



PRESSEINFORMATION

Altmühlen, 25. Mai 2012

Zu 100 Prozent aus Schleswig-Holstein: Der zweite Jahrgang „So mookt wi dat“ ist da!

Nach dem großen Erfolg des Premierenjahrgangs ist am kommenden Dienstag Verkaufsstart für den zweiten Jahrgang des Weißweins „So mookt wi dat“ vom Weingut Hof Altmühlen bei Grebin von Winzer Steffen J. Montigny. 3.804 Flaschen und damit doppelt so viele wie im Vorjahr wurden von dem fein-aromatischen Weißwein abgefüllt.

Am 11. Mai 2012 wurden in der Abfüllanlage der Kieler Weinkellerei Schneekloth 3.804 Flaschen Weißwein und 998 Flaschen Rotwein abgefüllt. Wie im Vorjahr bei der Premiere des Weißweins wurde jede Flasche des ersten Rotweinjahrgangs von Steffen J. Montigny von Hand nummeriert. Der weiße „So mookt wi dat“ wird ab Dienstag, 29. Mai 2012 in ausgesuchten familia-Warenhäusern und MARKANT- und CITTI-Märkten erhältlich sein. Vermarktet wird er durch die renommierte norddeutsche Weinkellerei P. Schneekloth, die zur Bartels-Langness-Unternehmensgruppe gehört. Zunächst geht nur der Weißwein in den Verkauf. Der Rotwein lagerte vor der Abfüllung 6 Monate im Holzfass und wird nun weitere 3 Monate in der Flasche gelagert, um das Geschmackserlebnis abzurunden. Der Verkaufsstart für den ersten roten "So mookt wi dat" ist für September 2012 geplant.

Schreck in den Morgenstunden – mit Happy End

Das Weinjahr 2011 hatte wetterbedingt wieder einige Überraschungen parat. Nach einem warmen und trockenen Frühjahr trieben die Reben am 24. April 2011 sehr früh aus. Leider kam es am 6. Mai 2011 noch zu einem starken Frost mit Temperaturen von 6 bis 8°C unter Null. "Zu diesem Zeitpunkt vertragen die Reben im ersten Grün keine Frosttemperaturen mehr. Unsere Enttäuschung am nächsten Morgen war groß", berichtet Steffen J. Montigny. Viele Triebe waren erfroren und haben für deutliche Ernteeinbußen gesorgt. Dank des großen Entwicklungsvorsprungs der verbliebenen Triebe und der feucht-warmen Bedingungen in den Sommermonaten ging die Rebenentwicklung jedoch sehr vielversprechend und zügig weiter.

Rechtzeitig bevor die Feuchte bei den Reben für Fäulnisschäden gesorgt hätte, kam die Wende: Ein goldener Spätsommer brachte die entscheidenden Sonnenstunden für die Bildung des Fruchtzuckers. Durch intensive Laubarbeiten wie das Entfernen der Blätter in der Traubenzone wurde für eine optimale Sonneneinstrahlung der Trauben gesorgt. Auch das schnelle Abtrocknen nach Regenfällen war so gegeben. "Die Erträge stehen zwar noch hinter unseren Erwartungen zurück, die Qualität und der Geschmack unseres Nordweins sind jedoch außerordentlich gut", zeigt sich der Winzer mit seinem zweiten Jahrgang zufrieden.

Das aktuelle Weinjahr

Kaum ist der 2011er Wein in der Flasche, wächst der neue Jahrgang heran. Die Winterfröste der beiden vergangenen Jahre haben den Rebstöcken ziemlich zugesetzt und für sogenannte Stockausfälle gesorgt. Als Ausgleich und um erneuten Ernteaussfällen vorzubeugen wurden neue Reben zwischen die 2009er Weißweinrebstöcke gepflanzt. „Das Wetter hatte auch für den 2012er Jahrgang einige Überraschungen parat. Dennoch gehen wir optimistisch in dieses Weinjahr“, so Steffen J. Montigny zuversichtlich. Die Rebstöcke mit den roten Sorten Regent und Reberger haben direkt auf dem Mühlenberg eine günstigere Lage und entwickeln sich sehr gut.

Pionierarbeit in der Holsteinischen Schweiz

Die Anbaufläche auf Hof Altmühlen im Landkreis Plön erstreckt sich über insgesamt 2 Hektar. Der erfahrene Winzer Steffen J. Montigny und seine Frau Annette bewirtschaften die Flächen. Als Winzersohn und gelernter Weinbautechniker baut er seit über 25 Jahren eigenen Wein an der Nahe an. Seine Frau entstammt ebenfalls einer Winzerfamilie aus Rheinhesen. Im Frühjahr 2009 folgten beide dem Ruf von Dr. Hermann Langness, Inhaber des Kieler Handelshauses Bartels-Langness (familia, MARKANT, CITTI), um erstmals in Schleswig-Holstein professionellen Weinanbau zu betreiben. Der erste Schleswig-Holstein-Wein auf Hof Altmühlen in Grebin/Ostholstein wurde im Mai 2009 angepflanzt.

S. J. Montigny – moderne Weingüter in Nord und Süd

Zeitgleich mit Hof Altmühlen gründete Steffen J. Montigny 2009 ein Weingut in Bretzenheim an der Nahe. Es umfasst rund 30 Hektar Anbaufläche und erbringt einen Ertrag von rund 200.000 Litern Wein. Die Montigny-Weine aus Bretzenheim sind in den familia-Warenhäusern, MARKANT- und CITTI-Märkten erhältlich.

Viele wurden bereits mehrfach durch die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz mit Kammerpreismünzen prämiert. Die Montigny Chardonnay Spätlese erhielt 2010 beim größten internationalen Weinwettbewerb Mundus Vini die Auszeichnung „Silber“. Das Weingut S. J. Montigny wurde in der neuesten Ausgabe des „Gault & Millau WeinGuide 2012“ mit einer Traube für acht seiner Weine prämiert, darunter mit hervorragenden 83 von 100 Punkten der erste Jahrgang des „So mookt wi dat“.

Der 2011er Schleswig-Holstein-Wein „So mookt wi dat“ ist ab Dienstag, 29. Mai 2012 zum Preis von 14,99 Euro hier erhältlich (solange der Vorrat reicht):

- familia-Warenhaus Altenholz
- familia-Warenhaus Bad Oldesloe
- familia-Warenhaus Bad Segeberg
- familia-Warenhaus Eckernförde
- familia-Warenhaus Eutin
- familia-Warenhaus Heiligenhafen
- familia-Warenhaus Kiel-Dietrichsdorf
- familia-Warenhaus Kiel-Elmschenhagen
- familia-Warenhaus Kiel-Neumeimersdorf
- familia-Warenhaus Kiel-Russee
- familia-Warenhaus Kiel-Wik
- familia-Warenhaus Lübeck, Schwartauer Landstraße
- familia-Warenhaus Lübeck, Wesloer Landstraße
- familia-Warenhaus Lütjenburg
- familia-Warenhaus Neustadt in Holstein
- familia-Warenhaus Norderstedt
- familia-Warenhaus Oldenburg in Holstein
- familia-Warenhaus Quickborn-Halenberg
- familia-Warenhaus Reinbek
- familia-Warenhaus Timmendorfer Strand
- MARKANT-Markt Malente
- MARKANT-Markte Scheich, Plön
- Delikatessen Peters Bad Oldesloe
- CITTI-Markt Flensburg
- CITTI-Markt Kiel
- CITTI-Markt Lübeck
- Schlemmer-Markt Freund, Kiel
- Verbrauchermarkt Sörensen, Waabs

... und im Wein-Onlineshop <http://www.schneekloth.de>

Pressekontakt

Bärbel Hammer | Unternehmenskommunikation | Bartels-Langness GmbH & Co. KG |
Alte Weide 7 - 13, 24116 Kiel | Tel. 0431 1696-258 | Fax 0431 1696-129 | E-Mail: presse@bela.de |
Unsere Presseinformationen finden Sie aktuell und archiviert im Internet unter www.bela.de