

Presseinformation

Traben-Trarbach, 19. September 2017

Alte Weinkultur trifft auf moderne Essklasse

Weingut Julius Treis am 8. Oktober zu Gast im Restaurant „Belle Epoque“

Bereits seit 2008 verleiht Tobias Treis als Kellermeister den Weinen im Weingut Julius Treis seine ganz persönliche Handschrift. Traditionell kümmert er sich dabei vor allem um den für die Mittelmosel so typischen Riesling, der auf über fünf Hektar Steil- und Steilstlage kultiviert wird. Vor fünf Jahren hat der Dipl. Ing. für Weinbau und Oenologie die Verantwortung im Familienbetrieb übernommen. Natürlich wird der junge Winzer weiterhin von seinen Eltern Irma und Theo Treis sowie von Lebensgefährtin und ehemaligen Moselweinkönigin Andrea Schlechter unterstützt.

Die Geschichte des Weingutes Julius Treis geht bis auf das Jahr 1684 zurück. Und auch nach 333 Jahren wird der Weinbau hier geliebt und gelebt. Tobias Treis führt das Streben nach allerhöchster Qualität im Rahmen der Familientradition fort. Dabei ergänzt er dieses ehrgeizige Ziel durch neues Wissen, sehr viel Leidenschaft und Idealismus sowie innovativen Ideen rund um den Weinbau. „In unserer Branche kann das Rad nicht neu erfunden werden“, meint der Vater einer kleinen Tochter. „Da gilt es, das über Generationen gesammelte Wissen über die Eigenarten des Weinbergs zu bewahren und weiterzugeben.“ Dieser Erfahrungsschatz und das Fingerspitzengefühl eines Topwinzers machen die Weine so einmalig.

Nach seiner Ausbildung zum Winzer hat Tobias Treis in Geisenheim Weinbau und Oenologie studiert und mit Diplom abgeschlossen. Dort lernte er Ivan Giovanett aus Südtirol kennen, der damals erstmalig mit Riesling in Kontakt kam. Aus einer Laune heraus entstand eine tolle Idee: die beiden taten sich 2011 zusammen, um den in einem Seitental der Mosel

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, 19. September 2017

brachliegenden Sorentberg zu rekultivieren. Innerhalb von drei Monaten wurden der völlig verwilderte Südhang mit 80 Prozent Steigung gerodet, es wurden neue Wirtschaftswege angelegt, Wildschutzzäune aufgestellt und 2,45 Hektar Riesling in den mit Muschelkalk versetzten, roten Schieferboden gepflanzt. Dieses Terroir ist für die Mosel einmalig. Gleichzeitig wurden rund tausend wurzelechte Reben freigelegt, die mindesten 70 Jahre alt sind. „Die wurden im letzten Vierteljahrhundert nicht geschnitten“, erinnert sich der 37-jährige. „Doch fast alle schlugen wieder aus. Es war wie ein Befreiungsschlag.“

Zwei Jahre später bedankten sich die charaktervollen Reben vom Sorentberg mit Riesling-Trauben, aus denen die beiden Winzer rund 300 Flaschen keltern konnten. „Es war für uns eine mineralische Obsession, wie wir es bisher noch nicht erlebt hatten“, schwärmt Tobias Treis. „Mit dem Sorentberg haben wir das ganz große Los gezogen.“ Mittlerweile liegt die Ausbeute des Rieslings, der durch eine komplexe Frucht mit viel Nerv, Finesse und Mineralität überzeugt, bei knapp 8.000 Flaschen.

Ein paar davon bringt der Reiler Winzer mit nach Traben-Trarbach. Entsprechend hat sich Matthias Meurer ein paar Gedanken gemacht, wie er diesen tollen Wein im Rahmen eines fünfgängigen Galamenüs präsentieren kann. „Ich freue mich vor allem auf den 2016 Sorentberg Riesling“, sagt der Küchenchef des Restaurants „Belle Epoque“ im Romantik Jugendstil Hotel Bellevue. „Aufgrund des ganz speziellen Mikroklimas in diesem Seitental der Mosel ist ein Riesling der ganz besonderen Art herangewachsen, der durch seinen kräftigen, voluminösen Geschmack überzeugen kann. Die schöne Säure des Rieslings passt hervorragend zur Imperial Wachtel. Aber auch der 1997 Reiler Mullay Hofberg als edelsüße Rieslingauslese hat es in sich. In den letzten Jahren 20 Jahren hat der Wein sehr spannende Aromen entwickelt, die an exotische Früchte wie reife Mango erinnern. Dazu servieren wir kandierte Kumquats.“ Neben Rieslinggewächsen gibt es an diesem Galaabend einen

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, 19. September 2017

trockenen 2016 Weißburgunder. Kulinarisch begleitet wird er von Tranchen vom Heilbutt, die mit einem süß-scharfen Kürbischutney verfeinert werden.

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



Vor fünf Jahren übernahm Tobias Treis das Weingut Julius Treis in Reil.

© 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