

Wein mit fruchtig-frischer Note

VERKOSTUNG Terrassenwinzer-Freunde durch die Bank begeistert

JEVER/JW – Aus der stattlichen Weinlese im vergangenen Jahr von gut fünf Zentnern blauen und weißen Trauben haben Holger Hildebrand und seine Weinhelfer nahezu 200 Liter Wein – 150 Liter roten und 50 Liter weißen – gekeltert. 50 Terrassenwinzer-Freunde konnten jetzt im Graftenhaus bei einem geselligen Abend probieren, was aus ihren Trauben im Garten geworden ist.

„Winemaker“ Hildebrand lobte die Qualität des jungen Weins: „Farbe, Aroma und Geschmacksnote des 2016er-Jahrgangs stimmen und sind hervorragend gelungen.“ Die im Herbst gemessenen hohen Öchslewerte der Trauben von zum Teil über 100 Grad haben wesentlich zu der fruchtig, frischen, bordeauxartigen Note beigetragen. Die Gäste hatten nun ausreichend Gelegenheit,

ihren Wein zu testen und waren durch die Bank begeistert. Holger Hildebrand bedankte sich bei dem Organisator der Weinhelfer-Gruppe, Uwe Neumann, und den Teammitgliedern für ihre Unterstützung beim Maischepressen, Abhebern und den Reinigungsarbeiten, und er überreichte zum Dank eine Flasche „Jever-Wein“. Angelika Hinrichs stellte die Arbeit an einem neuen und modernen Internetauftritt der Winzergemeinschaft vor.

Für 2017 kündigte Uwe Neumann weitere Aktionen an: Noch im Februar wird Jörn Paulsen – wie in den Vorjahren – ein Rebschnitt-Seminar organisieren, und Ende März füllen die Terrassenwinzer-Freunde ihren Wein in Flaschen ab. Für den Frühsommer ist ein Weinfest in Jever Altstadt geplant. Und nach der Jahreshauptversammlung am Altstadtfest-Wochenende wird im Herbst wieder traditionell das Zwiebelkuchenessen mit Federweißem/Rotem Sauser stattfinden.

Alle Teilnehmer im Graftenhaus waren sich einig: ein gelungener, geselliger Abend mit herausragendem eigenen Wein von den Terrassen Jever und umzu!



Angelika Hinrichs, Uwe Neumann und Holger Hildebrand von den Terrassenwinzern.

BILD: GERHARD WERBER