



PRESSEINFORMATION

Altmühlen, 1. April 2011

Weinanbau in Schleswig-Holstein: „So mookt wi dat“ von Hof Altmühlen in Grebin ist da!

2009 gepflanzt, 2010 gelesen, jetzt erstmals in den Regalen: Der erste Schleswig-Holstein-Wein vom Weingut Hof Altmühlen von Steffen J. Montigny ist da. So besonders wie seine Herkunft ist auch der Name des leckeren Tropfens: „So mookt wi dat - Terra Alte Mühle“ prangt auf der edel gestalteten Flasche.

Limitierte Auflage von 1.868 Flaschen - von Hand durchnummeriert

Der harte Winter 2009/2010 ließ die Erntemenge zwar geringer als erwartet ausfallen, erhöhte aber zugleich die Qualität des Weins. Genau 1.868 Flaschen des ersten Jahrgangs konnten abgefüllt werden. „'So mookt wi dat' ist eine ausgewogene Cuvée aus den Weißweitrauben Solaris, Muscaris, Johanniter und Felicia und wurde zu 100 % aus Trauben von unseren schleswig-holsteinischen Weinbergen gekeltert“ so Winzer Steffen J. Montigny stolz über seine norddeutsche Erstabfüllung. „Er zeichnet sich durch seine weiche Fruchtsäure aus, die in dezent traubeneigener Süße eingebunden ist - ein rundum fein-aromatischer Weißwein“. Der von großer Aromenvielfalt geprägte Wein aus dem Norden ist eine tolle Ergänzung zu frischen Salaten, Nudelgerichten, hellem Fleisch und leichter Küche. „So mookt wi dat“ wird ab Montag, 4. April 2011 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.

Pionierarbeit in der Holsteinischen Schweiz

Der erste Schleswig-Holstein-Wein auf Hof Altmühlen in Grebin/Ostholstein wurde im Mai 2009 angepflanzt. Rund 10 bis 15 % der Weinstöcke waren im darauf folgenden harten Winter erfroren und mussten ersetzt werden. Dadurch stieg die Qualität, weil weniger Trauben am Rebstock hingen. Im Herbst 2010 wurden die Trauben von Hand gelesen und in Montignys erstem Weingut in Bretzenheim an der Nahe, das im Jahr 2010 nicht weniger als 14 Qualitätsmedaillen erhielt, verarbeitet und zu Wein ausgebaut.

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

Die Anbaufläche auf Hof Altmühlen im Landkreis Plön erstreckt sich über 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 Rheinhessen. Im Frühjahr 2009 folgten beide dem Ruf von Dr. Hermann Langness vom Kieler Handelshaus Bartels-Langness, zu dem unter anderem auch die familia-Warenhäuser gehören, um erstmals in Schleswig-Holstein professionellen Weinanbau zu betreiben. Steffen J. Montigny betreibt als Hauptbetrieb das gleichnamige Weingut in Bretzenheim an der Nahe. Es umfasst rund 30 Hektar Anbaufläche und erbringt einen Ertrag von rund 200.000 Litern Wein.

Der Schleswig-Holstein-Wein „So mookt wi dat“ ist ab 4. April 2011 zum Preis von 14,99 Euro hier erhältlich (solange der Vorrat reicht):

- familia-Warenhaus Eckernförde
- familia-Warenhaus Eutin
- familia-Warenhaus Heiligenhafen
- familia-Warenhaus Kiel-Dietrichsdorf
- familia-Warenhaus Kiel-Neumeimersdorf
- 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 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
Bartels-Langness GmbH & Co. KG
Unternehmenskommunikation
Alte Weide 7 - 13, 24116 Kiel
Telefon: 0431 1696-258
E-Mail: hammer@bela.de
Internet:
<http://www.bela.de>
<http://www.familia-nordost.de>
<http://www.weingut-montigny.de>
<http://www.schneekloth.de>