



LAND:
Tyskland

OMRÅDE:
Mosel

DRUETYPE:

LAGRING:
Store fade

SERVERING:
8-10 °C

GEMMEPOTENTIALE:
2020-2032

ALKOHOL:
10,5 %

VELEGNET TIL:
Fisk og skaldyr Fjerkræ Gris Ost

TRARBACHER HÜHNERBERG RIESLING KABINETT* FEINHERB 2018, MARTIN MÜLLEN

Trarbacher Hühnerberg er Müllens bedste mark. Marken er højt beliggende lidt tilbagetrukket fra Mosel-floden. På trods af, at marken på den preussiske regerings markinddeling blev klassificeret som "Klasse 1-Weinberg" - svarende til Grand Cru - så havde store dele af marken fået lov at forfalde, fordi den er ekstremt stejl og svær at arbejde i.

Martin Müllen havde først set sig lun på en særligt velbeliggende parcel med ekstremt gamle vinstokke, hvoraf en del var plantet på egen rod. Da han efter lang tids søgen fandt frem til ejeren, ville denne desværre ikke sælge. I stedet Lykkedes det at købe en anden god parcel, der desværre havde været forladt i en årrække og derfor var overbevokset med brobærkrat, slyngplanter og birketræer. På samme tid var ejeren af den parcel, man først ville have, blevet syg, så derfor ville han nu gerne sælge hvilket skete i 2000.

I 2001 begyndte arbejdet med at reetablere den forladte del af Hühnerberg, og det viste sig, at her var også ældgamle vinstokke, som det faktisk lykkedes at redde, og som i dag leverer frugt til nogle af husets topvine.

Trarbacher Hühnerberg ligger mellem 120 og 180 moh har form som et ekstremt stejlt amfiteater med perfekt soleksponering. Marken er godt beskyttet mod blæst og jordbunden er forvitret blåskifer med lommer af humus. Der er flere småkilder i marken, der hjælper med vandforsyning. Alt i alt spiller en masse faktorer perfekt sammen og skaber højspændte vine med enormt lagringspotentiale.

Høstet i hånden. Frugten presses over ekstremt lang tid (op til et døgn - normalen er tre timer i en moderne presse), der tilsættes ikke gær - gæringen starter af sig selv, vinene lagrer på store, gamle fade med bundfald fra gæringen og flaskes efter bare en let klaring.

Halvtør. Duft af hvid fersken og røde æbler samt en smule ananas. Frugtig med frisk syre og flot længde.

Perfekt som aperitif, til oste eller spicy mad med fisk eller kylling.

Læs mere om producenten på Bichel.dk