



Riesling Spätlese feinherb 'Trarbacher Hühnerberg' 2015 Martin Müllen

Verführerisch fruchtige Steillagen-Spätlese von Spitzen-Winzer Martin Müllen. Sensationelle 95 Suckling-Punkte verlieh Riesling-Gentleman Stuart Pigott diesem Ausnahme-Wein von der Mosel!

Weintyp	Weißwein
Produzent	Martin Müllen
Region	Mosel-Saar-Ruwer
Rebsorte(n)	Riesling
Geschmack	fruchtig
Trinktemperatur	8-10 °C
Alkoholgehalt	11 %
Reifepotenzial	bis 2030
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black
ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

95/100 Punkte James Suckling

"A breathtaking beauty with a beautiful grapefruit, pineapple, herbal and mineral character. Power and subtlety. This very concentrated and perfectly balanced dry wine is just beginning to show what it's made of!" - Stuart Pigott

Internationale Pressestimmen

Robert Parker's Wine Advocate über den Jahrgang 2015 von Martin Müllen

"Regarding the 2015 vintage, it brought ripe and relatively healthy grapes, and the resulting wines are fruity and rather light-bodied in terms of alcohol. But, they have power and intensity. Due to the old, mostly ungrafted vines, there were no problems with drought stress for Müllen, whose youngest vines are located in the Kröver Paradies and were planted by Müllen in 1985. Harvest in 2015 started around the middle of October and was finished around the 9th of November. The fermentations went relatively straight, and the first dry wines were ready to be bottled already in February/March. The finest 2015s I have tasted here in February were the dry Spätlesen from the Trarbacher Hühnerberg." - Stephan Reinhardt

Wine in Black-Bewertung: 95 P

Schwindelerregend sind die Weinbergs-Lagen rund um die malerische Jugendstil-Stadt Traben-Trarbach. Und beinahe

einzigartig für die Weinwelt ist der hier ansässige 'Klitzekleine Ring'. Ein Club namhafter Winzer, der unter dem Motto 'Bergrettung' in mühevoller Kleinarbeit die alten, oftmals brachliegenden, Traditions-Weinberge rekultiviert. Martin Müllen gelang dabei ein besonderer Glücksgriff: Denn in seinen Lagen 'Kröver Paradies' und 'Trarbacher Hühnerberg' rettete er bis zu 100 Jahre alte Riesling-Stöcke.

Diese befreite er von jahrzehntealtem Gestrüpp und brachte sie wieder in die traditionelle Einzelpfahlerziehung, die man an den herzförmig hochgebundenen Ruten erkennt. Tief im bröckeligen Blauschiefer wurzelnd wächst an ihnen zwar nur sehr wenig Wein, aber dafür ist dieser von allerfeinster Qualität und ein Zeugnis großer Moselaner Weinkultur. Und genauso klassisch präsentiert sich diese phantastische 2015er-Spätlese aus dem 'Trarbacher Hühnerberg', die Riesling-Papst Stuart Pigott jubilieren ließ: Fabelhafte 95 Punkte verlieh er diesem großartigen Steillagen-Wein für James Suckling!

In hellem Grüngelb zeigt sich der Wein im Glas. Prickelnde Mineralität kitzelt die Nase und ebnet den Pfad für intensive Grapefruitnoten, eine Nuance Ananas und reifen Weinbergspfirsich. Auch am Gaumen ist der Schiefer allgegenwärtig und fließt gemeinsam mit der frischen Weinsäure präzise über die Zunge. Konzentriert und facettenreich präsentiert der Wein auch am Gaumen seine reichhaltige und konzentrierte Frucht. Das endlose Finale ist wiederum von der tiefen Mineralität geprägt, die die uralten Reben aus den Tiefen des Schiefers ans Licht brachten!

Martin Müllen Riesling Spätlese feinherb 'Trarbacher Hühnerberg' 2015 ist mit seinen feinen mineralischen Fruchtakzenten ein toller Begleiter zu Fisch. Eine Lachsforelle auf dem Blech gebacken, gefüllt mit frischen Gartenkräutern, gutem Olivenöl und Zitronenscheiben ergeben mit diesem Riesling eine perfekte Kombination!

Weingut

Martin Müllen begann im Jahr 1986 damit Wein anzubauen und zu keltern. Zunächst war Winzer sein für ihn nur ein Hobby. Erst 1991 entschied er sich dafür, sich mit einem Weingut selbstständig zu machen. Der Betrieb in Traben-Trarbach umfasst heute 4,7 Hektar und liefert seit Jahren konstant exzellente Qualität.

Vinifikation

Die Trauben für den Martin Müllen Riesling Spätlese feinherb 'Trarbacher Hühnerberg' 2015 stammen aus der Steillage 'Trarbacher Hühnerberg'. Die wurzelechten Reben sind in diesem Weinberg bis zu 100 Jahre alt und liegen zwischen 100 Meter und 150 Meter hoch. Der Boden ist steinig und geprägt von blauem Devonschiefer und rotliegendem Schiefer. Wie bei Martin Müllen üblich, fand die Fermentation ausschließlich mit natürlichen Hefen statt. Der Wein reifte mindestens 11 Monate im großen Eichenfass.