

Nach der Lese

Unser August-Newsletter befasste sich mit „Nachlese - Grüne Lese – Vor der Lese“, so ist es nur konsequent, den aktuellen Newsletter mit „Nach der Lese“ zu betiteln.

Am 2. September haben wir mit dem Solaris die Lese des 2022er Jahrgangs begonnen; wie nach einem solchen Sommer zu erwarten war, mit einer Auslese von 105° Oechsle. Ein Faktor für dieses Ergebnis war sicherlich, dass wir die Trauben



einige Wochen zuvor mit feinmaschigen Netzen vor Vögeln, Wespen und der Kirschessig-fliege geschützt haben. Der zusätzliche Aufwand hat sich gelohnt, was sich deutlich an einigen Rebstücken, die wir zur Kontrolle ungeschützt ließen, gezeigt hat. Hier hatten vor allem Wespen einen starken Schaden angerichtet.

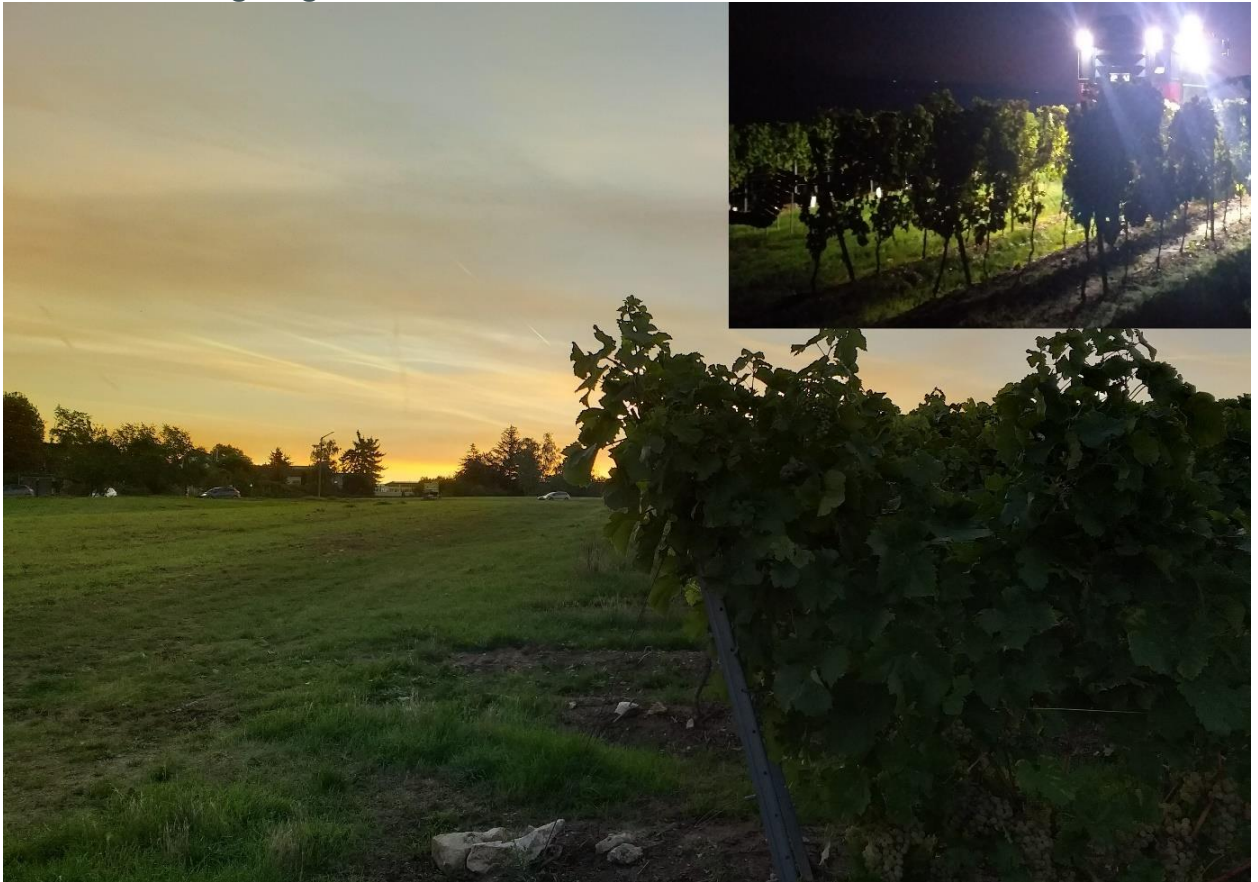
In einer kurzen Regopause in der 2. Septemberwoche

war dann der Portugieser an der Reihe, bei dem der Wassermangel im Sommer deutlich wurde. Gesunde und gut durchgefärbte Trauben, aber eine geringe Saftausbeute. Das sogenannte Menge-/ Güteverhältnis ist eben doch eine Tatsache.

Nach den lange erwarteten und erfreulicherweise kräftigen Regenfällen ging es dann ab der 3. Septemberwoche Schlag auf Schlag. Ruländer, Dornfelder, Regent und Müller-Thurgau in kurzen Abständen und lediglich durch die Verarbeitungskapazität beschränkt, so dass am 23. September die Hauptlese bereits durch war.

Besonders beim Ruländer, der ja eigentlich zu den eher späten Sorten zählt, zeigt sich immer mehr, dass er mit den klimatischen Veränderungen besser zurechtkommt und auch davon profitieren kann. Da hier das Ziel war, einen trockenen Wein zu erzeugen, waren die bereits erreichten 95° Oechsle bereits über den Erwartungen, um den späteren Alkoholgehalt zu begrenzen.

Leider konnten wir in diesem Jahr keine Handlese durchführen, was zum einem ein Personalproblem war, zum anderen in den kurzen Zeitabständen und vor allem an Wochentagen nicht möglich gewesen wäre. Hier zeigte sich wieder die außerordentlich hohe Schlagkraft der Lesemaschinen und die damit verbundene Flexibilität. So war es möglich, die stark gesunkenen Nachttemperaturen zu nutzen, in den frühen Morgenstunden zu lesen und mit gut gekühltem Lesegut an die Verarbeitung zu gehen.



Dieser Umstand ist Grundlage für eine hohe Qualität des Traubenmostes und spart zusätzlichen Aufwand und Energie für Kühlung. Nicht zu vergessen, dass die anschließende Gärung gezügelt verläuft, wenn mit moderaten Temperaturen gestartet werden kann. Kurzum: sehr gute Bedingungen für die Verarbeitung und Vergärung des 2022er Jahrgangs.



Am 30. September wurde der Riesling gelesen, dem zu diesem Zeitpunkt die Niederschläge stark zugesetzt hatten. Zwar hatten die Trauben trotz der geringen Größe einiges an Saft zugenommen, der Gesundheitszustand ließ aber eine weitere Reife nicht zu



Den Abschluss machte wie immer der Cabernet Sauvignon, dem die Niederschläge im September nicht geschadet und die Sonnentage Anfang Oktober richtig gutgetan haben. So konnten wir Trauben in Auslesequalität mit 101° Oechsle, einer sehr moderaten Säure, sehr gut durchgefärbt und kerngesund lesen; beste Voraussetzungen für einen weiteren hervorragenden Cabernet Sauvignon aus unserem Haus.



Nachdem der Cabernet Sauvignon bei für die offene Maischegärung moderaten Temperaturen recht zügig durchgegoren war, konnte der Jungwein am 18.10. von der Maische getrennt und die Maische abgepresst werden (in der Fachsprache ab-wirzen genannt).



Für mich stellt das den Abschluss der Lese dar, denn dann sind alle Trauben verarbeitet und der Most bzw. die Jungweine in Tanks und Fässern eingelagert und die **Ausbautätigkeiten** beginnen.

Aus dem Keller

Vom zeitlichen Ablauf ist es aber so, dass die früh gelesenen Moste, wie der Solaris, bereits durchgegoren sind oder die Gärung beendet wurde und der Jungwein erstmals grob von der abgesetzten Hefe getrennt wird.

Zusammenfassend kann ich sagen, dass der Ertrag, verglichen mit dem 2021er Jahrgang, etwas geringer, dafür die Qualität erheblich besser ist und einen Jahrgang fruchtiger Weine mit feiner bis erheblicher Restsüße und moderaten Säurewerten erwarten lässt. Wie immer ist damit aber noch etwas Arbeit im Keller verbunden, jedoch sind die Voraussetzungen sehr gut. Mehr über den Ausbau und vermutlich auch die ersten Ergebnisse gibt's im nächsten Newsletter.

Prämierungen

Es gibt es sehr Erfreuliches über weitere Prämierungen zu berichten. Ich habe das erste Mal bei einer **internationalen Challenge** teilgenommen.



2021er

Augustus Solaris Kabinett trocken

2021er

Rotling feinherb



Hier wurden meine beiden Weine von der Fachjury mit einer **Silbermedaille** ausgezeichnet.

Bei einem europaweiten Wettbewerb mit mehreren tausend Weinen und quasi als Newcomer macht mich das schon sehr stolz. Leider findet der Wettbewerb nur einmal im Jahr im August statt und da sind unsere Vorräte im Keller meist bereits ordentlich geschrumpft.

Leider gibt es auch weniger Erfreulichen, denn es gibt zwischenzeitlich leider wieder ausverkaufte Weine:

2019er

Cabernet Sauvignon Barrique trocken

Leider ausverkauft

2021er

"debepperschobbe" cuvéé trocken

Was den Cabernet Sauvignon betrifft, so wird der Nachfolger, also der Jahrgang 2020, in der ersten Novemberwoche abgefüllt und ich bin sicher, der 2020er wird Ihnen genauso zusagen wie seine Vorgänger. Gleichzeitig mit dem Cabernet wird es einen Regent Barrique des Jahrgangs 2021 geben.

Beim „debepperschobbe“ ist leider noch etwas Geduld erforderlich. Anfang Dezember wird es noch eine kleinere Abfüllung einer Jahrgangs-Cuvée geben und im neuen Jahr dann die erste Abfüllung des 2022er „debepperschobbe“.

In welcher Reihenfolge die weiteren 2022er Weine gefüllt werden, steht noch nicht fest, aber die derzeitige Entwicklung zeigt, dass Solaris, Blanc de Noir und zweimal Rotling sicher wieder Kandidaten für eine frühe Füllung sind.

An dieser Stelle erlaube ich mir eine Ankündigung auf die weitere Preisentwicklung. Auch wenn wir bemüht sind, Ihnen weiterhin eine hohe Qualität zum fairen Preis anzubieten, so sind die Gestehungskosten teilweise dramatisch gestiegen. Das fängt an bei der Erzeugung der Trauben, für Dünger, Pflanzenschutz, Treibstoff, Lohnarbeiten, um nur die wichtigsten zu nennen. Auch beim Ausbau sind die Kosten für Weinbehandlungsmittel und vor allem Energie für die Kellereimaschinen und Kühlung gestiegen. Mit dem Erscheinen des 2020er Cabernet Sauvignon Barrique und dem 2021er Regent Barrique wird es eine neue Preisliste geben. Die bereits abgefüllten Qualitätsweine der Jahrgänge 2020 und 2021 werden nach Möglichkeit von der Preiserhöhung ausgenommen sein.

Candlelight shopping



Wie im vergangenen Jahr haben wir unseren Hof für Sie zum Candlelight Shopping geöffnet.

Auch wenn die derzeitigen Temperaturen noch nicht dazu angetan sind, werden wir Glühwein anbieten und natürlich alle aktuell verfügbaren Weine sowie Traubensaft. Am kulinarischen Angebot arbeiten wir noch und werden Sie überraschen. Die aktuellen Coronazahlen erlauben uns einen etwas weniger restriktiven Zutritt als im letzten Jahr, worüber wir uns bei aller gebotenen Vorsicht sehr freuen.

Jahresabschluss im Weingut



Beenden werden wir das Jahr mit unserem mittlerweile traditionellen Jahresabschluss im Hof, wie immer am 3. Adventswochenende am

Samstag, 10. Dezember 2022 ab 17:00

Es gibt alles, was der Keller zu bieten hat, dann auch mit 2020er Cabernet Sauvignon, 2021er Regent Barrique und hoffentlich auch wieder „debepperschobbe“. Beim kulinarischen Angebot halte ich mich noch etwas bedeckt, aber wir werden Sie wieder mit Köstlichkeiten begeistern.

„Lebendiger Adventskalender“



An dieser Stelle erlaube ich mir noch den Hinweis, dass wir wieder an der Aktion „**Lebendiger Adventskalender**“ teilnehmen und unser Fenster am

2. Dezember 2022 um 18:00 Uhr öffnen

Dies ist zwar keine Veranstaltung des Weingutes, findet aber wie gewohnt an der Ecke Mühlstraße/Friedhofsweg statt und anschließend gibt es im Hof noch Glühwein.

Wir freuen uns bereits jetzt über Euren/Ihren Besuch.

**Für das Team des Weinguts
Norbert Becker**