



VILLA HUESGEN

Das Jugendstil Weingut

MOSEL

Das Herz von VILLA HUESGEN ist die Villa – ein Juwel des Jugendstils an der Mittelmosel. Sie vereint die Eleganz und den künstlerischen Geist ihrer Epoche mit den Werten unseres Weinguts: naturinspiriert, handwerklich geprägt, offen für Innovationen und voller positiver Lebenskunst. Als lebendiges Zeugnis der Verbundenheit mit der Moselregion und der Weinbaugeschichte spiegelt sie die Tradition und Leidenschaft unserer Familie wider.

A. Huesgen



ADO HUESGEN EIGENTÜMER DES JUGENDSTIL WEINGUTS



DIE VILLA IST STAMMSITZ DER FAMILIE
UND MITTELPUNKT DES WEINGUTS.

DIE VILLA ALS SINNBILD ZEITLOSER WERTE

Die Villa Huesgen wurde 1904 nach Entwürfen des berühmten Berliner Jugendstilarchitekten Bruno Möhring für den Weingutsbesitzer und Weingroßhändler Adolph Huesgen V. (1855–1949) erbaut.

Der Wein als Kultur- und Naturgut wird in Möhrings Villa Huesgen zum architektonischen Leitmotiv. Im Sinne eines Gesamtkunstwerks gestaltet Möhring auch die Innenräume und den Park der Villa, zwischen Weinbergen und Fluss. Ganz nach der zeitlosen Philosophie des Jugendstils entfaltet sich hier die Verschmelzung von Leben, Kunsthandwerk, regionaler Identität und Natur in schönster Eleganz. Die Villa und der Park stehen heute unter Denkmalschutz und sind Mittelpunkt des Weinguts.







ADO HUESGEN VIII.

TIEF VERWURZELT UND IN DER WELT ZUHAUSE

Das traditionsreiche Familienunternehmen, 1735 gegründet, wird heute von Ado Huesgen VIII. geleitet. Dem Moselaner und Kosmopoliten liegt die Leidenschaft für Wein im Blut – stets verbunden mit der Natur und dem Streben, diese in seinen Weinen erlebbar zu machen. Seine lässig-elegante Handschrift prägt das Unternehmen und spiegelt sich in den Weinen wider, die im Einklang mit Umwelt und Tradition entstehen. Mit einem visionären Blick vereint er Erbe und Innovation, um Weine mit kulturellem Wert zu schaffen – authentisch, nachhaltig und einzigartig.



VILLA HUESGEN PROBENRAUM

WEINKULTUR & GENUSS MIT ALLEN SINNEN

Mit der Verbindung von Tradition und Innovation hat sich das Weingut nicht nur als Produzent exzellenter Weine, sondern auch als kultureller Ort etabliert, der neben dem Wohnsitz der Familie zu einem Mittelpunkt von Weinproben und kulturellen Veranstaltungen geworden ist. Die Ergebnisse der konsequenten Arbeit im Weinberg und Keller können in den Räumlichkeiten der Villa probiert und genossen werden.

VILLA HUESGEN ist ein offenes Haus und lädt dazu ein, Zeit miteinander zu verbringen. In einem Ambiente voller Schönheit und Ästhetik, in dem es so scheint, als ob die Details von der Natur selbst und nicht vom Menschen geschaffen wurden.





INSPIRED BY NATURE – MADE BY HAPPY PEOPLE

Hinter den feinen, komplexen Weinen, die das Terroir der Moselregion authentisch widerspiegeln, steht ein erfahrenes Team an Qualitätsenthusiast:innen, das die Leidenschaft und Begeisterung für ausdrucksvolle Weine miteinander teilt. Kellermeister Edgar Schneider ist im wahrsten Sinne des Wortes Meister seines Fachs, bewährte handwerkliche Tradition mit naturnaher Arbeit im Weinberg und moderner oenologischer Kellertechnik verschmelzen zu lassen. Die Liebe zur Region, das Arbeiten in und mit der Natur, die Begeisterung für das Produkt und das damit verbundene positive Lebensgefühl zeichnen die ‚happy people‘ aus.



TRABEN-TRARBACH

EIN EINZIGARTIGES TERROIR FÜR
GROSSE GENUSSMOMENTE

Die Weinbauregion Mosel ist eine der ältesten und renommiertesten Weinregionen Europas. Steile Weinberge, Schieferböden und ein besonderes Mikroklima lassen die Trauben langsam und gleichmäßig reifen und bieten hervorragende Bedingungen für den Anbau erstklassiger Weine.

Das kühle Klima und die mineralreichen Schieferböden prägen die balancierten und komplexen VILLA HUESGEN Weine mit einer charakteristischen Frische, filigranen Säure und feiner Mineralität. Aus den besten Lagen der Mosel kreiert VILLA HUESGEN komplexe Weine, die durch Eleganz, Langlebigkeit und außergewöhnliche Finesse weltweit begeistern.



SCHIEFERSTEILSTLAGE ENKIRCHER ZEPPWINGERT



WEINBAU IN HARMONIE VON MENSCH,
NATUR UND KUNST

VILLA HUESGEN Weine entstehen im achtsamen Umgang mit der Natur und dem Bewusstsein für kommende Generationen. Ein zentrales Element des Weinbaus ist die natürliche, spontane Begrünung der Weinberge, die zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit beiträgt. Sie schafft Lebensräume für Insekten, schützt den Boden vor UV-Strahlung und reduziert Erosion durch Regen und Wind. In den Steilstlagen erfolgt die Bewirtschaftung biologisch und ausschließlich in Handarbeit. VILLA HUESGEN verbindet traditionellen Weinbau mit modernem Umweltbewusstsein – fair, grün und zukunftsgerichtet.



LANGSAM, SORGFÄLTIG, EINZIGARTIG:
DER WEG ZU CHARAKTERVOLLEN WEINEN

VILLA HUESGEN setzt bei ihrer minimalistischen, naturnahen Weinbereitung auf traditionelle Handwerkskunst und nachhaltige Methoden, um den Charakter der Trauben bestmöglich zu bewahren. Neben der präzisen Pflege der Reben gehört die selektive Lese, teilweise in mehreren Schritten, zu den wichtigsten Voraussetzungen für die Qualitätsarbeit bei der Vinifikation. Die Vergärung erfolgt überwiegend spontan mit natürlichen Wildhefen. Ein langes Hefelager und der Ausbau in Edelstahltanks, französischen Eichenfässern oder traditionellen Stockinger-Holzfässern ermöglichen den Weinen, sich auf natürliche Weise zu harmonisieren.

VILLA HUESGEN SORTIMENT

Alte Reben | Enkircher Steffensberg | Riesling wurzelecht



GRAND CRU WEINE

Ürziger Würzgarten | Riesling | Alte Reben



Auslese | Enkircher Zeppwingert | Riesling



LAGENWEINE

Enkircher Steffensberg | Riesling Kabinett



Mademoiselle Riesling Sekt brut | Méthode Traditionelle



ORTSWEINE

Blauschiefer Riesling



Weißburgunder



Pinot Noir Rosé



Chardonnay



Pinot Noir



COLLECTION

ByTheGlass Riesling



Riesling Sekt brut | Wiltinger Scharzberg / Saar



EIN TERROIR, DAS UNVERWECHSELBAREN GESCHMACK PRÄGT

Die einzigartige Kombination aus Steil- und Steilstlagen, Schieferböden, Sonnenexposition verbunden mit der Rebsorte geben den **VILLA HUESGEN** Weinen ihren unverwechselbaren Charakter.

TRABENER WÜRZGARTEN

Die Ortslage mit einer Hangneigung von bis zu 44 % und Ausrichtung nach Westen verfügt über einen lockeren Blau-Grau-Schiefer. Diese Weine sind geprägt durch deutlich rauchige und kräuterige Noten.

ENKIRCHER STEFFENSBERG

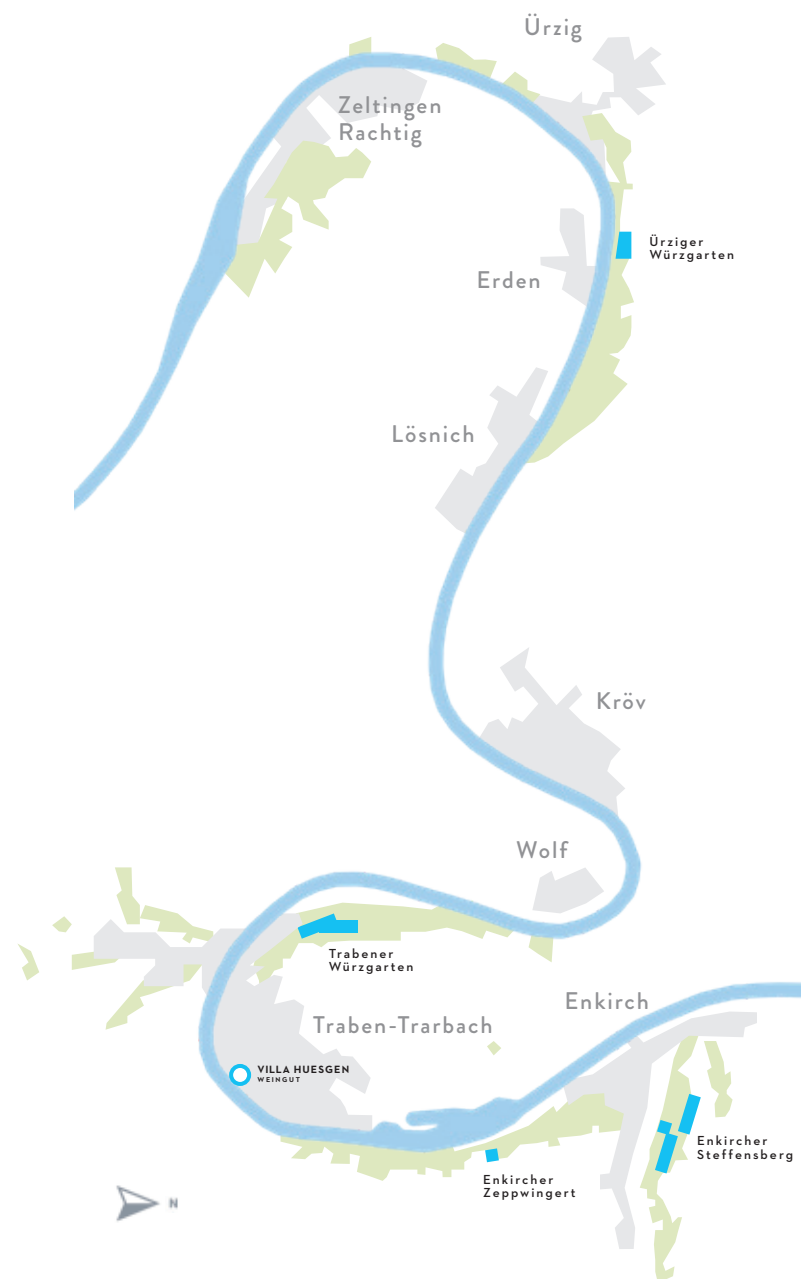
Mit einer Neigung von bis zu 38% und Ausrichtung nach Süden bietet diese Lage den Reben optimale Sonnenexposition. Der tiefgründige Boden, bestehend aus eisenhaltigem, rotem und grauem Schiefer, gibt den Weinen ihre kraftvolle Struktur und Eleganz.

ENKIRCHER ZEPPWINGERT

Diese Steilst- und Terrassenlage, mit einer Hangneigung von bis zu 51 %, verfügt über einen quarzitreichen und eisenhaltigen Grauschieferboden. Die über 55 Jahre alten wurzelechten Rebstöcke lassen einzigartige und komplexe Rieslinge entstehen.

ÜRZIGER WÜRZGARTEN

Diese Grand Cru Lage zählt zu einer der berühmtesten Lagen der Mosel mit ihrem kupferroten Schieferboden vulkanischen Ursprungs. Bei einer Ausrichtung nach Süd-Ost und einer Hangneigung von bis zu 69 %, entstehen exotisch-würzige Weine mit eleganter Säure, expressivem Lagencharakter und einem besonderen Reifepotenzial.





ALTE REBEN | ENKIRCHER STEFFENSBERG | RIESLING WURZELECHT TROCKEN

Mineralisch und komplex. Ein Riesling mit Tiefe und Klasse.

Rebsorte	100 % Riesling
Qualitätsstufe	Prädikatswein trocken
Lage	Steillage Enkircher Steffensberg
Boden	Grauer und roter, eisenhaltiger Schiefer
Ausrichtung	Süden mit Neigung von bis zu 38%
Erziehungsmethode	Spalier- und Einzelpfahlerziehung
Alter der Reben	Über 60 Jahre, wurzelecht
Anbau	Nachhaltige und minimalistische Bewirtschaftung, natürliche Begrünung, Ertragsbegrenzung, mehrfache selektive Handlese „kernreifer“ und gesunder Trauben Ausbau und Reifung Jahrgangsangepasste Maischestandzeiten, spontanvergoren und Reifung über 10 Monate im 2.400 l Holzfass, vegan
Weinbeschreibung	FARBE: schimmerndes Goldgelb mit grünlichen Reflexen. NASE: reife, gelbe Früchte, Noten von Aprikosen und Mirabellen, saftige Pfirsiche und aromatische Kräuter mit einem Hauch von kandierter Zitruschale. GAUMEN: dicht, elegante reife Frucht, pikante Kräuternoten gepaart mit animierender Säure, sehr gute Länge mit salziger Mineralität
Alterungspotential	10 Jahre plus
Trinktemperatur	8-12° C
Food Pairing	Helle Fleischgerichte oder Käsesorten, wie Parmesan und Manchego
Formate	0,75 l / 1,5 l / 3,0 l





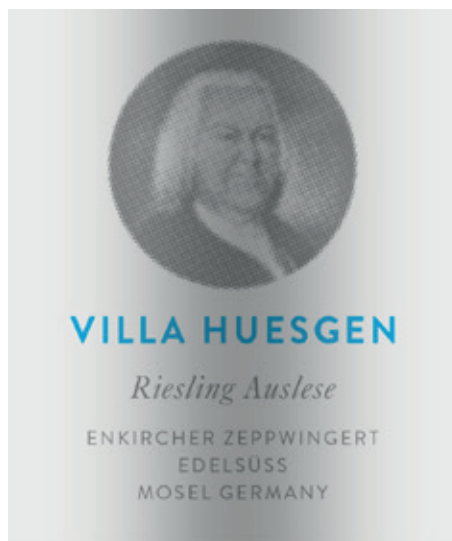
VILLA HUESGEN GRAND CRU WEINE



ÜRZIGER WÜRZGARTEN | RIESLING TROCKEN | ALTE REBEN

Exotisch, würzig und von großer Tiefe. Eleganter Essensbegleiter.

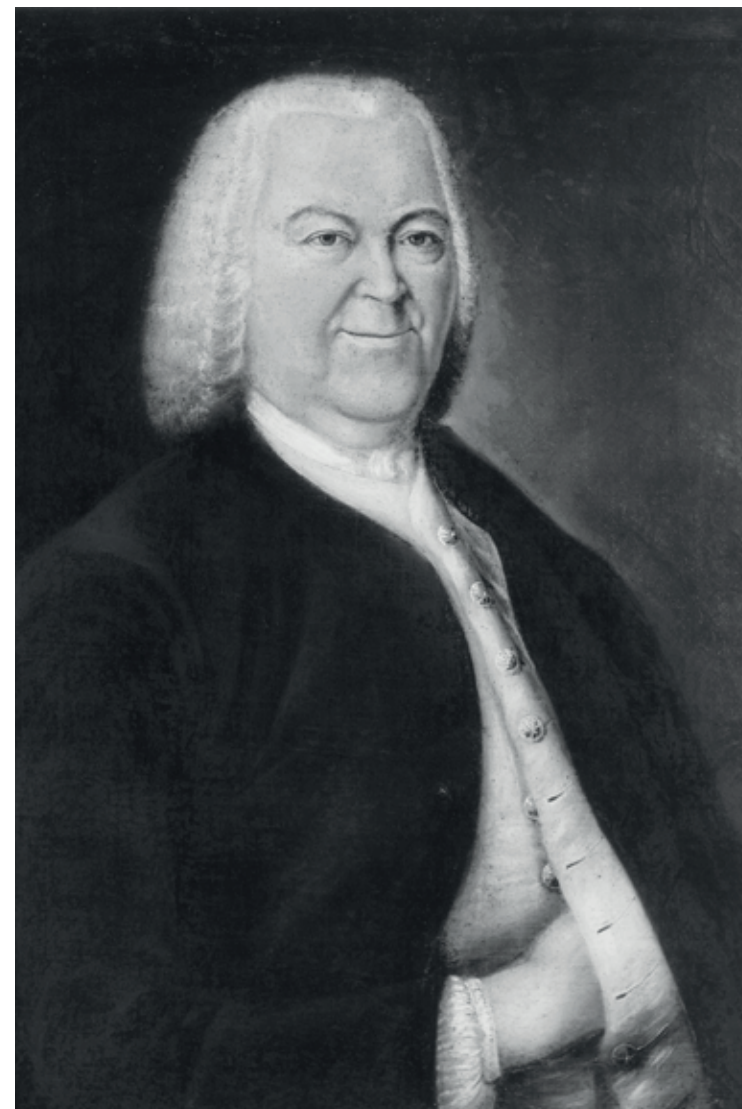
Rebsorte	100 % Riesling
Qualitätsstufe	Prädikatswein trocken
Lage	Steillage Ürziger Würzgarten
Boden	Roter, eisenhaltiger Vulkan- und Schieferboden
Ausrichtung	Süd-Ost mit einer Neigung von bis zu 69%
Erziehungsmethode	Einzelpfahl- und Spaliererziehung
Alter der Reben	Über 40 Jahre
Anbau	Nachhaltige und minimalistische Bewirtschaftung, natürliche Begrünung, Ertragsbegrenzung, mehrfache Vorselektion, selektive Handlese vollreifer und gesunder Trauben
Ausbau und Reifung	Jahrgangsangepasste Maischestandzeiten, spontanvergoren und Reifung über 10 Monate im 2.400 l Holzfass, vegan
Weinbeschreibung	FARBE: helles Goldgelb mit grünlichen Reflexen NASE: fruchtige Aromen wie Aprikose, Nektarine, Melone sowie weiße Blüten. Gewürznoten und nasser Schiefer GAUMEN: reife Frucht mit schöner Würze, elegante Säure, sehr ausgewogen und mit langem mineralischem Abgang
Alterungspotential	10 Jahre plus
Trinktemperatur	8-12° C
Food Pairing	Helle Fleischgerichte oder Käsesorten
Format	0,75 l



AUSLESE | ENKIRCHER ZEPFWINGERT | RIESLING EDELSÜSS

Dichter und komplexer Süßwein mit delikaten Aromen.

Rebsorte	100% Riesling
Qualitätsstufe	Prädikatswein Auslese edelsüß
Lage	Steiltlage Enkircher Zeppwingert
Boden	Quarzitreicher, eisenhaltiger Grauschiefer
Ausrichtung	Süd-West mit Neigung von bis zu 51%
Erziehungsmethode	Einzelpfahlerziehung
Alter der Reben	60-100 Jahre, wurzelecht
Anbau	Nachhaltige und minimalistische Bewirtschaftung, natürliche Begrünung, Ertragsbegrenzung, mehrfache Vorselektion, selektive Handlese vollreifer und edelfauler Trauben
Ausbau	Jahrgangsangepasste Maischestandzeiten, spontanvergoren im Edelstahl, vegan
Weinbeschreibung	FARBE: leuchtend gelb mit goldenen Reflexen NASE: gelbes Steinobst, feine Kräuteraromatik, dezenter Schiefer, etwas Feuerstein GAUMEN: üppige Süße exotischer Früchte kombiniert mit knackiger Säure, gut strukturiert, mit guter Länge und mineralischem Nachhall
Alterungspotential	25 Jahre plus
Trinktemperatur	8-11° C, Dekantieren oder etwas atmen lassen
Food Pairing	Pasteten, Hartkäse, Dessert
Formate	0,5 l / 1,5 l



JOHANNES HUESGEN, 1697-1762



ENKIRCHER STEFFENSBERG | RIESLING KABINETT FEINHERB

Mineralisch und leicht. Feinfruchtiges Süße-Säure-Spiel.

Rebsorte	100 % Riesling
Qualitätsstufe	Prädikatswein Kabinett feinherb
Lage	Steillage Enkircher Steffensberg
Boden	Eisenhaltiger, roter und grauer Schiefer
Ausrichtung	Süden mit Neigung von bis zu 38 %
Erziehungsmethode	Spaliererziehung
Alter der Reben	30-50 Jahre, teilweise wurzelecht
Anbau	Nachhaltige und minimalistische Bewirtschaftung, natürliche Begrünung, selektive Handlese von vollreifen und gesunden Trauben
Ausbau	Jahrgangsangepasste Maischestandzeiten, spontane Gärung im 3.600 l Eichenfass, vegan
Weinbeschreibung	FARBE: leuchtend goldgelb NASE: Zitrone, weiße Nektarine, Rosmarin, Thai-Basilikum und mineralische Noten, etwas Rauch GAUMEN: Saftige, verspielte gelbe Frucht, animierende Säure, feine Mineralität mit langem Abgang
Alterungspotential	10 Jahre plus
Trinktemperatur	8-11° C
Food Pairing	Als Aperitif, zu asiatischen Gerichten, Wild, Kartoffelgerichte
Format	0,75 l



MADEMOISELLE RIESLING SEKT BRUT | MÉTHODE TRADITIONELLE

Handgerüttelt mit Hefelagerung über 12 Monate. Eleganter Aperitif und Essensbegleiter.

Rebsorte	100 % Riesling
Qualitätsstufe	Sekt b.A. brut Méthode Traditionelle
Lage	Steillage Trabener Würzgarten
Boden	Blaugrauer Schiefer
Ausrichtung	West mit Hangneigung von bis zu 44 %
Erziehungsmethode	Spaliererziehung
Alter der Reben	20-25 Jahre
Anbau	Nachhaltige und minimalistische Bewirtschaftung, natürliche Begrünung, selektive Handlese von vollreifen Trauben
Ausbau und Reifung	Angepasste Maischestandzeiten, Gärung im Edelstahl und Barrique, handgerüttelt mit Hefelagerung über 12 Monate, vegan
Weinbeschreibung	FARBE: helles Goldgelb NASE: Brioche, Haselnuss, Quitte und rauchige Noten GAUMEN: druckvolles feinperlendes Mousseux, zarte Rieslingfrucht, feine Kräuterwürze, sehr gute Länge
Alterungspotential	5 Jahre plus
Trinktemperatur	6-8° C
Food Pairing	Austern, Langusten, Hummer, Fischpasteten, Quiche und Carpaccio
Formate	0,75 l / 1,5 l



BLAUSCHIEFER RIESLING TROCKEN

Aromatischer, kräuterwürziger Riesling mit deutlich mineralischen Noten.

Rebsorte	100 % Riesling
Qualitätsstufe	Qualitätswein b.A. trocken
Lage	Mosel
Boden	Blauer und grauer Schiefer
Erziehungsmethode	Spaliererziehung
Alter der Reben	20-30 Jahre
Anbau	Nachhaltige und minimalistische Bewirtschaftung, Vorselektion und Lese rein physiologisch reifer Trauben
Ausbau und Reifung	Vergärung im Edelstahl und 3.600 l Holzfass, vegan
Weinbeschreibung	FARBE: leuchtend gelb mit grüngoldenen Reflexen NASE: gelbes Steinobst, Mirabelle, Quitte, Kräuter, Minze und Rauch GAUMEN: saftig, gelbe Frucht, animierende Säure, fest mit Gripp, guter Abgang mit salzig-mineralischen Noten
Alterungspotential	5 Jahre plus
Trinktemperatur	8-10° C
Food Pairing	Vorspeisen und Salate, Fisch und Meeresfrüchte
Format	0,75 l



SCHIEFER

VILLA HUESGEN ORTSWEINE



WEISSBURGUNDER TROCKEN

Klare, helle Frucht, milde Säure, mineralische Anklänge. Unkomplizierter Speisebegleiter.

Rebsorte	100 % Weißburgunder
Qualitätsstufe	Qualitätswein b.A. trocken
Lage	Traben-Trarbach und Enkirch
Boden	Schiefer
Erziehungsmethode	Spaliererziehung
Alter der Reben	20-25 Jahre
Anbau	Nachhaltige und minimalistische Bewirtschaftung, selektive Handlese von gesunden und vollreifen Trauben
Ausbau	Vergärung im Edelstahl, vegan
Weinbeschreibung	FARBE: leuchtendes Gelb mit grün-goldenen Reflexen NASE: Birne, Haselnüsse, Kräuter, weiße Blüten GAUMEN: cremig und mild mit saftiger Frucht, eleganter Mineralität und kräuterwürzigem Abgang
Alterungspotential	2 Jahre plus
Trinktemperatur	7-9° C
Food Pairing	Gemüsegerichte, Speisen vom Grill, wie Fisch und Geflügel
Format	0,75 l

VILLA HUESGEN ORTSWEINE



PINOT NOIR ROSÉ TROCKEN

Ein Rosé mit milder Säure, feiner Mineralität und ausdrucksvoller Frucht.

Rebsorte	100 % Pinot Noir
Qualitätsstufe	Qualitätswein b.A. trocken
Lage	Traben-Trarbach und Enkirch
Boden	Schiefer
Erziehungsmethode	Spaliererziehung
Alter der Reben	15-20 Jahre
Anbau	Nachhaltige und minimalistische Bewirtschaftung, selektive Handlese von gesunden und vollreifen Trauben
Ausbau und Reifung	Nach kurzem Schalenkontakt gepresst, Vergärung im Edelstahl, vegan
Weinbeschreibung	FARBE: leuchtendes Rosarot NASE: rote Beerenfrüchte, Zitrusnoten und Kräuter GAUMEN: feinfruchtig, leicht cremig, milde Säure und kräuterwürziger Abgang
Alterungspotential	2 Jahre
Trinktemperatur	8-11° C
Food Pairing	Mediterrane Küche, Meeresfrüchte
Format	0,75 l



CHARDONNAY TROCKEN

Aromatischer, würziger, leicht cremiger Speisebegleiter mit ausgeprägter Mineralität.

Rebsorte	100 % Chardonnay
Qualitätsstufe	Qualitätswein b. A. trocken
Lage	Traben-Trarbach
Boden	Blaugrauer Schiefer
Ausrichtung	West
Erziehungsmethode	Spaliererziehung
Alter der Reben	20-30 Jahre
Anbau	Nachhaltiger und naturnaher Weinbau, selektive Handlese rein physiologisch reifer Trauben
Ausbau und Reifung	Vergärung im Edelstahl, Ausbau im 225 l Barrique, über 10 Monate gereift, vegan
Weinbeschreibung	FARBE: helles Goldgelb NASE: grüner und gelber Apfel, Melone, Zitrusfrüchte, kandierte Zitronenschale, Ingwer, Gewürze GAUMEN: mittlerer Körper, Zitrus, Apfel, Nuss, mineralisch, straffe Säure, gute Länge mit mineralischem Abgang
Alterungspotential	5 Jahre plus
Trinktemperatur	8-10° C
Food Pairing	Meeresfrüchte
Format	0,75 l



PINOT NOIR TROCKEN

Frucht und Würze. Harmonischer, eleganter Pinot Noir mit Tiefe. Limited Edition.

Rebsorte	Spätburgunder
Qualitätsstufe	Qualitätswein b. A. trocken
Lage	Traben-Trarbach und Enkirch
Boden	Eisenhaltiger, roter und grauer Schiefer
Ausrichtung	Süden mit Neigung von bis zu 38 %
Erziehungsmethode	Spaliererziehung
Alter der Reben	10-20 Jahre
Anbau	Nachhaltige und minimalistische Bewirtschaftung, natürliche Begrünung, selektive Handlese vollreifer und gesunder Trauben, Entrappung und nochmalige Selektion
Ausbau und Reifung	Spontanvergoren, 15 Monate im französischen Barrique, vegan
Weinbeschreibung	FARBE: Granatrot NASE: rote Johannisbeere, Erdbeere, Kräuter, Rauch GAUMEN: süße Frucht, rote Beere, etwas Schokolade, Kräuter, frische Säure, seidiges Tannin, feinwürziger Abgang
Alterungspotential	5 Jahre plus
Trinktemperatur	14-16° C, Dekantieren oder etwas atmen lassen
Food Pairing	Leichte Gemüsegerichte, Weichkäse
Format	0,75 l



BY THE GLASS RIESLING TROCKEN

Frisch und fruchtbetont. Unkomplizierter Riesling-Genuss. Glas für Glas.

Rebsorte	100 % Riesling
Qualitätsstufe	Qualitätswein b.A. trocken
Region	Mosel
Boden	Schiefer
Alter der Reben	10-15 Jahre
Ausbau	Edelstahl
Weinbeschreibung	FARBE: leuchtend gelb mit grünen Reflexen NASE: Aprikose und Zitrone, weiße Blüten GAUMEN: gute Balance von feiner Frucht, frischer Säure und Mineralität
Alterungspotential	2 Jahre plus
Trinktemperatur	7-9° C
Food Pairing	Gerichte, die mit Wein zubereitet sind, wie Pasta mit Meeresfrüchten
Formate	0,75 l / 1,5 l



RIESLING SEKT BRUT WILTINGER SCHARZBERG / SAAR

Feinfruchtig und mineralisch. Ein Sekt für viele Gelegenheiten.

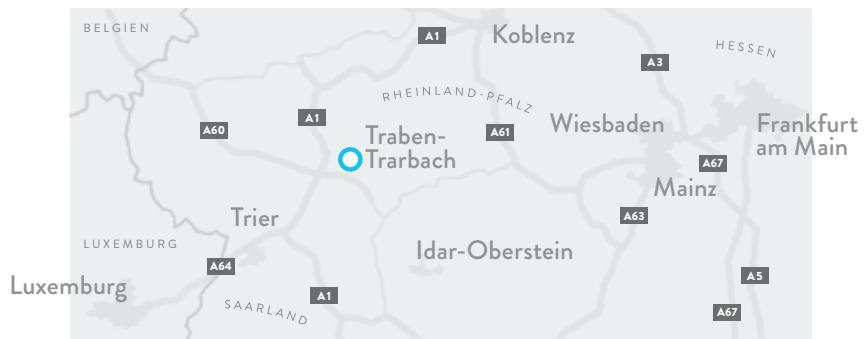
Rebsorte	100 % Riesling
Qualitätsstufe	Sekt b.A. brut
Lage	Wiltinger Scharzberg / Saar
Boden	Schiefer
Alter der Reben	20-30 Jahre
Ausbau	Tankgärung
Weinbeschreibung	FARBE: leuchtend zartgelb mit grünen Reflexen NASE: gelbe Äpfel, Zitronenzeste und weiße Blüten GAUMEN: feinschäumendes, dichtes Mousseux, gute Balance von zarter Fruchtsüße, Mineralität und frischer Säure
Alterungspotential	2 Jahre plus
Trinktemperatur	8-12° C
Food Pairing	Salziges Gebäck, Erdbeeren, Pfirsiche
Format	0,75 l

PRAKTISCHES

Weinproben: Informationen und
Buchung villahuesgen.com/kontakt

Besuch des Wein Shops: nach Termin-
vereinbarung +49 6541 812 346

ANFAHRT



VILLA HUESGEN SOCIAL MEDIA



Facebook.com/VillaHuesgen
Instagram.com/villahuesgen1735
Youtube.com/@villahuesgenwinery908

MITGLIED BEI



DIE KELLEREI MIT DER VILLA IM HINTERGRUND

Inspired by nature - Made by happy people

VILLA HUESGEN | AM BAHNHOF 56 | 56841 TRABEN-TRARBACH/GERMANY

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

INFO@VILLAHUESGEN.COM | WWW.VILLAHUESGEN.COM