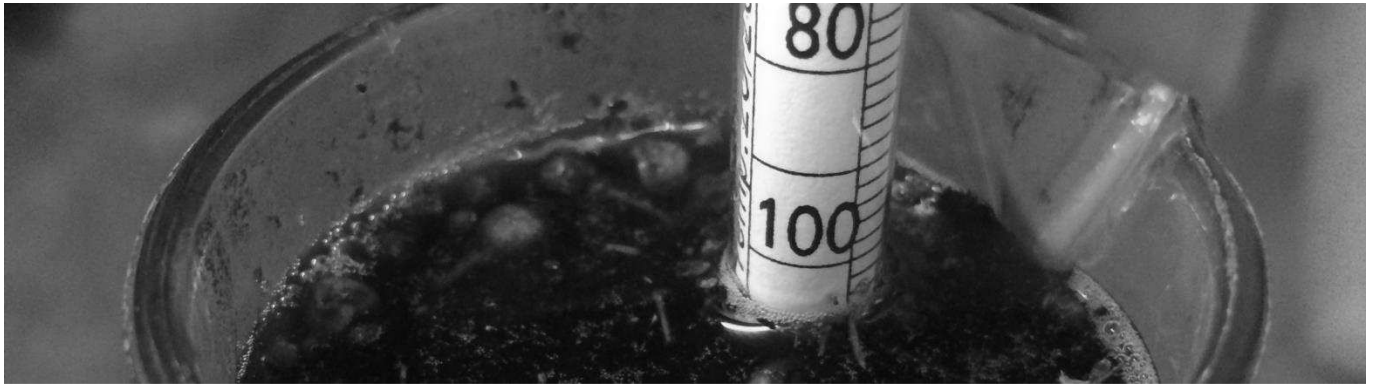


Für Freunde und Genießer unserer Weine



Weinjahr bricht gleich zwei Rekorde

Früheste Lese mit geringstem Ertrag

**Liebe Freundinnen und
Freunde des guten
Geschmacks!**

Das zurückliegende Weinjahr bricht gleich zwei Rekorde. Zum einen ist es die früheste Lese seit Menschengedenken, zum anderen fällt die Erntemenge so niedrig aus wie nie zuvor in den vergangenen fünfzig Jahren.



Abb: Moselschleife an unserer Weinlage Abtei-Kloster-Stuben.

Extreme Wetterkapriolen im Frühjahr ruinierten schon früh die Hoffnung auf einen „normalen“ Herbst.

Der zu warme März mit teilweise sommerlichen Temperaturen und

die ebenfalls warmen Tage der ersten Aprilhälfte forcierten eine zügige Entwicklung der Reben. Bereits Anfang April verzeichneten wir den ersten Austrieb im Neefer Frauenberg, -fast vier (!) Wochen früher als im langjährigen Mittel von 2006-2016.



Abb: Austrieb der Rebe Anfang April

Als grenzenloser Optimist sah ich einen solch frühen Austrieb erst einmal mit Freuden, da er sich zweifellos erst einmal positiv auf die Länge der Vegetationsperiode auswirkt. Somit einen direkten Einfluss auf die Ausprägung des von uns allseits geliebten subtilen Aromaprofils hat.

Die Pessimisten unter uns sehen in diesem Umstand allerdings eine extreme Gefahr. Die Anfälligkeit des Rebstocks gegenüber den gefürchteten Spätfrösten steigt.



Abb: Frostschaaden am jungen Trieb

Und sie sollten Recht behalten: In der Nacht vom 19. auf den 20. April verursachte ein Kaltlufteinbruch erhebliche Schäden an den Reben. Die Temperaturen fielen bis auf minus 4,5 Grad Celsius. Selbst in den warmen Steillagen, die seit Jahrzehnten keine Frostschaäden mehr erfahren hatten, wurden viele zarte Triebe und Knospen zerstört.

Die Schäden reichten vom verschmerzbaeren Klapps in

unseren Steillagen bis hin zum Tiefschlag mit partiellem Totalausfall. Besonders hart traf es unsere Bremmer-Abteikloster-Stuben, der mit dem roten Spätburgunder bepflanzt ist, und den zweiten herben Knockdown in Folge erlitten hat. Nur einen sehr glücklichen Umstand verdanken wir, dass unser Spätburgundervorrat dennoch gesichert ist:



Abb: Traubenblüte ende Mai.

Einige Tage nach der besagten frostigen Nacht, es war ein Sonntagnachmittag, besuchte ich diesen Weinberg, um die Schäden zu begutachten. Plötzlich ließ mich ein leises Fluchen im Nachbarweinberg aufhorchen: „... verdammt, jetzt moos ich schon om Sunndaach roos un schaffe ... mäin Frau ...“ naja, Sie können sich denken was da folgte. Jedenfalls, angelockt und meine Chance witternd, ging ich rüber und sagte „Ich hab ne Idee wie Du alle deine Probleme mit einem Schlag los bist!“ Er schaute mich interessiert an. „...verkauf mir doch den Weinberg...“ sagte ich. „... de lo owe kannst de direkt och ho ...“, war die Antwort. „OK!“ Per Handschlag besiegelten wir das Geschäft unter Männern. So kam ich zu einem weiteren Spätburgunder- und einem, das ist neu, Portugieser Weinberg. Letzterer wird zu einem Portugieser Weißherbst feinherb ausgebaut und schmückt zum ersten Mal im nächsten Jahr unsere Weinkarte als Cuvè-Ernt. Aber zurück zum Witterungsverlauf:

Im Anschluss an jene frostige Nacht sorgte dann trockenes und warmes Wetter für einen zügigen Blüteverlauf und einer deutlichen Entspannung der Lage in Mai und Juni.

Der Juli brachte den lang-ersehten Regen. Rasend schnell erfolgte die Traubenentwicklung. Schwülheiβes Wetter mit viel Niederschlag beschleunigte die Traubenentwicklung weiter. Ein aufplatzen der Beeren sorgte wieder für erneute Anspannung der Lage. Angesichts der hohen Fruchtzuckerwerte und des sich schnell ausbreitenden Pilzbefalls begannen, vor allem Trauben- und Fassweinerzeuger, schnellstmöglich mit der Lese, um weiteren Mengeneinbußen zuvor zu kommen.



Abb: Aufgeplatzte Beere kurz vor Pilzinfektion.

Selbst der spätreifende Riesling wurde in diesem Jahr bereits Mitte September 2017 eingebracht, – fast drei Wochen früher als 2016 und immerhin noch mehr als zehn Tage früher als im Jahr 2011, das bislang den Rekord des frühesten Lesestarts im Anbaugebiet Mosel hielt.

Dennoch lagen die Einbußen bei ca. 30%. Vor allem qualitätsorientierte Betriebe, die beim Anschnitt der Reben bereits ertragsmindernd vorgingen, sind besonders getroffen. So haben wir dieses Jahr nur ca. die Hälfte einer normalen Ernte heimgebracht.

Stichwort Ernte, die Weinlese stellt uns jedes Jahr aufs Neue vor neue Herausforderungen. So begannen auch wir so früh wie nie zuvor mit den ersten Lesedurchgängen, um faule Trauben zu entfernen. Wir nennen das die „negative Selektion“. Sie fordert geübte Leserinnen & Leser, der Aufwand ist riesig. Die Erntehelfer mussten jede Traube unter die Lupe nehmen, um die passenden Beeren für den entsprechenden Weinstil auszuwählen.



Abb: Traubenscheere für die Handlese und Selektion einzelner Beeren mit der spitzen Klinge.

Das sonnige, windige und kühle Wetter in den letzten zwei Septemberwochen begünstigte diese Lesestrategie. Die negative Selektion erbrachte Trauben mit hohen Mostgewichten und markanter Säurestruktur. Sie sind besonders für feinherbe und süße Weine geeignet. Die gesunden Trauben hingegen konnten weiter reifen und ihre Säure abbauen. Im Oktober war es dann aber auch für sie soweit. und wurden gepflückt. Das bestmögliche Ausgangsmaterial zur Erzeugung sehr hochwertiger & sehr finessenreicher Weine im trockenen Bereich, wie z.B. unser PROBUS!

Ich glaube dieser Brief veranschaulicht deutlich, weshalb in diesem Jahr die Unterschiede zwischen einem einfachen Discounterwein und einem mit Liebe gemachtem Wein riesengroß sein werden.

Ich glaube ich habe wieder alles getan, damit wir uns aller Unwägbarkeiten zum Trotz(!) auf einen großartigen Weinjahrgang freuen dürfen! Ernte gut, alles Gut!!!

Übrigens, ein bereits im Weinbrief 2016 angekündigtes önologisches Wagnis hat 2017 seinen spannenden Weg in die Flasche gefunden:

Der „Urahn“!

Seit mehr als 2000 Jahren gibt es eine Weinkultur hier an der Mosel. Dem ältesten deutschen Weinanbaugebiet. Seit einiger Zeit quält mich die Frage, "Wie wohl damals der Wein schmeckte???" Die Antwort könnte nun unser „Urahn“ liefern. Der Wein ist das Resultat eines interessanten Unterfangens, inspiriert durch eben diese Frage.

Es ist ein Riesling gemacht wie damals, als man noch keine Weinfilter und noch keinen Schwefelzusatz kannte. Gelagert, gereift und mikrobiologisch stabilisiert in einem Holzfass. Es ist ein Riesling unfiltriert und ohne Schwefel.



Abb: Das „Urahn-Fass“

Der Urahn ist in der Nase sehr kräuterig. Im Mund kommt zu der kräuterigen Art noch eine fruchtige Dimension mit feinem Tannin hinzu, was dem Wein, obwohl er nur 11%vol hat, ungeheuren Nachdruck verleiht. Absolut trocken, trockener geht

es nicht. Kein Zuckerrest der irgendetwas etwas beschönigen könnte. Absolut geradeaus. Urwüchsiger und natürlicher geht es nicht! Goldgelb, fast Bernsteinfarben! Es ist ein völlig „neuer“ Weinstil. Er ist der Urahn vom modernen Wein!

Sensorisch wie optisch die Antithese zum heute gängigen Standard. Daher gewiss auch keine Amtliche Prüfnummer bekommt somit als „Landwein der Mosel“ verkauft wird. Die Trauben hatten mit 84°Oe allerdings Spätlesequalität!

So etwas hatte ich noch nie im Glas. Ein Wein der sicherlich polarisiert! Ich bin begeistert! Wenn Sie mal etwas völlig anderes probieren möchten, dann probieren Sie diesen Wein!

Das ergänzende rote Pendant hierzu unser „Cabernet-Sauvignon x Merlot Schwefelfrei“ (Wein R217)!



Abb: Die zwei „Mittelalterlichen“! L772 u. R217

Ferienwohnung:

Wenn Sie uns und unserem Wein noch ein Stück näher kommen möchten, steht Ihnen ab Mai unsere **zweite Ferienwohnung** für zwei bis vier Personen mit großem Freisitz, Grillplatz und Blick auf die Mosel zur Verfügung. Im Moment befindet sich diese noch in der Bauphase, aber Sie können bereits reservieren.

Insgesamt bieten unsere Wohnungen jetzt Platz für bis zu zehn Personen. Weinproben direkt in unserem Weingut, oder während Planwagenfahrten durch unsere Weinlagen, runden Ihren Aufenthalt ab.



Abb: Weinprobentisch

Ich bedanke mich für die freundschaftliche Zusammenarbeit im vergangenen Jahr und wünsche Ihnen und Ihrer Familie bereits jetzt eine ruhige, besinnliche Adventszeit und ein frohes Weihnachtsfest. Wie immer bei einem guten Glas Wein!

Mit herzlichem Gruß von der Mosel, Ihr Winzer, Partner und Freund,

Janine Schumacher

PS: Über Ihren Einkauf würde ich mich sehr freuen. Ab sofort gilt für Sie wieder unser Weihnachtsangebot. Wir übernehmen ab einer Bestellsumme von 175,00 € die Versandkosten und liefern frei Haus! Darunter gilt unser günstiger Bringservice von 6,50€ pro 12er oder 21er Kiste.

Bestellungen können unter Tel: 06542-900788, Fax: 06542-900789, oder im Shop www.vinotheca-sutoris.de abgegeben werden.

