



der Reiler Mullay-Hofberg

Sicher einer der beeindruckendsten Steilhänge der unteren Mittelmosel: Auf fast einem Kilometer Länge ragt er praktisch direkt über dem Fluss auf, durchsetzt von zahlreichen mächtigen Felsen und schwindelerregend gelegenen Terrassen mit höchst individuellen Kleinklimata.

Seine Ausrichtung und die mageren Böden aus fein verwittertem grauen und rötlichen Schiefer sorgen dafür, dass die Trauben perfekt und bis sehr spät ins Jahr hinein ausreifen können. So nehmen sie ein Maximum an Extrakt- und Aromenstoffen in sich auf. Doch sind die Weine des Mullay-Hofbergs niemals »fett«, sondern haben, bei aller aromatischen Komplexität, immer einen Grundton belebender, fein gewobener Zitrusnoten.

Reiler Mullay-Hofberg »MOLUN 1143« 2014 trocken

Charakteristisches

Die Essenz des Mullay-Hofbergs... Seit mindestens 900 Jahren werden hier Reben kultiviert, teils auf steilen Terrassen. Und vielleicht prägen so lange schon Mineralität, Substanz und tänzerische Leichtigkeit, Kräuteraromen und ein Hauch von Citrus seine Weine.

1143 bestätigt König Konrad III der Abtei Springiersbach urkundlich die Schenkung des Hofgutes »Molun« nebst Weinbergen im heutigen Mullay-Hofberg – die erste Erwähnung des Namens: »In solitudine super Mosellam in loco qui dicitur Molun agros, unieas cum exitibus et ingressibus suis.« (In der Einsamkeit über der Mosel in dem Ort, der Molun genannt wird, Äcker, Weingärten mit ihren Ausgängen und Eingängen).

Weinbau, Lese, Kellerarbeit

Weinbergsarbeit seit 1995 bio-zertifiziert durch Ecovin, Demeter-Betrieb seit 2013. Lese nur von Hand in kleine Behälter zwecks größtmöglicher Schonung des Traubengutes. Spontanvergärung, traditioneller Ausbau bevorzugt im großen Holzfass (überwiegend 1.000 Liter) bzw. kleinen Glas- und Edelstahlgebinden für die edelsüßen Weine.

Jahgangsbeschreibung 2014

Ein Jahrgang, von dem wir gerne mehr geerntet hätten. Bis Mitte September sah es auch sehr danach aus: Ein warmes Frühjahr mit schönem Wetter bis zur Reblüte lies gute Mengen erwarten, der frühe Blütetermin versprach wunderbar reife Trauben, und der Sommer verlief ohne weitere Probleme. Doch genau zum Lesestart schlug das Wetter um. Es regnete reichlich und war zu warm, zügig breitete sich Botrytis aus. So konnten wir zwar in allen Lagen Auslesen selektieren, wurden jedoch zu äußerster Eile getrieben – was zu lange hing, war schnell über dem Punkt oder wurde »Fallobst«. Die bei allem Druck und Stress sorgfältige und gewissenhafte Arbeit unseres fantastischen Leseteams sicherte aber eine schöne Qualität. Dass es der dritte Jahrgang mit nur kleiner Erntemenge in Folge ist, ist schade, aber eben Teil der Arbeit mit der Natur.

Sensorik, Speisen

Nase: dicht, klar, eingängig; »steinige« Note; viel reifer Pfirsich, grüner Apfel, Heu und Gebäck

Geschmack: saftige Frucht nach reifem Pfirsich, Apfel und ein wenig Orange; im Nachhall feine kräutrige Noten, getragen von feiner Säure und Mineralität

Speisen: begleitet nahezu perfekt alles, was einen trockenen Weisswein erfordert; nur 11 % Alkohol

Spezifikationen

Alkohol 11 %, Restzucker 6 g/l, Säure 6.5 g/l
0.75 Liter, 1.5 Liter, 3 Liter, Naturkork; Art.Nr. 2114