



Slow Food[®]

Deutschland e.V.

Liebe Rebstockpaten des Trarbacher Hühnerberg,

kurz nach dem Jahreswechsel wollen wir Ihnen einen kleinen Bericht aus Ihrem Weinberg in Traben-Trarbach geben.

Das Jahr 2011 ist ein sehr gutes Weinjahr!

Auch im Patenschaftsweingebiet des Trarbacher Hühnerberg ist der 2011er wundervoll gereift! 2011 war ein sehr spezielles Jahr. Die Weinberge ergrünten durch den recht warmen April frühzeitig. In dem warmen, aber nicht zu heißen Sommer hatten die Weinreben gute Wachstumsbedingungen.

Zum Ausklang der Vegetationsperiode, im Oktober herrschten beste Voraussetzungen – es war sonnig und trocken.

Am 20. und 21. Oktober ernteten wir die Trauben im Patenschaftsweingebiet des Hühnerberg.

Die Trauben waren schön gereift und schmeckten sehr lecker. Das Mostgewicht der Trauben lag bei ca. 94° Oechsle und der Ernteertrag war der größte, den wir bis jetzt in dem Patenschaftsweingebiet hatten!

In unseren guten Korbpressen haben wir die Trauben dann langsam und schonend gekeltert. Die Gärung erfolgte ganz traditionell per Spontangärung, das heißt die alkoholische Gärung begann ganz von selbst, ohne Zugabe von gezüchteten Hefen aus dem Päckchen, danach wurde der Wein in ein Eichenholzfaß eingelagert. Die Aromen des 2011er Weins sind sehr fruchtig, mit toller Reife.

Ich freue mich mit Ihnen auf den Jahrgang 2011!

Wir wünschen Ihnen ein gutes Jahr 2012.

Herzliche Grüße

Weingut Martin Müllen und Slow Food Deutschland e.V.

Januar 2012