



## **Aus Keller und Weinberg:**

Nun sitze ich hier bei goldenem Herbstwetter und kann sagen, die Weinlese 2014 ist geschafft. Diesmal waren es nur drei volle Wochen, die uns aber alles abverlangt haben.

Es begann mit der frühen Blüte, die auf einen ebenso frühen Herbst schließen ließ. Doch erstens kommt es anders und zweitens als man denkt; denn es kam nach einem heißen und trockenen Hochsommer zu einem eher wechselhaften Spätsommer, bis in den frühen Herbst hinein. Kühleres und regnerisches Wetter sorgte für eine Verzögerung der Reife, bis wir am 29.10. erstmals mit der Erntemannschaft unsere Scheren zückten. Ab dem Tag dann aber Vollgas! Das Wechselhafte Wetter ging weiter mit einem Mix aus vereinzelt sonnigen Tagen und zu unserem Leidwesen auch sehr regnerische jedoch milde Tage. Es war wie ein Wechselbad der Gefühle – nicht nur für uns, sondern auch für unsere Träubchen. Bei trockenem Wetter wurde so lange geerntet wie es hell war und bei Regen mussten wir pausieren. Der Beginn der Ernte verlief sehr gut. Wir hatten top Trauben dank unserer Vorherbstlichen Entblätterungsarbeit und der ganzflächigen Öko-Begrünung, die den Wassermassen von oben standhielt. Somit begann dann bei uns die Ernte erst zu dem Zeitpunkt, als die Trauben Ihre physiologische Reife erreicht hatten. Und trotz der drei noch folgenden Wochen ist dieses Jahr kein Jahrgang für hohe Öchslegrade, nach denen wir hier so häufig gefragt werden. Darum geht es uns in der Regel ohne hin nicht mehr. Sehr süße Trauben mit hohen Mostgewichten sind zwar was Feines zum Spielen, jedoch ist es wichtiger, dass die Trauben einfach nur gut schmecken, die Säure einen reifen Charakter hat und alles schön Gesund an der Rebe hängt. Wir haben in den drei Wochen das geschafft, was wir uns vorgenommen haben. Tolle Trauben aus unseren besten Lagen, sowohl für ein mögliches GG, als auch für eine süße Auslese, obwohl zum Ende hin die Quantität ganz schön niedrig wurde. Die Weine sind zum größten Teil am Gären und ich bin sehr zufrieden mit den bisherigen Kostproben direkt vom Tank oder aus unseren neuen Fässern, weitere Details beim nächsten Mal. Wir machen auf jeden Fall wieder das Beste draus!

Von Mark Barth, Oktober 2014