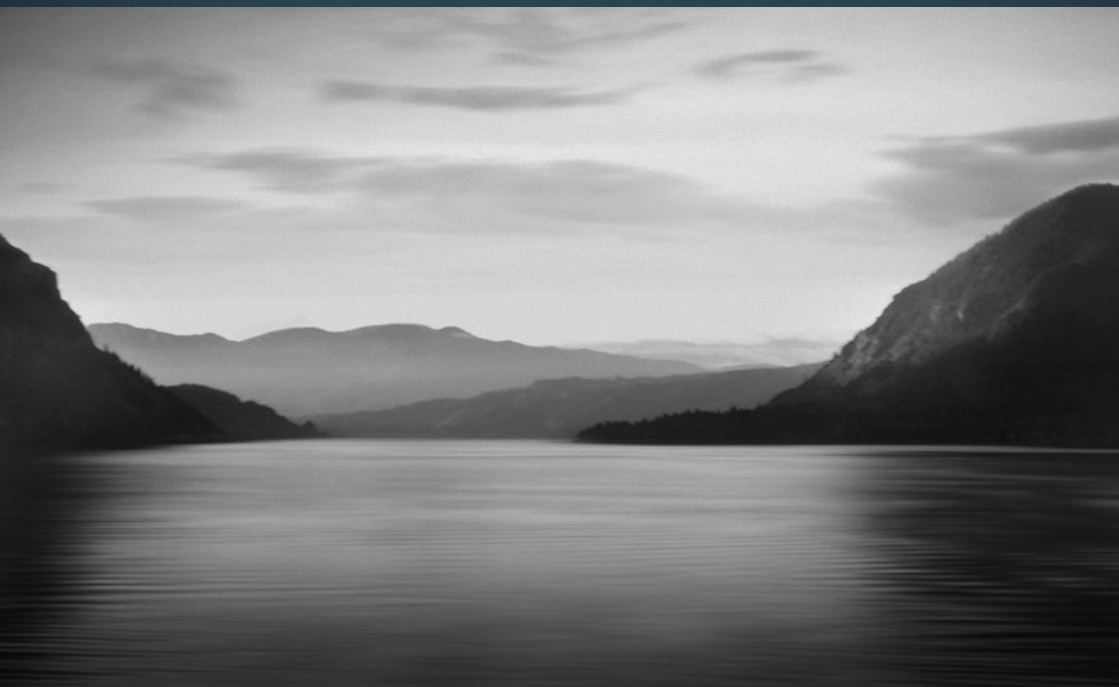


VILLA HUESGEN

The Origin of Great Wines



VILLA HUESGEN verkörpert Tradition,
Regionalität und einen unkomplizierten Lebensstil.
Im Fokus stehen feine und moderne Rieslingweine,
jeder auf seine Art einzigartig. Und jeder
dafür gemacht, den Moment zu genießen.
„Genießen heißt Handwerk zu schätzen.
Gute Weine zu machen, zeichnet sich für mich
auch in der Wahrung der Natur und in der
Tradition meiner Vorfahren aus.“

VILLA HUESGEN impersonates tradition,
regionality and an uncomplicated lifestyle.
Fine and modern Riesling wines are in focus, each
wine in its own way unique. And each
bottle made to enjoy the moment.
“To enjoy means to cherish the craftsmanship.
To make good wines means to me the
protection of nature and to respect the
tradition of my ancestors.”



ADO – ADOLPH HUESGEN, VIII



THE COMPANY'S LOGO OF THE WINERY IS THE
HEADQUARTER AND ANCESTRAL HOME OF THE FAMILY.

VILLA HUESGEN - THE ORIGIN

Die Villa Huesgen – ein Juwel des Jugendstils an der Mittelmosel – wurde 1904 nach Entwürfen des Berliner Architekten Bruno Möhring für den Weingutsbesitzer und Weingroßhändler Adolph Huesgen V (1855–1949) erbaut. Möhring gestaltete auch die Innenräume und den Park der Villa Huesgen im Sinne eines Gesamtkunstwerks. Die Villa steht heute unter Denkmalschutz und ist neben Firmen- und Wohnsitz der Familie, Mittelpunkt von Weinproben und Veranstaltungen.

„Genießen heißt sich Zeit zu nehmen. Mir geht es nicht darum, der Zeit voraus zu sein. Viel wichtiger ist es, im Nachhinein einen bleibenden Eindruck zu hinterlassen.“

The Villa Huesgen – an Art Nouveau jewel on the Middle Mosel – has been built in 1904 by the Berlin Architect Bruno Möhring for Adolph Huesgen V (1855-1949), owner of several wine estates and wine merchant. Möhring has also created the interior rooms and the gardens in the sense of a complete artwork. Today, the villa has a landmark status and besides being the company and family residence is centre of many tastings and events.

“To enjoy means to take one’s own time. My purpose is not to be ahead of time. It is more important to leave a lasting impression.”



THE SMALL ART NOUVEAU TASTING ROOM.



FAMILY TRADITION



TRADITION AND PASSION

Das traditionsreiche Familienunternehmen, das 1735 gegründet wurde, wird heute von Adolph Huesgen VIII geführt. Die Passion für Wein liegt im Blut. Diese ist gepaart mit seiner Lust, etwas Einzigartiges in Teamarbeit zu erzeugen. Mit viel Idealismus und Innovationsfreude hat Adolph Huesgen VIII das Weingut der Familie neu geformt, das seit 2005 unter dem Namen VILLA HUESGEN firmiert. Das Unternehmen und die Weine sind von seiner lässig eleganten Handschrift geprägt. Ganz nach dem Motto ‚Made by happy people‘ leben Adolph Huesgen VIII, seine Familie und sein Team die Freude über ihre Weine nach außen und innen.

„Genießen heißt glücklich sein. Ist es nicht ein sagenhaftes Glück, dass wir so unendlich vielseitig schmecken, riechen, fühlen, sehen und genießen können? Genau dieses Glück kosten wir aus und dafür investieren wir gerne jeden Einsatz.“

Today, Adolph Huesgen VIII manages the family business, which has been founded as a winery and wine shipping company in 1735. The passion for wine has come natural to him. With much idealism and innovative creativity, Adolph Huesgen VIII has rebuilt the family estate in 2005 under the name VILLA HUESGEN. The winery and its wines bear his nonchalantly elegant signature. Due to the motto “Made by happy people” Adolph Huesgen VIII, his family and his team live to project the joy of making wines.

“To enjoy means happiness. Isn’t it marvellous to infinitely taste, smell, feel, see and enjoy? It is exactly this happiness we savour and in which we gladly invest our commitment.”



TRABENER WÜRZGARTEN

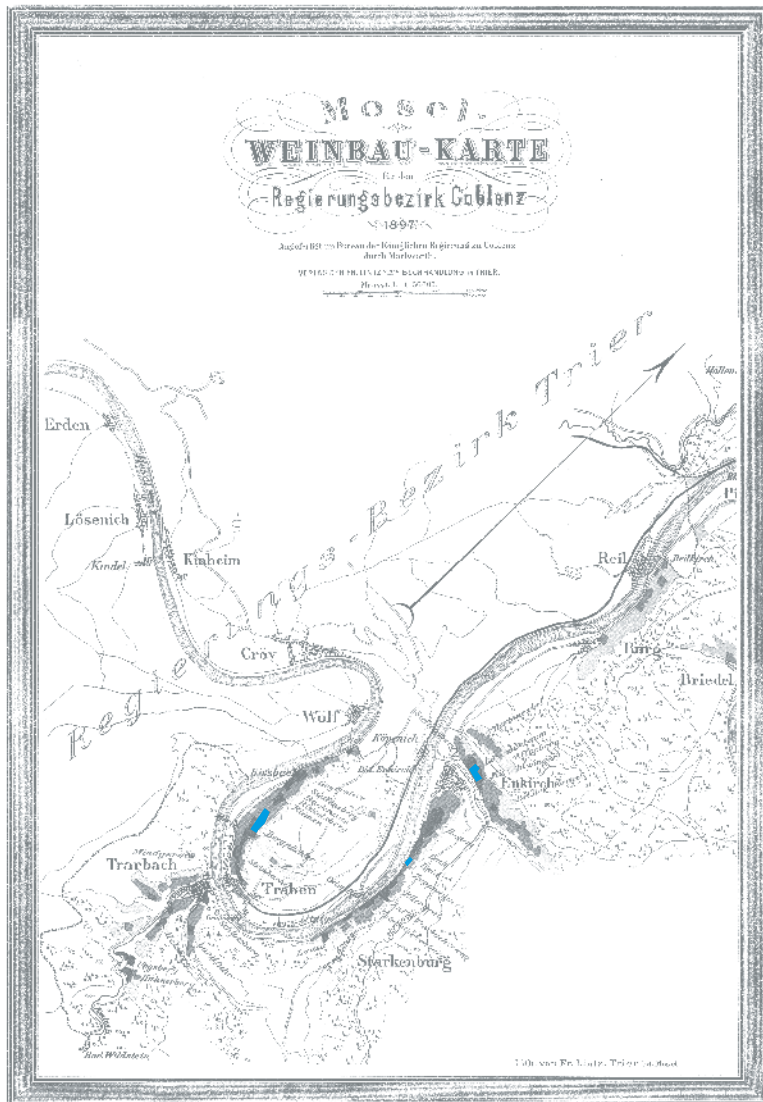


STEEP SLOPES, SLATE & RIESLING

Die Mosel ist Deutschlands älteste Weinbauregion und bietet durch das gemäßigte Klima insbesondere dem Riesling die besten Anbaubedingungen. Die Mittelmosel mit ihren steilen Schieferlagen erlaubt dieser Rebsorte eine lange Reifezeit für exzellente Resultate. Die einzigartige Kombination aus Klima, Boden und Riesling zeichnen den unverwechselbaren Geschmack der VILLA HUESGEN Weine aus: fruchtig, mineralisch und im Einklang von Säure, Körper und Extrakt.

The Mosel area is the oldest wine growing region in Germany and due to its moderate climate offers perfect conditions for growing Riesling. The Middle Mosel with its steep slate slopes allows a long ripening period to achieve excellent results for this grape variety. The unique combination of climate, terroir and the Riesling vine mark the distinguished taste of the wines from VILLA HUESGEN: fruity, mineral and in harmony with acidity, body and extract.

STEEPEST SLOPES AND OLD VINES



THE VILLA HUESGEN SITES

QUALITY WITH TERROIR

Zu den Lagen von VILLA HUESGEN gehören der Traberer Würzgarten, der Enkircher Steffensberg und der Enkircher Zeppwingert. Diese Steil- und Steilstlagen und eine Ausrichtung nach Süd und Süd-West wurden in der Napoleonisch-preußischen Weinklassifikation von 1886 am höchsten bewertet. Hier findet man den blauen und schwarzen Devon-Schiefer, der durch seine gute Wärmespeicherung und als Lieferant für Mineralien dem VILLA HUESGEN Riesling seinen unverwechselbaren Geschmack gibt. Uralte Rebstöcke, mit einem Alter von bis zu über 100 Jahren, erzeugen konzentrierte Weine mit hohem Alterungspotential.

The vineyards of VILLA HUESGEN are located at the sites of Traberer Würzgarten, Enkircher Steffensberg and Enkircher Zeppwingert. Those steep and steepest slope sites with its geographic direction south – south-west were rated highest by the Napoleonic- Prussian wine classification of 1886. Here we find the blue and black Devon slate which gives the wines of VILLA HUESGEN Riesling its distinctive taste as it can store the heat and gives the wines its minerality. Very old vines, some of them over 100 years old, bring forth concentrated wines with a high ageing potential.

CHARACTER VITICULTURE

VILLA HUESGEN Weine sind das Ergebnis eines sehr hohen Qualitätsstandards sowohl im Weinberg als auch im Keller. Strikte Ertragsbegrenzung und intensive Laubarbeit gelten als Credo. Geerntet wird ausschließlich per Hand, größtenteils in mehreren selektiven Lesedurchgängen. In den Keller gelangt nur gesundes und physiologisch optimal reifes Traubengut und erfährt hier ideale Bedingungen und eine individuelle Betreuung.

„Genießen heißt Einsatz bringen. Guter Qualität geht immer viel Arbeit in der Erzeugung voraus. Bei uns gilt: Die Qualität wird im Weinberg erzeugt, im Keller muss sie erhalten werden.“

The very high quality standards in the vineyards as well as in the wine cellar result in the excellent wines of VILLA HUESGEN. The credo is: restrictive yields and intensive greenery work in the vineyards. The grapes are only picked by hand, mainly in various selective stages. Only healthy and optimal ripe grapes arrive in the cellar and are treated in ideal conditions with individual care.

“To enjoy means commitment. Generating good quality is tough work. We believe that quality is produced in the vineyards. It must be preserved in the cellar.”



THE WINE MANUFACTURE



ENKIRCHER ZEPFWINGERT



VILLA HUESGEN ENTRÉE

WEISSBURGUNDER | DRY

In der Nase Aromen von Zitrusfrucht, Zitronenschale, grüner Apfel und reife Birnen. Am Gaumen schöne Frucht und mineralische Anklänge mit feiner, angenehmer Säure.

In the nose aromas of citrus fruit, citrus zest, green apple and ripe pear. On the palate beautiful fruit and mineral shades with a fine enjoyable acidity.

Thema: Harmonischer und unkomplizierter Weingenuss.
 Rebsorte: 100 % Weißburgunder
 Lage: Mosel
 Klassifizierung: Qualitätswein trocken
 Alter der Reben: 10-15 Jahre
 Ausbau: Edelstahl
 Alterungspotential: 2 Jahre plus
 Passt zu: Ideal zu grünem und weißem Spargel. Im Sommer eisgekühlt zu Speisen vom Grill.

Topic: Harmonious and uncomplicated pleasure.
 Grape Variety: 100 % Pinot Blanc
 Site: Mosel
 Classification: Quality wine dry
 Age of the vines: 10-15 years
 Maturation: Stainless steel tanks
 Ageing potential: 2 years and more
 Food Matches: Ideal with green and white asparagus. In the summer served chilled with grilled dishes.



VILLA HUESGEN ENTRÉE

BY THE GLASS | RIESLING DRY

In der Nase saftige Frucht wie reifer Apfel und Aprikose mit einer Spur von Zitrone. Auf der Zunge gut balanciert mit frischer Säure, eleganter Frucht und diskreter Mineralität. Kandierete Zitrone im Abgang.

In the nose aromas of juicy fruit like ripe apple and apricot with a hint of lemon. On the palate well balanced with a fresh acidity, elegant fruit and a discreet minerality. Glacéed lemon on the finish.

Thema: Unkomplizierter Weingenuss und täglicher Essensbegleiter.
 Rebsorte: 100 % Riesling
 Lage: Mosel
 Klassifizierung: Qualitätswein trocken
 Alter der Reben: 10-15 Jahre
 Ausbau: Edelstahl
 Alterungspotential: 2 Jahre plus
 Passt zu: Für viele Gerichte, die mit Weißwein zubereitet werden, wie z.B. Pasta mit Meeresfrüchten.

Topic: Uncomplicated wine enjoyment and an ideal food partner for every day.
 Grape Variety: 100 % Riesling
 Site: Mosel
 Classification: Quality wine dry
 Age of the vines: 10-15 years
 Maturation: Stainless steel tanks
 Ageing potential: 2 years and more
 Food Matches: Ideal with many dishes that are prepared with white wine such as pasta with shell fish.



VILLA HUESGEN TERROIR

SCHIEFER | RIESLING DRY

Nase elegant mit feinen Fruchtaromen wie Mirabelle, Aprikose und Zitronenschale. Am Gaumen frische Säure, elegante Frucht, zurückhaltende Mineralität und schöner Zitronenfrucht im Hintergrund. Ein mittelschwerer Wein mit guter Länge.

Thema: Der perfekte, mineralisch trockene Essensbegleiter.
Lage: Trabener Würzgarten
Rebsorte: 100 % Riesling
Klassifizierung: Qualitätswein trocken
Alter der Reben: 20-30 Jahre
Ausbau: Edelstahl
Alterungspotential: 5 Jahre plus
Passt zu: Zu hellen Fleisch- und Fischgerichten, wie Wiener Schnitzel, Tafelspitz, Seezunge, Bouillabaisse, zu herzhaften Salaten oder Kräuterrisotto.

An elegant nose with fine fruit aromas like mirabelle, apricot and lemon zest. On the palate fresh acidity, elegant fruit, modest minerality and a beautiful citrus flavor in the background. Medium length with a long aftertaste.

Topic: The perfect food match, mineral and dry.
Grape Variety: 100 % Riesling
Site: Trabener Würzgarten
Classification: Quality wine dry
Age of the vines: 20-30 years
Maturation: Stainless steel tanks
Ageing potential: 5 years and more
Food Matches: Tastes great to light meat and fish dishes such as Viennese Schnitzel, boiled beef, sole, bouillabaisse, hearty salads or a herb risotto.



DEVON SLATE STONE



ENKIRCHER STEFFENSBERG



VILLA HUESGEN SINGLE VINEYARDS

ENKIRCHER STEFFENSBERG | RIESLING MEDIUM DRY

Nase aromatisch mit ausdrucksvoller Frucht wie Aprikose und Pfirsich, kandierte Zitronen, weiße Lilien und Spuren milder Gewürze. Schönes Süße-Säure-Spiel, filigran und elegant mit schöner Länge.

An aromatic nose with expressive fruit like apricot and peach, candied lemons, white lilies and hints of mild herbs. Beautiful balance of sweetness and acidity, delicate and elegant with a nice length.

Thema: Der Mosel-Klassiker und eleganter Essensbegleiter.
 Lage: Enkircher Steffensberg
 Rebsorte: 100 % Riesling
 Klassifizierung: Prädikatswein Kabinett feinherb
 Alter der Reben: 30-50 Jahre
 Ausbau: Edelstahl, spontanvergoren, mit längerer Maischestandzeit
 Alterungspotential: 10 Jahre plus
 Passt zu: Zu asiatischem Essen, wie z.B. einem leichten Thai-Curry, Sushi, aber auch zu weichen Käsesorten wie Brie.

Topic: A classic from the Mosel and elegant food match.
 Grape Variety: 100 % Riesling
 Site: Enkircher Steffensberg
 Classification: Special quality wine medium dry
 Age of the vines: 30-50 years
 Maturation: Stainless steel tanks, spontaneous fermentation with a longer skin contact
 Ageing potential: 10 years and more
 Food Matches: Great with Asian food like a light Thai curry, Sushi but also nice with ripe cheeses like Brie.



RIESLING GRAPE



VILLA HUESGEN SINGLE VINEYARDS

ALTE REBEN WURZELECHT | ENKIRCHER STEFFENBERG RIESLING

Elegant, ausgeprägte Nase von Weinbergspfirsich, Ananas, Orangenblüten und Zitronenzeste. Am Gaumen balancierte saftige Frucht und frische Säure. Kraftvoll mit Tiefe und Länge.

Elegant, distinctive nose of vineyard peach, pineapple, orange blossoms and lemon zest. On the palate juicy fruit and fresh acidity. Forceful with depth and length.

Thema: Genuss- und Spezialitätenwein für besondere Anlässe.
 Lage: Enkircher Steffensberg
 Rebsorte: 100 % Riesling
 Klassifizierung: Qualitätswein Spätlese
 Alter der Reben: bis zu über 100 Jahre
 Ausbau: Doppelstück-Holzfass
 Alterungspotential: 10 Jahre plus
 Passt zu: Helle Fleischgerichte vom Kalb, Huhn oder Schwein, wie Saltimbocca oder Käsesorten wie Manchego oder Parmesan.

Topic: A delicate wine for special occasions.
 Grape Variety: 100 % Riesling
 Site: Enkircher Steffensberg
 Classification: Special quality wine
 Age of the vines: Up to over 100 years
 Maturation: Wooden barrel
 Ageing potential: 10 years and more
 Food Matches: Light meat dishes from veal, chicken or pork like Saltimbocca or cheeses like Manchego or Parmesan.



VILLA HUESGEN SINGLE VINEYARDS

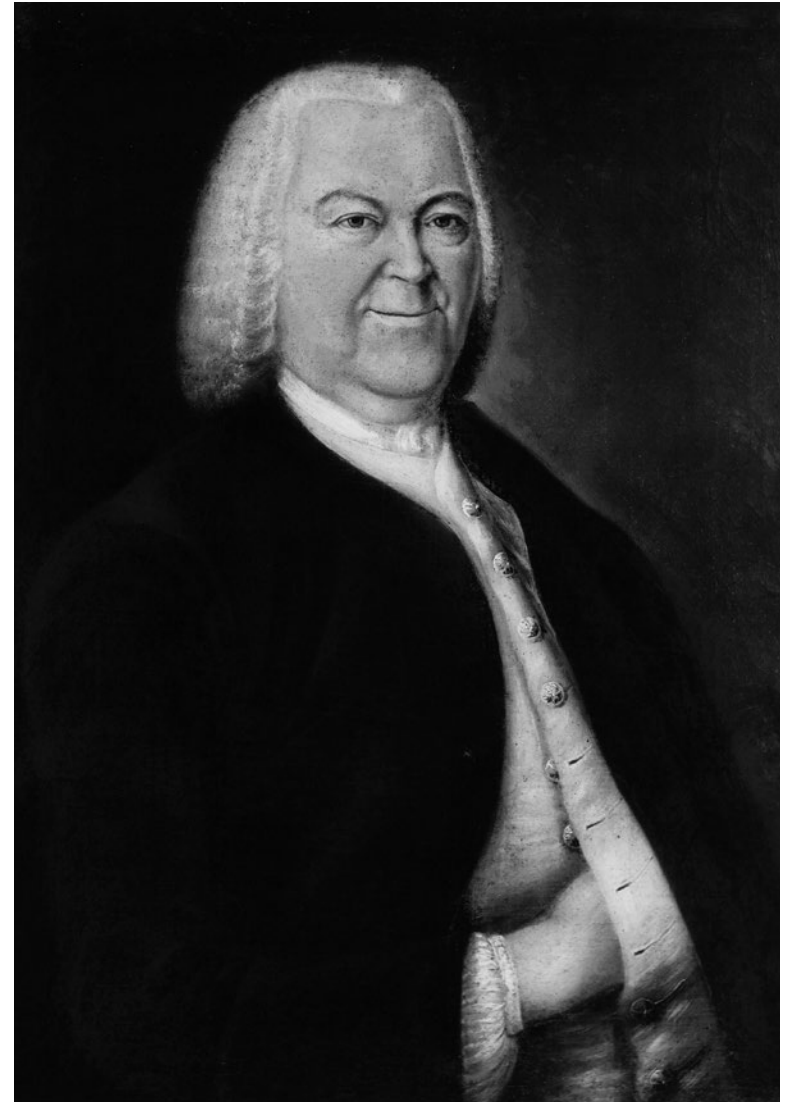
ENKIRCHER STEFFENSBERG | RIESLING AUSLESE NOBLE SWEET

Ausdrucksvolle, klare Nase nach reifem Steinobst, exotischen Früchten, Honig, weißen Blüten und Gewürzen. Schön balancierter Gaumen mit feiner Süße und knackiger Säure. Komplex mit Tiefe, cremiger Textur und langem Abgang.

Thema: Eleganter und exklusiver Begleiter, insbesondere Dessertwein.
Lage: Enkircher Steffensberg
Rebsorte: 100 % Riesling
Klassifizierung: Prädikatswein Auslese
Alter der Reben: 30-50 Jahre
Ausbau: Edelstahl
Alterungspotential: 25 Jahre plus
Passt zu: Foie Gras, gereifter Blauschimmelkäse wie Stilton oder Roquefort, zu Desserts, wie Crème Brulée oder lauwarmem Apple-Crumble.

Distinctive and clear nose of ripe stone fruit, exotic fruit, honey, white flowers and herbs. Nicely balanced palate with a fine sweetness and a crisp acidity. Complex with depth, creamy texture and a long aftertaste.

Topic: Elegant and exclusive food partner, especially desert wine.
Grape Variety: 100 % Riesling
Site: Enkircher Steffensberg
Classification: Special quality wine Auslese
Age of the vines: 30-50 years
Maturation: Stainless steel tanks
Ageing potential: 25 years and more
Food Matches: Perfect with Foie Gras, ripened blue cheese like Stilton or Roquefort. With desserts like Crème Brulée or a warm apple crumble.



JOHANNES HUESGEN, 1697-1762



ADOLPH HUESGEN, VIII



VILLA HUESGEN SPARKLING

SEKT | RIESLING BRUT

Feinfruchtige, rieslingtypische Aromen mit angenehmer frischer Säure und feiner Mineralität.

Fine fruity aromas typical for Riesling with a pleasant fresh acidity and a fine minerality.

Thema: Spritzig-feiner Aperitif oder Sommerdrink.
 Lage: Wiltinger Scharzberg/Saar
 Rebsorte: 100 % Riesling
 Klassifizierung: Qualitätswein
 Alter der Reben: 20-30 Jahre
 Ausbau: Tankgärung
 Alterungspotential: 2 Jahre plus
 Passt zu: Salziges Gebäck, Erdbeeren, Pfirsichen.

Topic: Nice fizzy aperitif or summer drink.
 Grape Variety: 100 % Riesling
 Site: Wiltinger Scharzberg / Saar
 Classification: Quality wine dry
 Age of the vines: 20-30 years
 Maturation: Stainless steel tanks
 Ageing potential: 2 years and more
 Food Matches: Salty biscuits, strawberries and peaches.



MARIA ANGELIKA HUESGEN, 1741-1830



VILLA HUESGEN SPARKLING

MADEMOISELLE SEKT RIESLING | METHODE TRADITIONELLE

Elegante Nase mit Aromen von Brioche und Spuren von Haselnuss. Zarte Rieslingfrucht. Feinperlige Mousse, sehr trocken mit nur 5g Restzucker.

Elegant nose with aromas of Brioche and hints of hazelnut. Delicate Riesling fruit. Finely beaded mousse, very dry with only 5 g residual sugar.

Thema: Eleganter Aperitif oder Essenbegleiter.
 Lage: Trabener Würzgarten
 Rebsorte: 100 % Riesling
 Klassifizierung: Qualitätswein
 Alter der Reben: 30-50 Jahre
 Ausbau: 2/3 Edelstahl, 1/3 Barrique Fass, über 12 Monate traditionelle Flaschengärung, handgerüttelt
 Alterungspotential: 5 Jahre plus
 Passt zu: Zu Austern, Langusten, Hummer, Fischpasteten, verschiedene Quiches und Carpaccio.

Topic: Elegant aperitif or food partner.
 Grape Variety: 100 % Riesling
 Site: Trabener Würzgarten
 Classification: Quality wine dry
 Age of the vines: 30-50 years
 Maturation: 2/3 stainless steel tanks, 1/3 barrique, over 12 months on the yeast, Méthode Traditionelle
 Ageing potential: 5 years and more
 Food Matches: Great with oysters, lobster, fish pies or different quiches and carpaccio.

Made by happy people

VILLA HUESGEN | AN DER MOSEL 46 | 56841 TRABEN-TRARBACH/GERMANY

TELEFON +49 - 65 41 - 81 23 46 | TELEFAX +49 - 65 41 - 81 23 47

ADOLPH.HUESGEN@VILLAHUESGEN.COM | WWW.VILLAHUESGEN.COM