

## ALEXANDRA & MARKUS KIEBEL

### Born to Make Wine

Die Arbeit mit dem Wein wurde dem jungen Paar in die Wiege gelegt, denn sie stammen beide aus Familien, die seit Generationen Winzer sind.

Da liegt es nahe, dass sie aus ihrer Leidenschaft eine Profession gemacht haben. An der renommierten Hochschule Geisenheim hat Markus Kiebel Weinbau und Oenologie studiert, während Alexandra Kiebel dort den Schwerpunkt auf internationale Weinwirtschaft und Marketing gelegt hat. Ein Dream-Team für einen spannenden Wein mit eigenem Profil.

Mit ihrer Linie „Kiebel Wild Wine“ brechen die beiden bewusst mit konventionellen Mustern. Stattdessen setzen sie den Fokus auf das Gefühl von Freiheit und Unabhängigkeit. Alexandra Kiebel als leidenschaftliche Westernreiterin und Markus Kiebel, der viel Zeit in der freien Natur verbringt, lieben die Arbeit in Staub und Schweiß. Beide Welten verschmelzen in der jungen Linie „Kiebel Wild Wine“.

Energie, Können, Kraft, Leidenschaft und sehr viel Arbeit stecken in jedem Tropfen Kiebel-Wein.

## WILD GERMANY

### Steillagen an der Mosel

Die Weinberge der Familie Kiebel liegen an der schönen Mosel. Der wilde Südwesten Deutschlands grenzt an Frankreich, Luxemburg und die Niederlande.



## CONTACT

### ALEXANDRA & MARKUS KIEBEL

Am Hang 17 · 54317 Farschweiler · Germany

Phone +49 (0) 176 · 83 14 58 79

info@kiebel-wine.de

[www.kiebel-wine.de](http://www.kiebel-wine.de)



Erlebe faszinierende  
Weine aus dem wilden  
Westen Deutschlands

## WILD WINE

### Wild Nature

Auf den Steilhängen der romantischen Mosellandschaft, tief im wilden Westen Deutschlands, wachsen die Reben des jungen Winzerehepaars Kiebel.

Der mineralische Schieferboden und optimal sonnige Hanglagen prägen den ausgewogenen Geschmack der Weine genauso wie ihre Philosophie: Ob bei der Arbeit mit dem Pferd oder den Reben – der Mensch gibt zwar die Richtung vor, tut aber nur das, was wirklich nötig ist. Im Einklang mit der Natur werden die Triebe im rauen Winter zurückgeschnitten und die Trauben im staubigen

Sommer ausgedünnt. Die Lese im richtigen Moment belohnt die harte Arbeit mit einem hohen Öchslegrad der reifen Trauben.

Im Weinkeller gilt das Kredo von Markus Kiebel, die hohen Qualitäten durch eine schonende Traubenverarbeitung zu erhalten. Durch sanftes Auspressen der Trauben und eine kontrollierte und langsame Gärung entwickeln sich fruchtige, frische Weine. Der Wein geht am langen Zügel und kann so lange frei laufen, bis er die nötige Reife für die Abfüllung hat. Das alles schmeckt man im wilden Wein der Kiebels. Drink wild!

# Taste the Wild



## RIESLING

### Wild Life

#### WHITE WINE

Sattelt die Pferde, denn dieser straighte Riesling ist ein fliegender Galopp aus Zitrus, Apfel- und Steinfruchtaromen. Das dynamische Spiel zwischen Süße & Säure wirkt in Kombination mit der typischen Mosel-Mineralik frisch und spritzig. Für alle, die das wilde Leben lieben und einen Riesling, wie er sein soll.



## PINOT BLANC

### After Work

#### WHITE WINE

Erst die Arbeit, dann der Pinot. Klopft euch den Staub von den Schultern, legt die Cowboystiefel hoch und wärmt euch am Lagerfeuer. Dieser Weißburgunder hält die Balance aus Eleganz und Komplexität perfekt. Genießt den Feierabend mit einem schönen Stück Fleisch oder Fisch auf dem Grill und diesem Wein im Glas – eben ganz genau: After Work.



## RIESLING BRUT

### For Champions

#### SPARKLING WINE

Für alle, die mit Herzblut dabei sind. Für die Helden des Alltags und des täglichen Rodeos. Dieser Sekt ist ein prickelndes Versprechen und veredelt jeden besonderen Moment. Die ausgezeichnete Perlage versprüht Aromen von Zitrone, Apfel und Birne auf der Zunge und bleibt lange am Gaumen. Dieser Sekt ist nur für euch. Für Champions.



DRINK WILD!