



**MOSEL**  
**BASTGEN**



## Leidenschaftlich und handwerklich

*Für uns, Mona Bastgen und Armin Vogel, ist Wein nicht nur Geschmackssache, sondern eines der Big Five im Leben. Wein steht bei uns für Herkunft und Utopie zugleich. Wir wuchsen mit Wein auf, lernten mit unseren Eltern im Weinberg die Handarbeit. Sorgfalt und Ausdauer sind zwei Tugenden, die es dazu braucht – die muss man sich als junger Mensch erstmal erwerben.*

*Doch neben Fleiß braucht es auch eine Idee, ein Wohin. Wir mussten viel Wein probieren, ungezählte Flaschen trinken, bis die eigene Vorstellung von Weinqualität heranreifte. Die Utopie vom außergewöhnlichen Wein ist bis heute Antrieb, der Quell der Leidenschaft.*

*Mit dieser Idee erst entsteht die Kraft, der Natur, dem Steilhang, und letztlich sich selbst Außergewöhnliches abzurufen. Wir sind leidenschaftlich Winzer, leidenschaftlich draußen im Weinberg unter freiem Himmel. Unser Motto: 4 Hände – tausend Reben.*



*Doch ebenso wichtig wie die eigenen Erfahrungen sind Anregungen von außen. Ob auf Reisen nach Italien und Frankreich, im Austausch mit Kollegen, in Fachlektüre oder – mit Gespräch und Genuss – beim endlosen Verkosten anderer Weine: unsere Neugier speist sich aus vielen Quellen.*

*Tradition und Innovation scheinen sich dabei nur auf den ersten Blick auszuschließen. Doch als Winzer mit offenen Augen und beiden Füßen auf dem Schieferboden wissen wir: Nur wenn neue Wirtschaftsweisen Einzug finden, kann die Tradition in der sich spürbar ändernden Umwelt erhalten werden. Es muss Neues erfunden werden, damit alles beim Alten bleibt und die Natur in den Steillagen nicht schwindet.*

## Bewahrend und natürlich

*Durch die tägliche Handarbeit, das Hegen und Pflegen, erarbeiten wir uns eine fast intime Nähe zu Reben und Weinberg. Dass wir diesen als Lebensraum – nicht als Produktionsstätte – erfahren, hat Folgen: Kräuter werden eingesät, es krecht und fleucht im Boden. Die biologisch-organische Wirtschaftsweise ist neben dem Bewahren des Lebendigen im Weinberg aber auch ein Garant der Weinqualität.*

*Wir sind überzeugt: Nur aus möglichst natürlich angebauten Trauben lassen sich die Weine erzeugen, die uns vorschweben. Nur dort ist der ganze Weinberg, das Terroir, im Glas zu schmecken. Viel Chemie und nur Maschineneinsatz sind die Helferhelfer von Durchschnitt und Masse und damit die falschen Wegbegleiter.*

*Dem Besucher des Weinguts wird diese Einstellung direkt erfahrbar. Meist trifft man uns in Wingertskleidung an, doch das ungeschminkte Äußere sollte bitte nicht abschrecken. Wir erzählen gerne dem Gast von unserer Arbeit, undogmatisch und detailreich. Wer hier Fragen hat, bekommt ehrliche Antworten*

*Im lichtdurchfluteten Wein-Bau, der Vinothek des Weinguts mit Schönblick ins Moseltal, können die Weine verkostet werden. Hier sind die Gespräche und Begegnungen mit weininteressierten Menschen unterschiedlichster Provenienz – auch für uns – eine Bereicherung. Weinkultur wird unverstellt erlebbar. Doch letztlich sprechen die Weine für sich. Natürlich, klar und puristisch, so bringen sie das Terroir zum Ausdruck: Mineralische Weine vom Schiefer-Steilhang.*



## Mineralische Rieslinge vom Schiefer-Steilhang

BLAUSCHIEFER Riesling – Ortswein Kestener Berg  
GOLDMUND Riesling – Ortswein Kestener Berg  
Paulinsberg KABINETT Riesling – Erste Lage Kesten  
WEISENSTEIN Riesling – Erste Lage Bernkastel-Cues  
Paulinsberg MERTERLAY Riesling – Erste Lage Kesten  
PAULINSHOFBERG Riesling – Großes Gewächs Kesten



Biologisch-organischer  
Weinbau  
DE-ÖKO-039

Weingut Bastgen, Hofstr. 18, D-54518 Monzel, Telefon: 06535-933092  
info@weingut-bastgen.de, www.weingut-bastgen.de