

■■■ PORTRÄTREIHE: ZERTIFIZIERTE QUALITÄTSBETRIEBE

WEINGUT PETER GREIF IN TAWERN-FELLERICH VON HAND, VON HERZ, VON GREIF!

von Susanne Mathy-Gilcher



Im Dreiländereck Luxemburg – Frankreich – Deutschland, zwei Kilometer hinter der Gemeinde Tawern liegt der Ortsteil Fellerich auf einer Anhöhe mit wunderbaren Ausblicken auf Streuobstwiesen und Weinberge an der südlichen Weinmosel. Fellerich ist die Heimat des Weingutes Greif, das von Peter und Marilu Greif und ihren Söhnen Matthias und Peter mit viel Liebe zu Heimat und Wein betrieben wird.



Ein schöner Hof im Stil des Trierer Langhauses begrüßt Weinfreunde und Gäste des Hauses Greif zu allen Jahreszeiten. Eine der Devisen der Greifs ist es, immer für ihre Gäste da zu sein. Im – sicherlich mehr als 200 Jahre alten – Gewölbekeller kredenzt Peter Greif in spannenden und informativen Weinproben seine Weine, auf die er zu Recht stolz sein kann. Neben dem für die südliche Weinmosel typischen Elbling sowie dem Grauburgunder und dem Auxerrois baut Peter Greif auch Rieslinge aus alten Reben an der Saar an und stellt Winzersekt in traditioneller Flaschengärung her. Den Schwerpunkt bildet also der Weißwein, allerdings gibt es eine Ausnahme: Besonderes Herzblut steckt im Blauen Spätburgunder, den der älteste Sohn des Hauses, Matthias, in Remshalden im württembergischen Remstal ausbaut, nicht zuletzt der Liebe wegen. Aber zur Produktvielfalt des Hauses Greif gehören auch weitere regional-typische Spezialitäten. Hierbei hat es Peter Greif schon zu hohen Auszeichnungen gebracht, denn für seine Edelobstbrände aus eigener Gutsbrennerei erhielt er 2010 den Staatsehrenpreis des Landes Rheinland-Pfalz. Er legt größten Wert auf qualitativ hochwertige Rohstoffe aus heimischen Obstsorten und füllt ausschließlich den Mittellauf des Destillats, damit das Aroma der verwendeten Frucht bestens zur Geltung kommen kann. Ein weiteres Produkt ist der im Trierer Raum so sehr geschätzte Apfelwein, der Viez. Eine große Bandbreite lokal-typischer Produkte, die mit Liebe zur Heimat, großem Qualitätsbewusstsein und Sinn für Nachhaltigkeit von der gesamten Familie erarbeitet werden.



In den Genuss all dieser Gewächse kommen die Gäste, überwiegend Stammkunden der Greifs, wie schon gesagt, das ganze Jahr über. Aber es gibt zwei besondere Höhepunkte in jedem Jahr. Im Frühjahr, zumeist am ersten Wochenende vor Ostern finden die Tage der offenen Weinkeller statt:

mit musikalischer Umrahmung präsentiert man seinen Gästen den neuen Wein und ein rundes Angebot an regionaltypischen Speisen, alle aus Grundprodukten erfolgreicher regionaler Selbstvermarkter hergestellt. Im Herbst erwartet den Weinfreund das Drei-Höfe-Fest. Gemeinsam mit der Riedhofkäserei in Mannebach und dem Riesling-Weingut Bernd Eilenzin in Ayl an der Saar präsentiert Familie Greif, was Küche und Keller zu bieten haben. Als besonderen Service für seine Gäste gibt es einen kostenlosen Shuttlebus, der im Stundentakt die drei beteiligten Höfe und die Stadt Saarburg miteinander verbindet. So können die Gäste unbeschwert genießen, was eine ganze Region zu bieten hat.

Als besonderen Service veröffentlicht Marilu Greif in ihrer Hofzeitung „Das Weinblatt“ in bis zu zwei Ausgaben pro Jahr die wichtigsten Informationen über Neuerungen, Erfolge, aber auch Persönliches für Freunde und Gäste des Hauses Greif. Eine schöne Einrichtung, um mit seinen Gästen im „Gespräch zu bleiben“!

Kontakt:

Weingut Peter Greif
Bergstr. 9
54456 Tawern-Fellerich
Tel: 06501 169086
E-Mail: weinvongreif@t-online.de
www.weinvongreif.de