



Das Weinjahr 2019

In diesem Jahr zeigte sich einmal mehr: Der Silvaner ist unheimlich belastbar! Das trifft auch auf unsere Mannschaft im Weinberg zu: Sie hatte 2019 bei extremen Witterungsbedingungen viel Arbeit. Wir wurden dafür mit charaktervollen Weinen belohnt.

Die Vegetation begann wie schon 2018 sehr zeitig. Die Frostnächte während des Blütewetters im Mai haben bei uns glücklicherweise nur wenig Schaden verursacht. Es folgte ein Traumsommer - so könnte man meinen: Warme Temperaturen, viel Sonne, wenig Regen und das über Monate hinweg. Besonders für die jungen Reben bedeutete das aber Stress, denn ihnen fehlte das Wasser. Ihre Wurzeln sind noch nicht lang genug, um die Wasserreste tief im Boden zu erreichen. Das schaffen nur die alten Pflanzen. Jedoch mussten auch sie mit den geringen Wassermengen haushalten. Unsere Mitarbeiter im Weinberg haben die Reben deshalb durch gezieltes Wasser- und Blattmanagement entlastet.

So haben wir Blätter entfernt, damit die Reben durch ihren Stoffwechsel (Photosynthese) weniger Wasser verlieren und weniger Zucker (als potentieller Alkohol) in den Trauben eingelagert wird. Dies tun wir an der Ostseite der Weinstöcke, weil die Morgensonne nicht so brennt. Die Blätter auf der Westseite des Rebstocks schützen die Trauben davor, von der heißen Mittags- und Nachmittagssonne verbrannt zu werden. Neben den Blättern reduzierten wir auch die Gesamtmenge der Trauben, um unsere Rebstöcke zu entlasten.

Nach dem heißen Sommer freuten wir uns über die kühlen Nächte Ende August und Anfang September. In diesen letzten Tagen der Vegetation konnten sich die feinen Aromen perfekt ausbilden. Dann folgte die kürzeste Weinlese aller Zeiten. „Wir arbeiteten im Weinberg auf Hochtouren“, berichtet Winzermeister Simon Ender. Was sonst in gut vier Wochen geschieht, haben wir in zwei Wochen in den Keller geholt. Es war wichtig die Trauben frühzeitig zu ernten, denn sonst produzieren sie zu viel Traubenzucker und das sorgt später für zu viel Alkohol im Wein. Die Lesebedingungen waren ideal und das Lesegut sehr gesund. Auch im Keller mussten die Trauben zügig verarbeitet werden - im Mehrschichtbetrieb und mit modernster Technik. „Da ist ein neues Zeitalter angebrochen“, bestätigt Oenologe Klaus-Peter Heigel. Wir konnten durchschnittlich 45 hl pro Hektar ernten (ein Drittel weniger als sonst), und sind mit der Qualität sehr zufrieden. Von Weißburgunder und Scheurebe haben wir eine kleinere Menge als in den vergangenen Jahren im Keller. Dafür bewies der Silvaner erneut, dass er den extremen Wetterbedingungen standhalten kann. Die Weinliebhaber dürfen sich auf Weine mit Finesse und feinen Fruchtaromen freuen.