Vor 700 Jahren schrieben unsere Vorfahren zum Weinjahr 1323:

Kalter Winter, der die Reben tötet, erfroren am 24. Mai, saurer Wein

**Das Weinjahr 2023**

In diesem Jahr war der Winter sehr mild und feucht, sodass die Wasserbilanz wieder etwas aufgefüllt werden konnte. Da die Temperaturen bei uns nicht unter den Gefrierpunkt sanken, war das Knospenschwellen am 30. März wieder sehr zeitig. Der folgende Monat April war aber für die Rebenentwicklung nicht förderlich und so verzögerte sich der Austrieb der Reben bis zum 29. April.

Der Monat Mai war verhältnismäßig trocken, mit sehr vielen Sonnenscheinstunden und warm.

Hierdurch konnte die Vegetation den Rückstand des Monats April aufholen, sodass wir dieses Jahr wieder am 09. Juni eine frühe Rebblüte hatten. Auch die weitere Witterung förderte eine rasche Entwicklung der Reben. Doch Mitte Juli wechselte das Wetter. Bei weiterhin warmen Temperaturen setzte eine Periode mit viel Niederschlag ein, die hartnäckig bis Mitte August hielt, sodass die Reben übermäßig viel Wasser durch die Wurzel aufnahmen und dieses in die Beeren einlagerte. Die Beerenhaut konnte aber nicht so schnell mit wachsen. Die Folge war, dass die Beeren aufplatzen und die Traube anfing zu faulen.

Dadurch waren wir gezwungen dieses Jahr die Ernste am 05. September, früher als geplant, anzufangen und zügig durchzuziehen, um die Trauben in einem möglichst gesundem Zustand zur Kelterung zubekommen.

In ganz schlimmen Fällen mussten wir mit Hand die schlechten Trauben vor der Vollernterlese auf den Boden schneiden, was ein sehr hoher Arbeitsaufwand war. Dieser hohe Arbeitsaufwand und die schnelle Ernte zahlte sich für die Weinqualität aus.

Die Weißweine präsentieren sich zur Zeit alle sehr fruchtig mit einer schönen mineralischen Säure.

Die Rotweine sind nicht alle so farbintensiv wie gewohnt aber geschmacklich sehr dicht und müssen natürlich noch etwas länger reifen um sie abschließend beurteilen zu können.

Trotz dieser Umstände konnten wir zum Abschluss auch eine hervorragende Qualität von der Sorte Rieslaner ernten, der ein Mostgewicht von 140° Oechsel und 13g/l Säure hat.

Was verspricht zu einer überdurchschnittlichen Auslese zu reifen.