

Berlin, April 2015

Liebe Rebstock-Patinnen und Rebstock-Paten!

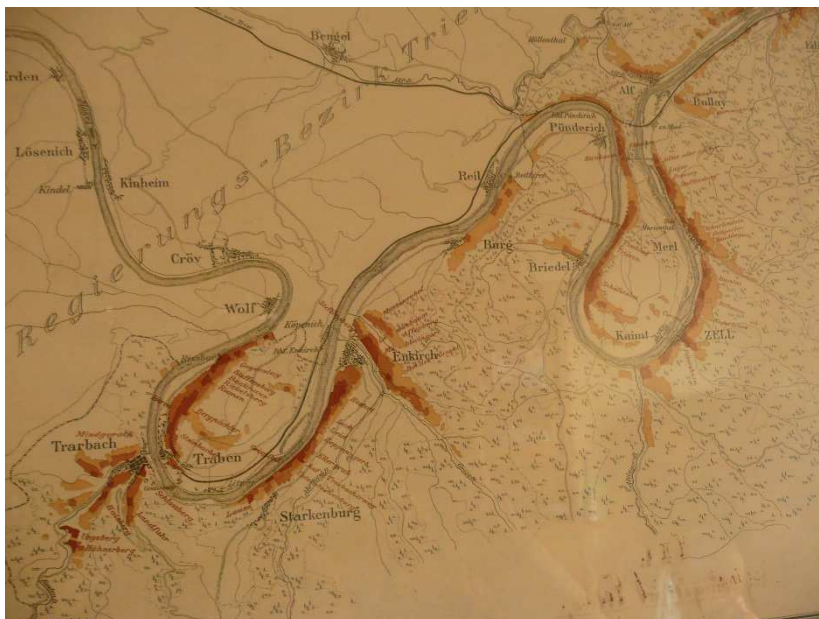
Obwohl uns das Wetter in diesen Tagen nicht gerade verwöhnt, wird in den Weingütern fleißig gearbeitet. Teilweise wurden die Weine an die Paten schon verschickt, teilweise muss man dem Genuss zuliebe noch einige Wochen warten. Den Rhythmus diktiert eben der Wein selbst.

Auch bei Slow Food Deutschland arbeiten wir weiter für die Steillagen an der Mosel. Um das Projekt zum Erhalt dieser alten deutschen Kulturlandschaft auch in anderen Ländern bekannt zu machen, haben wir darüber kürzlich im „[Slow Wine Magazine](#)“ und auf der internationalen [Slow-Food-Webseite](#) berichtet – und sind damit auf reges Interesse unter den internationalen Weinfreunden gestoßen.

Im Folgenden lesen Sie zwei kurze Berichte aus den beiden Weingütern zur Situation in den Weinbergen und Kellern. Viel Vergnügen beim Lesen!

Weingut Richard Böcking

Der Wein aus dem Patenschaftsweinberg wird dieses Jahr trocken sein. „Spontan vergoren hat er es in den trockenen Bereich geschafft“, sagt Simon Trös, Gutsleiter bei den Böckings. „Die Hefen waren genauso fleißig wie unsere Lesemannschaft! Es sind insgesamt 300 Liter geworden“. Die sorgfältige Selektion der Trauben hat garantiert, dass nur das Beste in die Keller gekommen ist. Gekeltert wurden die Trauben schonend und langsam – zum allerersten Mal mit einer traditionellen Korbpresse, die Herr Trös von seinem Großvater



geschenkt bekommen hatte. So soll der Wein noch mehr an schöner Länge gewinnen, die Ihren Gaumen erfreuen wird.

Die elegante, für den Ungsberg typische Kräuterwürze wird auch im Jahrgang 2014 gut zu spüren sein. Obwohl der Wein trocken ist, bleibt der Alkoholgehalt relativ niedrig. Die gut eingebundene Säure, dezenter als im Vorjahr,

sowie das fruchtige Aroma versprechen einen frühen Genuss. Geplant ist die Füllung für den 21. April. Bis kurz vor der Füllung ruht der Wein noch auf der Hefe, die ihm nicht nur Schmelz verleihen wird, sondern ihn bis zur Füllung auch noch jugendlich und frisch hält.

Weingut Martin Müllen

März war im Weingut Müllen extrem arbeits- und spannungsreich, meistens aber im positiven Sinne. Mit dem Versand des Patenschaftsweins hat man schon angefangen. Handverlesen, mit der Korbpresse gekeltert und traditionell mit den Naturhefen vinifiziert,



hatte der Wein den bestmöglichen Start. Die Weinlese war im Jahr 2014 eine große Herausforderung, vor allem wegen der überreifen Trauben und des schlechten Wetters. „Dies forderte von den fleißigen Helfern und uns sehr viel Kraft - doch es hat sich gelohnt“, erzählt Martin Müllen. „Mit der Ernte im Hühnerberg mussten wir

dann, der Qualität wegen, relativ lange warten, bis die Trauben trocken waren“. Der Ertrag ist durch den Regen um mehr als 50% zurückgegangen. Er ist höher als im letzten Jahr, aber immer noch relativ niedrig.

Der 2014er Slow Food Hühnerberg hatte ca. 90° Oechsle, eine kräftige Statur und hohe Extrakte. Die alkoholische Gärung verlief dann im Keller etwas schneller als in den letzten Jahren und die 2014 Spätlese trocken aus dem Hühnerberg gibt es bereits im Keller.

An dieser Stelle möchten wir Ihnen im Namen der beiden Weingüter und Slow Food Deutschland e. V. den Dank für die Übernahme Ihrer Rebstock-Patenschaft aussprechen. Sie ermöglichen dadurch nicht nur die Erzeugung von hochwertigem Steillagen-Riesling, sondern tragen auch zum Erhalt der über Jahrhunderte gewachsenen Kulturlandschaft an der Mosel bei!

Wir wünschen Ihnen frohe Ostertage und möchten schon jetzt auf den nächsten Jahrgang anstoßen!

Mariusz Rybak & Hannelore Staschewski
Slow Food Deutschland e. V.