

Erntebericht 2012

Die Weinlese:

Traumhaftes Wetter mit warmen, sonnigen Tagen und kühlen Nächten dank einer stabilen Hochdruckwetterlage führte zu einem entspannten Erntegeschehen. Alle Trauben konnten reif und gesund geerntet werden. Zwischen den Erntetagen konnte in der Regel eine Pause eingelegt werden, so dass ohne Hektik die Trauben gepresst, der Most vorgeklärt und die Gärung vorbereitet werden konnte. Bei uns begann die Weinlese wie immer mit dem frühreifen Müller-Thurgau. Dann folgte der Kerner, der Spätburgunder, der Silvaner und zuletzt der Riesling. Da wurde es am Schluss doch noch spannend. Am Tag nach der Rieslingernte fiel der erste Schnee.

Müller-Thurgau	2. Oktober	84 Grad Öchsle
Kerner	3.- 6. Oktober	93 Grad Öchsle
Spätburgunder	11. - 13. Oktober	95 – 100 Grad Öchsle
Weißburgunder	12. Oktober	94 Grad Öchsle
Silvaner	11. – 19. Oktober	85 – 97 Grad Öchsle
Riesling	25. Oktober	92 Grad Öchsle

Ein Blick in den Keller:

Wie Sie aus der obigen Tabelle entnehmen können, haben wir sehr süße Trauben geerntet. Es wird Prädikatsweine geben mit einem optimalen, nicht zu hohen Alkoholgehalt.

Der Riesling ist Ende Dezember immer noch am Gären. Wilde Hefen aus dem Weinberg lassen es eben manchmal etwas langsamer angehen als die Turbohefen aus dem Fachhandel.

Die anderen, früher geernteten Weine, haben ihre Gärung schon abgeschlossen und lagern noch auf ihrer Hefe. Dieses (sensorisch von mir ständig kontrollierte) Hefelager trägt zur Fülle und Harmonie der späteren Weine wesentlich bei.

Die jungen Weißweine sind schon jetzt sehr voll im Geschmack. Die unterschiedlichen Böden beim Silvaner lassen sich herauschmecken. Alle Weißweine haben reife Säuren und präsentieren sich sehr aromatisch und frisch.

Dazu hat die Herbstwitterung mit den sehr starken Tag/Nacht-Temperaturschwankungen beigetragen. Diese Unterschiede fördern die Ausbildung von Aromastoffen, verhindern aber auf der anderen Seite einen zu starken Abbau von Fruchtsäuren in den Trauben.

Teilweise klären sich die Weißweine schon von selber. Hier lassen wir der Natur ihren Lauf und warten geduldig, bis sich die ganze schwebende Hefe von alleine abgesetzt hat.

Wir erwarten, Ihnen im April 2013 die meisten Weißweine 2012 in der Flasche präsentieren zu können.

Wie sieht es bei den Roten aus? Wir konnten tiefblaue Trauben im Aromaoptimum (bei über 100 Grad Öchsle wäre schon mit marmeladigen Tönen zu rechnen) ernten. Die Stielansätze der Trauben waren verholzt, die Kerne braun. Das zeigt eine gute Ausreifung der Gerbstoffe an. Und genau so präsentieren sich die jungen Roten, eine gute Farbe, eine schöne Frucht und reife, weiche Gerbstoffe.

Bei Rotweinen lassen wir die 2. Gärung (malolaktische oder Milchsäuregärung, auch biologischer Säureabbau) zu. In dieser Phase befinden sich die Weine gerade. Da es im Keller mittlerweile sehr kalt ist, geht dieser Prozess nur sehr schleppend voran. Da könnten wir natürlich heizen, was zu einem entsprechenden Energieverbrauch führen würde. Aber wir warten lieber auf das nächste Frühjahr. Da wird es von alleine wieder warm und der Prozess geht dann weiter.

Alle Rotweine liegen je nach Qualitätssortierung im großen Holzfass oder in Barriquefässern unterschiedlichen Alters.

Der Vegetationsverlauf im Jahr 2012:

Nach einem milden und regnerischen Januar entwickelte sich im Februar unter Hochdruckeinfluss eine richtige Kälteperiode mit Temperaturen bis -17°C . Da kein Schnee lag, ist der Boden bis 50 cm tief gefroren. Den Reben ist, Gott sei Dank, nichts passiert.

Der April und Mai waren sehr warm und das Rebenwachstum begann mit voller Kraft. Allerdings hätten die Eisheiligen fast alle Hoffnungen zerstört. An unserem Haus im Ort haben wir -2°C gemessen. In den Weinbergen oben am Hang waren die Temperaturen bei 0°C . Das war knapp. Es gab keine Frostschäden.

Mitte Juni, zur Zeit der Reblüte, waren die Nächte sehr kühl. Das führte dazu, dass nicht alle Blütenanlagen der „Gescheine“ befruchtet wurden und ein ordentlicher Prozentsatz der kleinen Beerchen abfiel. Früher hätte man sich darüber geärgert, bedeutet es doch eine deutliche Ertragsreduzierung. Heute sieht man das anders: Das war eine natürliche Ausdünnung ohne zusätzlichen Arbeitsaufwand, außerdem bedeutet dies später für den Reifezustand eine lockere Traubenstruktur, in der sich keine prallen Beeren aufquetschen und die das Potential für eine lange Traubengesundheit haben.

Der August war sonnig und warm, ein wunderschöner Sommermonat. Wurde andernorts über Trockenheit geklagt, blieben wir davon verschont. Immer rechtzeitig sind an der Schwäbischen Alb ein paar Regenwolken hängengeblieben und haben sich aberegnet. Vom nachfolgenden „Goldenen Oktober“ mit den starken Tag/Nacht-Temperaturschwankungen war schon in den vorherigen Abschnitten die Rede.

Nach dem Jahrgang 2011 ist 2012 wieder ein gutes Weinjahr geworden. Wir freuen uns schon auf die Weine dieses spannenden und außergewöhnlichen Jahrgangs.