

Presseinformation

Traben-Trarbach, 29. Mai 2017

Meister der Spontanvergärung

Weingut Lubentiushof am 25. Juni zu Gast im Restaurant „Belle Epoque“

Im Weingut Lubentiushof in Niederfell an der Terrassenmosel, arbeiten Experten für langsamen Riesling. Winzer Andreas Barth präsentiert im Rahmen eines exklusiven Eröffnungsabends innerhalb Veranstaltungsreihe „Weingut des Monats“ im Romantik Jugendstilhotel Bellevue in Traben-Trarbach fünf besondere Rieslinge von seinem mehrfach ausgezeichneten Weingut. Küchenchef Matthias Meurer hat für diesen besonderen Abend rund um den moseltypischen Wein ein fünfgängiges Galamenü zusammengestellt.

Andreas Barth hat Zeit. Sehr viel Zeit. Der Winzer von der Terrassenmosel setzt beim Ausbau seiner Rieslinge auf eine langsame Vergärung mit natürlichen Hefen. „Unsere Kunden sind echte Riesling-Freaks, die einen Wein von uns schon am Duft erkennen“, erzählt der 49-jährige Quereinsteiger und Autodidakt in Sachen Weinanbau. Die Spontanvergärung verleiht seinen Weinen eine enorme Mineralität sowie eine dichte Struktur. Vor allem die Gewächse aus der Lage „Gondorfer Gäns“ gehören zu den besten trockenen Rieslingen, die an der Mosel zu finden sind.

Für den Küchenchef des Romantik Jugendstilhotels Bellevue eine echte Herausforderung. „Die Rieslinge aus dem Jahrgang 2015 sind dicht und strukturiert“, weiß Matthias Meurer. „Sie sind würzig, zart und fein.“ Aus diesem Grund hat sich der Küchenchef für eine sehr leichte Menüfolge entschieden: „Als Hauptgang servieren wir pochierten Rinderrücken an einer hellen Soße, der hervorragend mit dem kraftvoll-würzigen 2015er Gondorfer Gäns ‚Alte Reben‘ harmoniert. Die Spontanvergärung macht’s möglich.“

Ansprechpartner
Romantik-Jugendstilhotel Bellevue
Matthias Ganter
An der Mosel 11 · 56841 Traben-Trarbach
Telefon +49 (0) 6541 7030
Fax +49 (0) 6541 703400
m.ganter@bellevue-hotel.de
www.bellevue-hotel.de

Pressekontakt
der reporter
redaktionsbüro holger bernert
Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg
Telefon +49 (0) 2841 8874451
Fax +49 (0) 028418874452
Mobil +49 (0) 1713188715
www.der-reporter.net
redaktion@der-reporter.net

Presseinformation

Traben-Trarbach, 29. Mai 2017

Doch was ist das Besondere an der spontanen Vergärung? Eigentlich scheuen die meisten Winzer ja diesen ganz natürlichen Prozess und setzen lieber Reinzuchthefen ein. Als Qualitätsmerkmal kann man diese Art der Vergärung jedoch nicht bezeichnen. Wer die Spontanvergärung richtig einsetzt, erzielt Weine, die an Facettenreichtum kaum zu überbieten sind. Andreas Barth beherrscht diese Kunst in seinem viereinhalb Hektar kleinen Weingut meisterhaft. Unterstützt wird er dabei von Ehefrau Susanne. „Ich habe eine sehr intuitive Herangehensweise“, sagt der „spontane“ Winzer mit einem Augenzwinkern. „Zum Glück gibt es ja da noch Susanne. Meine Frau erdet mich. Gemeinsam probieren wir die einzelnen Weine, die dann zu einer exklusiven Lagen-Komposition zusammengeführt werden.“

Wer den Eröffnungsabend nicht miterleben kann, darf sich trotzdem auf diesen besonderen Genuss freuen. Denn ab dem 25. Juni stehen die fünf ausgesuchten Riesling-Weine des Weinguts Lubentiushof und das Fünf-Gang-Menü für zwei Monate auf der Speisekarte des Restaurants „Belle Epoque“ in Traben-Trarbach.

Information und Anmeldung: <http://www.bellevue-hotel.de/weingutdesmonats>



Bildunterschrift: Andreas Barth gilt als „Meister der Spontanvergärung“.

© Holger Bernert

Ansprechpartner

Romantik-Jugendstilhotel Bellevue
Matthias Ganter
An der Mosel 11 · 56841 Traben-Trarbach
Telefon +49 (0) 6541 7030
Fax +49 (0) 6541 703400
m.ganter@bellevue-hotel.de
www.bellevue-hotel.de

Pressekontakt

der reporter
redaktionsbüro holger bernert
Auf dem Driesch 12a · 47199 Duisburg
Telefon +49 (0) 2841 8874451
Fax +49 (0) 028418874452
Mobil +49 (0) 1713188715
www.der-reporter.net
redaktion@der-reporter.net