

# Das Weinblatt

- Die Zeitung rund um Ihr „Weingut & Brennerei Peter Greif“ in Fellerich -

## Offener Weinkeller

Samstag, 28. März ab 18:00 Uhr;

Sonntag, 29. März ab 12:00 Uhr.

Seien sie unsere Gäste, wir öffnen unsere Türen für sie. Feiern sie im urigen Kellergewölbe oder unter großen Weinfässern mit alten und neuen Freunden. Genießen sie unsere hausgemachten, regionalen Spezialitäten, erleben sie am Samstagabend den **MUSIKVEREIN LYRA** Tawern und am Sonntagnachmittag die **LANZ-BULLDOG-BAND** aus Kreuzweiler. Wer unsere Hoffeste schon miterlebt hat, weis, dass wir damit nicht zuviel versprochen haben.

Unser ganzer Stolz ist natürlich der 2008er Jahrgang. Er trägt die Handschrift unseres Kellermeisters Matthias. Erstmals am Hoffest können sie die neuen Weine probieren, Matthias wird ihnen alle Fragen zum Wein beantworten und sie bei der **Jungweinprobe** beraten. Wenn ihnen dann die ein oder andere Sorte zusagt, sollten sie in Wein investieren, wo sonst bekommen sie 12 %?

Herzlich Willkommen!

## Ein Schiff wird kommen

Gleich zweimal im Frühling können sie eine kulinarische Schifffahrt auf der Südlichen Mosel miterleben. Am 21. März werden die Jungwinzer der Südlichen Weinmosel, der „**JUNGE SÜDEN**“, wozu auch unser Sohn Matthias gehört, ihnen während eines 5-Gänge-Menues ihre Weine und die Gemeinschaftsprojekte „**Sunshine**“ und „**Sunset**“ präsentieren. Die „**Roude Leiw**“ erwartet sie an der Anlegestelle in Nittel. Erleben sie die Dynamik der Jugend und genießen sie!

Am 25. April legt die „**Princesse Marie-Astrid**“ in Grevenmacher/Lux. ab und entführt sie auf eine Reise, die sie in dieser Form nirgendwo sonst erleben können. Neben dem kulinarischen Angebot der Schiffsküche können sie die besten Gewächse der Südlichen Mosel aus Deutschland und Luxemburg probieren. Viel Spaß!

Karten gibt's bei uns: Tel. 06501/16986.

## Familienbetrieb

„Manchmal mehr Betrieb und weniger Familie, manchmal mehr Familie und weniger Betrieb“. Wir sind glücklich, dass für unsere Söhne, die zwar beide noch außerhalb unseres Betriebes arbeiten, ihr Zuhause an erster Stelle steht. Egal welche und wie viel Arbeit anfällt, wenn sie gebraucht werden, sind sie da. Ebenso unsere gute Seele im Weinberg, Schwägerin Maria. Aber nicht nur dort, auch bei Hoffesten und Weinproben ist sie in der Küche unersetzlich. Dankbar sind wir auch für die vielen anderen helfenden Hände, die eingreifen, wenn Not am Mann oder Not an der Frau ist. Es ist schön, dass auf Zeiten mit mehr Betrieb und weniger Familie wieder Zeiten mit mehr Familie und weniger Betrieb folgen. Dann kann man Kräfte und neue Ideen sammeln, denn wir sind niemals am **Ziel**, wir sind immer auf dem **Weg**!

## Wir bekommen Nachwuchs

Nicht was sie denken! In diesem Frühjahr pflanzen wir einen neuen Weinberg mit Grauburgunder, Weissburgunder und Müller-Thurgau Reben. Der Frost im Winter hat den Boden vorbildlich vorbereitet, damit die kleinen Reben, die schon seit einem Jahr in einer **Rebschule** kultiviert werden, auch optimale Wachstumsbedingungen finden. Bei günstiger Witterung werden sie maschinell gepflanzt, aber dann kommt eine Menge **Handarbeit** auf uns zu. Nachdem das Gerüst des Weinbergs, Pfähle und Draht, erstellt ist, werden die kleinen Reben, so schnell wie sie wachsen, angebunden. Wir müssen darauf achten, dass keine Rebkrankheiten sie befallen, dass die jungen Triebe nicht von Wildtieren abgefressen werden und dass die jungen Wurzeln immer genug Feuchtigkeit haben. Die **Kinderstube des Weinbergs** dauert drei Jahre, dann können die ersten Trauben gelesen werden. Im Herbst 2012 berichten wir ihnen dann von der ersten Ernte.