



Weingut Schumachers

„Osterbrief 2016“



Für Freunde und Genießer unserer Weine



OSTERN IM BLICK

Liebe Freundinnen und Freunde des guten Geschmacks!

GESCHAFFT!

Für uns beginnt jetzt die etwas ruhigere Zeit des Jahres.

Die nutzen wir, um Kraft für die bevorstehende Saison zu tanken. Nun im Weinberg zu stehen und die Reben zu schneiden, macht besonders viel Spaß. Es ist die Zeit, die Natur zu genießen, jeden Sonnenstrahl zu schätzen und seine Gedanken für neue Ideen zu sammeln. Ideen wie zum Beispiel die Produktion eines „Blanc de Noir“, ein Weißwein aus roten Trauben. Dazu aber später!

Das vergangene Weinjahr füllte uns ALLE Fässer! Und das wurde im Hinblick auf die sehr kleinen Erträge der vergangenen 6 Jahre auch allerhöchste Zeit. Denn unsere Lager waren leer. Doch nicht nur quantitativ sondern auch qualitativ sind wir mit dem vergangenen Jahr sehr zufrieden.

Waren die Säurewerte während der Lese noch recht hoch,

bauten sich diese während der Gärung auf natürlichem Wege immer weiter ab: Einige der durch die Rebwurzeln aufgenommenen Mineralien (vor allem Kalium) können sich mit Säuren im Wein verbinden und diese als Salze, z.B. Weinstein, in Kristallform ausscheiden bzw. geschmacklich abpuffern. Dadurch entstehen zarte, gut ausbalancierte Weine. Auch hier lag der Schlüssel zum Erfolg in das tiefe Vertrauen natürlicher Prozesse und der eigenen sensorischen Fähigkeiten. Eine aktionistische sensorisch nachteilige chemische Entsäuerung aufgrund nackter Analysewerte war wie schon so oft auch 2015 überflüssig. Umso mehr überraschte es, wie gedankenlos viele Kollegen rein nach „Aktenlage“ eingriffen und entsäuerten.



Abb: Kelly

Neben guten mittleren und gehobenen, Qualitäten konnten auch zwei Spitzenweine geerntet werden. Beide aus dem Neefer Frauenberg. Darunter, und das ist neu, auch ein Spätburgunder! Ja, richtig gelesen, ein Spätburgunder aus dem Neefer Frauenberg, einer urtypischen Rieslinglage! Unser hier 2013 gepflanztes Jungfeld setzt sich aus einem speziellen und aktuell sehr angesagten spätburgunder Klonensatz von Reben aus Bordeaux zusammen. Dieses Jahr trug er seine ersten Träubchen. Diese sogenannten Junfernbeerchen sind sehr klein, gleichzeitig sehr hochwertig und erreichten fabelhafte 100°Oe. Und das mit dem ganz eigenen von Mineralität und intensiver tropischer Frucht geprägten Aromaprofil dieser Top Lage. Durch diese Kleinbeerigkeit optimiert sich das Verhältnis zwischen Traubensaft und Beerenhaut, wo Farbe und weitere wertbestimmende Aromabestandteile lokalisiert sind. Um diese Ressourcen zu befreien, trennten wir die Beeren vom Stielgerüst der Traube und vergoren die Maische 14 Tage

mitsamt der Beerenhaut. Der dabei entstandene Alkohol unterstützte uns dabei, denn er ist ein sehr gutes natürliches „Lösungsmittel“ dieser Inhaltsstoffe. Anschließend wurde mit wenig Druck sehr schonend abgepresst, wobei wir Ablaufmost und Pressmost getrennt in Barriquefässer füllten. Hier reift der Wein im Moment und bis ca. Weihnachten 2016. Wenn dann die Qualität im Glas noch stimmt, gibt es einen neuen 2015er **VALENTINIANUS**. Wir sind sehr gespannt!



Abb: Neefer Frauenberg

Ein weiteres Highlight in der letzten Oktoberwoche 2016 war die Ernte höchstwertiger Riesling Träubchen in den uralten Terrassenlagen unseres Neefer Frauenberges. Mit vollreifen 94°Oe und einer spannungserhaltenden Säure ideale Voraussetzungen für eine hochwertige Riesling Auslese wie unseren **AUGUSTUS**! Schon während der Gärung überraschte er mit unserem allseits geliebten subtilen Aromaprofil nach tropischer Frucht und grünem Apfel. Im Moment wird er noch im Fass auf seiner Feinhefe ausgebaut. Er könnte den Weg in die Flasche aber noch bis Ostern schaffen. Wir probieren es im wahrsten Sinne des Wortes.

Die Idee auch mal einen „**Blanc de Noir**“ (Weißwein aus roten Trauben) zu legen kam mir im vergangenen Winter während des eingangs erwähnten Rebschnitts. Hierbei machte ich mir die Tatsache zunutze, dass die

Rebsorte Spätburgunder zwar eine rote Beerenschale hat, der Saft im Inneren der Beere aber weiß ist. Presst man diese unmittelbar nach der Ernte behutsam ab, erhält man einen weißen Most. Um seine leichte fruchtige Art zu erhalten, wurde dieser in einem Edelstahlfass gekühlt vergoren und mit einer feinherben Restsüße ausgebaut. Ein hervorragender Begleiter zu Fisch, Salaten sowie zu Geflügel und hellem Fleisch. Der Wein wird Ostern fertig sein.

Das Konzept zu einem weiteren spannenden Unterfangen kam nicht während des Rebschnitts im Winter, sondern während einer Weinprobe in Hamburg. Der Focus im weinseligen Gedankenaustausch richtet sich irgendwann und rein zufällig auf das Terroir und Mineralität unserer Weine. Bei weiteren Überlegungen diesen Terroir Charakter weiter auszuprägen, entstand der spannende Entschluss, den Fassboden mit dünnem Schiefer der entsprechenden Weinlage auszukleiden. Wieder an der Mosel angekommen wurde diese Idee in die Tat umgesetzt. Ich sammelte Schieferplättchen aus dem Neefer Frauenberg, reinigte sie, staffierte damit den Fassboden eines Edelstahlbehälters aus und füllte diesen anschließend mit Wein. Nach einer drei monatigen Kontaktzeit wurde der Wein in Flaschen gefüllt. Wenn Sie das Ergebnis interessiert, probieren Sie den **2014er „Riesling-Antik“**!



Abb: Planwagenfahrt

Möchten Sie uns und unserem Wein einmal noch näher sein, buchen Sie unsere **Planwagenfahrt** mit Führung durch unsere uralten, spektakulären Weinlagen im Neefer Frauenberg und der Bremmer Abtei Kloster Stuben.

Oder buchen Sie mit Ihren Freunden oder ihrer Belegschaft eine unserer **Weinproben mit Kellerführung**. Dazu reichen wir Ihnen herzhaftes Wurst- und Käseplatten mit frischem Landbrot. Für Gruppen von 4-35 Personen.



Abb: Nach Weinprobe und Kellerführung

Gerne sind Sie auch jetzt im Weingut willkommen. Rufen Sie einfach vorher kurz an, damit die Fahrt durch den Schnee nicht umsonst war.

Ab sofort gilt für Sie wieder unsere Osterkiste, d.h. ab einem Bestellwert von 175,00€ ist der Versand kostenlos!!!

Darunter gelten unsere günstigen Konditionen von nur 6,50€ pro 12er oder 21er Kiste.

Ich wünsche Ihnen frohe & gesegnete Ostertage bei einem guten Glas Wein und grüße Sie ganz herzlich aus dem Moseltal.

Ihr Winzer, Partner und Freund

Janine Stumpe

Bestellungen können unter Tel: 06542-900788 abgegeben werden www.vinotheca-sutoris.de.