

Start ins Weinjahr 2021

Es bleibt dabei, dass die Vorbereitungen für den Jahrgang 2021 etwas zügiger ablaufen, was nur bedingt der Pandemie geschuldet ist. Der Hauptgrund ist sicherlich, dass mir nun als „Privatier“ mehr Zeit für die Arbeiten im Weingut zur Verfügung steht als zuvor.

Der Rückschnitt der Reben war bereits Anfang Januar beendet und am 18. Januar war das Altholz aus dem Drahtrahmen ausgehoben. Die zu diesem Zeitpunkt vorherrschenden niedrigen Temperaturen erlaubten ein zügiges maschinelles Zerkleinern (häckseln) der abgelegten Reben, ohne dabei den Oberboden zu schädigen und Fahrspuren in den Zeilen zu hinterlassen. Nicht zu vergessen, dass der Weinbergsschlepper und der zum Häckseln eingesetzte Mulscher nur gering verschmutzt werden und keine aufwendige Reinigung erforderlich wird. Zu diesem Zeitpunkt ist der Frost durchaus des Winzers Freund.



Oben links: vor dem Rückschnitt, oben rechts: Häckseln der Reben, unten: gehäckselte Reben in der Zeile.

Durch das Häckseln verrotten die Reben schneller und geben den gespeicherten Stickstoff an den Boden ab, den die Reben zum Wachstum benötigen. Zusammen mit dem Trester – Stiele, Schalen und Kerne, die beim Pressen überbleiben – wird so ein großer Teil des benötigten Stickstoffes recycelt und damit die Zufuhr von Stickstoff und anderen Mineralstoffen verringert.

Im nächsten Schritt werden die Fruchtruten über das untere Drahtpaar gebogen, damit die neuen Triebe im Drahtrahmen verteilt und möglichst auf einer Höhe liegen. Ein weiterer wichtiger Grund ist auch, dass die Fruchtrute möglichst auf einer Ebene mit dem Stammkopf liegen soll, um den Austrieb im Bereich des Stammkopfes zu fördern. Unterbleibt das, verkahlen die Rebstöcke am Stammkopf und bauen sich immer höher auf. Sortenabhängig ist dieser Effekt stärker oder schwächer ausgeprägt, aber die Tendenz besteht bei allen Rebsorten.



In der unteren Bildhälfte ist die „klassische“ Halbbogen-Erziehung zu sehen. In der oberen Bildhälfte eine Alternative, bei der das Ende der Fruchtrute wieder am oberen Draht befestigt wird. Hierbei können längere Fruchtruten untergebracht werden und es soll gleichzeitig dem Verkahlen noch stärker entgegenwirken. Damit die Reben bei dieser Strapaze nicht abbrechen ist es sinnvoll, bei hoher Luftfeuchtigkeit zu biegen, denn das macht die Ruten deutlich flexibler und hat damit bei empfindlichen Sorten direkten Einfluss auf den zu erwartenden Ertrag. Für 2021 sind alle Rebstöcke in Form gebracht. Die Weinberge präsentieren sich aufgeräumt, so dass dem Austrieb nichts mehr im Wege steht.

Was gibt es Neues vom 2020er?

Wie im letzten Newsletter bereits angekündigt, haben wir zwischenzeitlich einige Abfüllungen vorgenommen:

2020er

2020er Augustus Solaris Spätlese feinherb

Nach der 2019er Beerenauslese wieder ein toller Solaris, den wir am 28. August mit 95° Oechsle gelesen haben - somit nur 5° Oechsle unterhalb der Auslesegrenze. Goldgelb im Glas macht er seinem Namen alle Ehre und sein Bukett mit unzähligen Fruchtnoten darf man durchaus als außergewöhnlich bezeichnen. Der Ausbau mit einer feinen Restsüße von 21,6 g Zucker/l rundet das Gesamtbild ab.

Auflage 2020 Sixty Secco weiß

Die Cuvée aus Müller-Thurgau und Riesling ist die Basis für einen frischen, fruchtigen Secco, ohne dass dabei die Säure dominant wird. Halbtrocken mit 16,6 g/l Restzucker ein prickelndes Erlebnis - nicht nur für besondere Anlässe.

Sixty Secco rosé

Erstmals aus unserem Haus ein Rosé-Secco, dessen Basis, wie könnte es anders sein, das Markenzeichen unseres Weinguts, der Rotling, ist. Eine Cuvée aus Rotling und Dornfelder rosé mit 21,4 g/l Restzucker. Die geringe Gesamtsäure von 6,2 g/l betont die Frucht und nicht nur ich sondern alle, die diesen Secco bereits probiert haben, sind begeistert.

2020er

Riesling Kabinett trocken

Der Klassiker; und wieder ein Riesling mit sehr moderater Säure, wie unsere Kunden ihn seit Jahren von uns schätzen. Mit 6,9 g/l Gesamtsäure ist der Wert nahezu identisch mit dem 2019er Riesling. Der Restzucker ist mit 5,6 g/l etwas höher, was die Frucht stärker betont. Für alle Freunde des Riesling und die, die es (wieder) werden wollen.

Vom 2019er Rotling sind noch Restbestände vorhanden und da wir Platz schaffen müssen, bieten wir diese ab sofort für € 3.- die Flasche an, so lange der Vorrat reicht.

Wie geht es weiter?

In der kommenden Woche wird der 2020er Rotling abgefüllt und ist somit mal nicht wie seit vielen Jahren der erste 2020er. Trotzdem freue ich mich, diesen Wein anzukündigen, denn er steht – meine Meinung – seinen Vorgängern in nichts nach. Mit ca. 18 g/l Restzucker liegt der analytische Wert auf dem Niveau des 2019er, die Gesamtsäure ist mit ca. 5,7 g/l etwas geringer.

Der nächste wird der 2020er Müller-Thurgau sein, auf den nicht nur ich sehr gespannt bin, da wir seit einigen Jahren keinen sortenreinen Müller-Thurgau mehr im Programm hatten.

Ende März/April wird voraussichtlich der 2020er Blanc de Noir abgefüllt, der ganz bestimmt dem 2019er in nichts nachsteht bis auf die Tatsache, dass er sich im Glas wie ein „wirklicher“ Weißwein präsentiert.

Alle Fassweine verkosten sich hervorragend und ich bin freue mich bereits jetzt auf die weiteren Abfüllungen und darauf, Ihnen die Weine zu präsentieren.

Veranstaltungen

Ihnen die Weine zu präsentieren wäre ein gutes Stichwort gewesen, aber die Pandemie hat uns, wie Sie alle wissen und spüren, weiterhin fest im Griff.

Gerne würden wir Ihnen die Möglichkeit bieten, eine gutes Glas Wein in geselliger Runde zu probieren, aber aus heutiger Sicht ist das nicht möglich und wäre verantwortungslos. Ob nun mit oder ohne Hygiene-Konzept bergen solche Veranstaltungen/Events ein hohes Risiko, das ich niemanden aufbürden und auch selbst nicht tragen möchte. Zumindest nicht, solange wir nicht durch entsprechende Impfungen ausreichend geschützt sind.



Konkret bedeutet das, dass wir die Jungwein-Probe im bekannten Umfang und mit kulinarischen Köstlichkeiten in unseren Räumlichkeiten auch 2021 nicht durchführen können. Ob es am festgelegten Termin eine Jungwein-Probe in unserem Hof geben kann, hängt stark von der weiteren Infektionslage, den verordneten Maßnahmen und natürlich dem Wetter ab. Sollte die Probe tatsächlich doch statt-

finden können, werden wir sicher früher, ca. 16:00 - 16:30 Uhr, starten. Alle diejenigen, die sich bereits angemeldet haben, werde ich per Email auf dem Laufenden halten. Wer noch Interesse hat, den bitte ich um kurze Info per Email. Bitte beachten Sie, dass der Samstag, 17.4., bereits weitgehend ausgebucht ist.

Auch das Hübrich-Weinfest steht weiterhin in den Sternen, da bis einschließlich Juni keine Großveranstaltungen erlaubt sind. Selbst wenn es hier Lockerungen geben sollte ist sehr fraglich, wie entsprechende Konzepte, sprich Zugangskontrolle, Registrierung, Abstand, Maskenpflicht etc. umgesetzt und kontrolliert werden können. Aus heutiger Sicht erscheint ein Hübrich-Weinfest in 2021 daher eher unwahrscheinlich.

Für alle weiteren Termine in 2021 gilt die Hoffnung auf die Impfung!

Zu guter Letzt darf ich mich bei Ihnen allen für die Treue, auch während der Pandemie, ganz herzlich bedanken!

**Für das Team des Weinguts
Norbert Becker**

