



## VILLA HUESGEN

### Key Facts

#### VILLA HUESGEN - Das Jugendstil-Weingut

Das Herz von VILLA HUESGEN ist die 1904 im Jugendstil erbaute Villa an der Mittelmosel, Stammsitz der Familie und Zentrum des Weinguts. Sie vereint die Eleganz des Jugendstils mit den Werten des Weinguts: naturinspiriert, handwerklich geprägt, offen für Innovationen und voller positiver Lebenskunst.

Das 1735 gegründete Weingut wird heute in der 8. Generation von Ado Huesgen geführt. Aus den besten Lagen der Mittelmosel entstehen hier feine, komplexe Weißweine mit Frische, filigraner Säure und Mineralität, die durch Eleganz und Langlebigkeit begeistern.

VILLA HUESGEN setzt auf minimalistische, naturnahe Weinbereitung und nachhaltige Methoden, um den Charakter der Trauben und ihrer Lagen zu bewahren. Leidenschaft für die Region und das Produkt sind Leitbild des Weinguts: Inspired by nature – made by happy people.

Gründung	Familienunternehmen seit 1735
Philosophie	VILLA HUESGEN lebt Weinkultur und gestaltet diese zu einem ganzheitlichen Erlebnis
Inhaber	Ado Huesgen
Kellermeister	Edgar Schneider
Mitarbeiter	8
Größe	6,7 ha
Ertrag	6.000 l/ha
Lagen	Trabener Würzgarten, Trabener Kräuterhaus, Enkircher Steffensberg, Enkircher Zeppwingert, Enkircher Herrenberg, Ürziger Würzgarten
Rebsorten	Riesling, Pinot Noir, Weißburgunder, Chardonnay



## VILLA HUESGEN

- Anbau Nachhaltiger Weinbau mit Respekt, Wertschätzung und Verantwortung für die Natur und nächste Generationen
- Natürliche, spontane Begrünung zum Erhalt der natürlichen Bodenfruchtbarkeit (Schaffung von Habitaten für Insekten, Abdeckung des Bodens zum Schutz vor UV-Strahlung, zur Reduktion von Regen- und Winderosion, zur Stabilisierung des Bodens)
  - Bewusst reduzierter Umgang mit Pflanzenschutzmitteln
  - Steilstagen in rein biologischer Bewirtschaftung
  - Sorgfältige Weinbergsarbeit, vorwiegend in Handarbeit
  - Intensive Laubarbeiten
  - Erhalt traditioneller Rebflächen und Unterhalt von Trockenmauern, auch als Wildbienenhilfen
  - Schutz natürlicher Ressourcen
  - Kompensation der Monokultur durch ökologische Ausgleichsflächen
  - Förderung von Kreislaufsystemen
- Vinifizierung Minimalistische, klassisch-langsame Weinbereitung ohne Zusätze, naturnah und nachhaltig
- Selektive Handlese ganzer Trauben
  - Langsame und vorsichtiges Aufbrechen der Trauben in „römischer Tradition“ mit den Füßen beginnend im Weinberg
  - Schonender Transport in kleinen Gebinden
  - Individuelle Maischestandzeiten
  - Langsames und schonendes Keltern in moderner Membranpresse über 14-16 Stunden
  - Überwiegend spontane Vergärung mit natürlichen Wildhefen, Vergärung mit Trockenhefen bei Ortsweinen
  - langes Hefelager
  - Ausbau in Edelstahltanks, in französischen Eichenfässern und in Doppelstück-Stockinger-Holzfässern
  - Individuelle Zeit zur Selbstharmonisierung der Weine
  - Vegane Weinbereitung
  - Lagerung in unterirdischen, temperaturstabilen Weinkellern



## VILLA HUESGEN

Kooperationen	FAIR'N GREEN Wine in Moderation Via Mosel
Social Media	Instagram @villahuesgen1735 facebook.com/VillaHuesgen
Sonstiges	VILLA HUESGEN Pavillon - Weingarten am VILLA HUESGEN Ferienwohnung am Mönchhof



## VILLA HUESGEN

### Weinsortiment

#### Collection

- ByTheGlass Riesling trocken
- LieblingsSünde Grauburgunder trocken Pfalz
- 0 Vol Riesling de-alcolised

#### Ortsweine

- Blauschiefer Riesling trocken
- Weißburgunder trocken
- Chardonnay trocken
- Pinot Noir Rosé trocken
- Pinot Noir trocken

#### Lagenweine

- Huesgen & Margan Trabener Würzgarten Riesling trocken
- Trabener Würzgarten Riesling Kabinett trocken
- Enkircher Steffensberg Riesling Kabinett feinherb
- Enkircher Steffensberg Riesling Spätlese fruchtsüß

#### Grand Cru Lagen

- Ürziger Würzgarten Riesling Kabinett trocken Alte Reben
- Enkircher Zeppwingert Riesling Spätlese trocken Alte Reben
- Alte Reben Riesling wurzelecht Enkircher Steffensberg trocken
- Auslese Riesling Enkircher Zeppwingert edelsüß
- Auslese Riesling Ürziger Würzgarten edesüß

#### Sekt

- Mademoiselle Riesling Sekt Brut Nature Méthode Traditionelle
- Riesling Sekt Brut Wiltinger Scharzberg
- Pétillant Natuel Riesling

### Weitere Informationen und Bildmaterial senden wir Ihnen gerne zu!

#### Kontakt

Ado Huesgen (Inhaber)  
Telefon 0173-3216268  
Mail [adolph.huesgen@villahuesgen.com](mailto:adolph.huesgen@villahuesgen.com)

Christine Huesgen (Marketing)  
Telefon 0172-5476546  
Mail [christine.huesgen@villahuesgen.com](mailto:christine.huesgen@villahuesgen.com)