



LOTHAR KETTERN



Unser Weingut Lothar Ketterer blickt auf eine jahrhundertlange weinbauliche Tradition zurück und wurde in den vergangenen Jahrzehnten von meinem Vater, Winzermeister Lothar Ketterer, geführt. Schon in meiner Jugend faszinierte mich der Weinbau, speziell in den Steillagen der Mosel. Nachdem ich, Philipp Ketterer, bei den hessischen Staatsweingütern in Eltville (Rheingau) meine Ausbildung zum Winzergesellen absolviert und die

Fachschule für Weinbau in Bad Kreuznach besucht hatte, stand im Jahre 2009 mein Entschluss endgültig fest, das Weingut meiner Eltern zu übernehmen. Bereits seit mehr als 200 Jahren befinden sich, neben anderen hervorragenden Lagen, auch einige Top-Parzellen des weltberühmten Goldtröpfchens in Familienbesitz. Eine sicherlich hervorragende Voraussetzung für die Erzeugung hochwertiger Rieslinge.



Philipp Ketterer, Rieslingwinzer



## GLAUBE - LIEBE - HOFFNUNG

Den buchstäblichen Stein des Anstoßes lieferte für mich vor 3 Jahren unser Fund eines mehrere hundert Jahre alten Gedenksteins in einer Mauer unseres Weinberges. Nachdem ich diesen gut erhaltenen Gedenkstein sorgfältig frei gelegt und gesäubert hatte, entdeckte ich auf dem Stein das geschichtsträchtige Symbol, welches heute das Logo des Weingutes darstellt.

### **KREUZ**

Glaube an die Renaissance des Rieslings, als Königin der Weißwein-Trauben.

### **HERZ**

Liebe zur „knallharten“ Arbeit in den Steillagen der Mittel-Mosel.

### **ANKER**

Hoffnung, dass sich das unternehmerische Risiko auszahlen wird.





## PHILOSOPHIE

Dieser Stein eines vor vielen Jahren verstorbenen Vorfahrens, der allem Anschein nach sehr erfolgreich im Weinanbau und -handel tätig war, inspirierte mich sehr. So fasste ich den Plan, Riesling aus einer Lage mit Weltruhm, dem Goldtröpfchen auszubauen und auf die Flasche zu bringen. Dieser Riesling soll dann der legendären Qualität entsprechen, die ihn vor rund 100 Jahren bedeutender und teurer machte

als die Weine aus dem Bordeaux, dem Burgund oder der Champagner. Es handelt sich sicherlich um einen sehr langen und steinigen, aber auch sehr interessanten und spannenden Weg, den ich eingeschlagen habe und die kommenden Jahrzehnte verfolgen werde.

Zur weiteren Steigerung der Qualität habe ich mir folgende Ziele gesteckt:



## MEINE ZIELE

- ◆ Konzentration auf den alleinigen Ausbau von Riesling – der Königin der Weißwein-Trauben
- ◆ Ausschließliche Vermarktung in der Flasche
- ◆ Sukzessiver Eintausch aller flachen Lagen gegen Steil und Steilst-Lagen im Goldtröpfchen
- ◆ Durchführung einer rigorosen Ertragsreduzierung
- ◆ Perfekte Laubarbeit zur Einstellung der Reben auf wechselnde Wetterbedingungen und Klimaerwärmung
- ◆ Aufwändigste Handarbeit in unseren Weinbergen
- ◆ Nutzung von biologischen Erkenntnissen, jedoch ohne die „Geißel“ der Zertifizierung
- ◆ Fokussierung auf kühlere Berglagen, die eine extrem späte Lese und somit eine lange Reifezeit ermöglichen







## GESCHMACKSPROFIL

- ❖ Das Hauptaugenmerk der Produktion liegt zukünftig auf dem Ausbau von geschmacklich trockenen, feinerben sowie erfrischenden, fruchtigen Kabinett- & Spätlese-Weinen.
- ❖ Edelsüße Auslesen bis Trockenbeerenauslesen ergänzen dieses Angebot, werden jedoch nur in besonders hierfür prädestinierten Jahrgängen in kleiner Stückzahl gekeltert.
- ❖ Großer Trinkspaß sowie tänzelnde Frische, gepaart mit moderatem Alkoholgehalt. Ganz einfach Riesling, bei dem jeder Schluck Lust auf ein nächstes Glas macht.
- ❖ Weine, die nicht vordergründig „blenden“ oder „betören“, sondern durch ihre feine Balance auch nach der 2. Flasche mit jedem Schluck neu begeistern.





Steile Parzelle im Goldtröpfchen

## 4 X GOLDTRÖPFCHEN



### GOLDTRÖPFCHEN GC

GC steht hier für Grand Cru, also die beste „trockene\*“ Partie eines jeden Jahrgangs. Unser trockenes „Gros-ses Gewächs“, ein Wein mit Volumen, Körper, Kraft und Substanz, jedoch kein bisschen fett. Im großen Holz-fass ausgebaut wirkt der Wein wegen des mineralischen Zuges nicht massiv sondern immer schön elegant.



### GOLDTRÖPFCHEN FEINHERB

Ein herrlich ausgeglichener Wein mit dezenter Fruchtsüße, der je nach Jahrgang und Alter, aber auch aufgrund von korrespondierenden Speisen, eher trocken oder leicht restsüß schmeckt. Ein tänzelnder Wein, der perfekt (nicht nur) zu asiatischen Speisen passt und zusammen mit den Kabinettweinen einst den Weltruhm des Rieslings begründete.

*\*ausführliche Informationen finden Sie auf [www.kettern-riesling.de](http://www.kettern-riesling.de)*





### **GOLDTRÖPFCHEN KABINETT**

Der eigentliche Klassiker an der Mittelmosel, immer das Spiel zwischen feiner Frucht, erfrischender Säure, dezenter Süße und salziger Mineralität aufzeigend. Ein formidabler Trinkwein mit einem Alkoholgehalt von deutlich unter 10 %, von dem man leicht auch mal eine ganze Flasche trinken kann.



### **GOLDTRÖPFCHEN SPÄTLESE**

Hochreife, teils erst im November geerntete „güldene“ Trauben, phantastisch erfrischend, hervorragender Aperitif, genialer Begleiter zu Desserts, aber auch solo ein Hochgenuss. Nach jahrzehntelanger Reife verlieren diese Weine häufig fast komplett ihre Süße und werden dann zu „noch besseren feinherben Weinen“.



## AKTUELLES







## **WEINGUT LOTHAR KETTERN**

Müsterter Straße 14  
D-54498 Piesport a. d. Mosel

### **TELEFON**

+49 (0) 6507-2813

### **TELEFAX**

+49 (0) 6507-6672

### **WEB**

[www.kettern-riesling.de](http://www.kettern-riesling.de)

### **EMAIL**

[info@kettern-riesling.de](mailto:info@kettern-riesling.de)

**KONZEPTION, LAYOUT UND GESTALTUNG**  
Genuss-Allianz, Düsseldorf

**FOTOS**  
Armin Faber