

02. April 2014

Liebe Rebstockpaten,

aus den Weingütern Martin Müllen und Richard Böcking gibt es Neuigkeiten für Sie:

Ein Weinseminar bei der Messe

Markt des guten Geschmacks in Stuttgart

10.04.2014, 16:00 - 16:45 Uhr

Halle 3, Vinothek, Stand 3C97

Wenn Sie dort sind, sind Sie gern gesehene Gäste!

Rebstockpatenschaften: Steillagen erhalten, Riesling ernten.

Schmecken Sie das aromatische Potenzial des Mosel-Canyon!

Das Kulturerbe alter Steillagen der Mittelmosel verkörpert die Slow Food-Philosophie par excellence. Diese Lagen zu fördern und zu bewahren, macht sich das einzigartige Projekt der Rebstockpatenschaft zur Aufgabe.

Die Winzer der beteiligten Weingüter begeistern nicht nur mit Leidenschaft für den Steillagenerhalt, sondern vor allem mit dessen hervorragendem Ergebnis – den Patenschaftsweinen der Trarbacher Lagen Ungsberg und Hühnerberg.

Paralell zu den beiden Patenschaftsweinen werden Weine verschiedener Jahrgänge aus beiden Lagen probiert.

Leweke von Marschall, Weingut Richard Böcking und Jonas Müllen, Weingut Martin Müllen

Der Wein vom Jahrgang 2013 aus dem Weingut Richard Böcking:

Geduld ist gefragt dieses Jahr im Keller. Obwohl die meisten Fässer schon mit der Gärung fertig sind brauchen sie doch viel Zeit zum Reifen. Die knackige Säure hält die Weine jugendlich-frisch. Ein längeres Hefelager wird die rassige Säure der Weine abpuffern und dem Wein Schmelz verleihen. Durch die Botrytis sind mache Weine sehr konzentriert ohne jedoch an Frische zu verlieren. Die Weine sind durchweg sehr mineralisch geprägt. Hier ist das Terroir wirklich wahrnehmbar. Wir geben unseren Weinen natürlich auch die Zeit die sie brauchen. Hektik und Eile passen auch einfach nicht zum Slow Food - Wein. Wir sind alle sehr gespannt, die ersten Fassproben versprechen viel!



Weingut Richard Böcking:
Sigrid Caroll, Simon Trös, Leweke von Marschall



Weingut Richard Böcking: Der Weinkeller

Und wenn Sie mehr lesen wollen zu den Entwicklungen im Weingut Böcking, hier geht es weiter zu:

Wachgeküsst ...

<http://www.weingut-boecking.de/>

Der Wein vom Jahrgang 2013 aus dem Weingut Martin Müllen



Jürgen Seuß: Martin Müllen im Hühnerberg



Gisela Bautz: von rechts Jonas Müllen, Martin Müllen,
Simon Trös vor dem Weingut Müllen

Der Patenschaftswein ist noch in der alkoholischen Gärung. Ich lasse dem 2013er viel Zeit, damit er sich schön entfalten kann. Die Gärung dauert in meinem Weinkeller immer etwas länger, da ich sehr traditionell arbeite.

Nach der Ernte werden die Trauben auf uralten Korbpressen gekeltert, in etwa so wie vor 100 Jahren. Die Einlagerung des Traubensaftes erfolgt dann ohne Zugabe von Industriell gezüchteten Hefen und ohne Zugabe von Enzymen - so wie schon mein Urgroßvater, in alter Zeit, wertvolle Weine erzeugt hat.

Da die Erntemenge leider so klein war, dass ich kein passendes Holzfass zur Verfügung hatte, wurde der Patenschaftswein in ein Edelstahlfässchen gelegt.

Der 2013er ist sehr kräftig und würzig im Geschmack. Ob er nun am Ende ein trockener oder feinherber Riesling wird, entscheidet sich in den nächsten Wochen. Ich schaue mit Spannung auf den weiteren Werdegang des 2013er Rieslingweins aus dem Hühnerberg.

Mein Sohn Jonas fährt mit Frau von Marschall nach Stuttgart, und steht dort Rede und Antwort beim Vortrag zu den Rebstockpatenschaften.

Und wer mehr lesen möchte zu den Weinlagen des Weinguts Martin Müllen:
<http://www.muellen.de/weine-besonderer-lagen.html>

Falls der Wein aus den Rebstockpatenschaften ausgeht, Sie wissen, wo Sie weitere gute Flaschen bekommen können – zum Wohl!

Herzliche Grüße

Gisela Bautz