

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

DER JAHRGANG

Das Jahr 2017 begann mit einem klassischen frostigen Januar. Wir hatten durchschnittlich minus 1,7 °C, und das hat der Natur sehr gutgetan. Sie konnte sich zurückziehen, sich entspannen und ruhen. Ab Februar allerdings war es schon wieder recht warm. Diesem, den Klimaveränderungen geschuldeten, immer früher einsetzenden Vegetationsverlauf folgten im März bereits Temperaturen von bis zu 23 °C. Entsprechend konnten wir den frühesten Austrieb unserer Betriebsgeschichte verzeichnen. Zwischen dem 7. und 15. April war es so weit, und mit dem Austrieb wuchs bei uns die Angst vor Spätfrösten. Diese Angst war begründet, und in der Frostnacht vom 19. auf den 20. April hat es uns genauso erwischt wie viele andere Winzer. Der Verlust war bitter. An den Hangfüßen betrug er bis zu 70%, in den zentralen Lagen zwischen 10 und 15%. Der warm-feuchte Mai brachte einen massiven Vegetationsschub, das gute Wetter begünstigte die Blüte und der recht trockene, warme Sommer führte zu einer frühen Lese. Während wir die frühen Sorten ab dem 14. September gelesen haben, profitierten die etwas später reifenden Sorten wie der Riesling von wunderbar kühlen Nächten im September. Sie haben nicht nur für eine stabile, reife Säure gesorgt, sondern auch für eine zusätzliche Ausprägung der Aromen. Entsprechend konnten wir in mehreren Leseschritten Trauben mit einer großartigen Reife lesen, bei denen sich Frische und Klarheit mit einer zupackenden Säure verbunden haben. Die Weine sind fein, aromatisch prägnant und sehr elegant geworden. Das gefällt uns alles ausnehmend gut und hat viel Alterungspotential.

NEUER KNEWITZ, NEUE WEINE

Familienweingüter leben davon, dass das Handwerk und das Wissen um die Lagen weitergereicht wird. Wir hoffen darauf, dass unser 2017 geborener Leonard das irgendwann genauso sieht. Um sich dieser Meinung anzuschließen, hat er allerdings noch etwas Zeit; denn am 17. März dieses Jahres wird er erst ein Jahr alt. Eines ist allerdings schon jetzt klar: Leonard hat unser Leben nachhaltig verändert, nicht zuletzt deshalb, weil wir ihm ein besonderes Projekt widmen. Wir nennen es: #KnewitzGoesNahe. Denn wir hatten die Chance, aus der traditionellen, vom Schiefer geprägten Steillage des Norheimer Kirschhecks, Trauben zu ernten. Ein solches Projekt hatten wir schon lange ins Auge gefasst. Denn wir haben eine Leidenschaft für fruchtsüße Weine – vor allem für solche vom Schiefer. So ist es zum einen ein fruchtsüßer Kabinett geworden, und zwar einer, der seinen Namen verdient. Der 2017er Kabinett vom Schiefer ist ein klassischer, leichter und würziger Oldschool-Kabinett, der seine Balance in einem vibrierend frischen Spiel von Süße und Säure findet. Zum anderen gibt es die 2017er KIRSCHHECK Riesling Spätlese, die wir mit ihrer Feinheit und der prägnanten Schieferaromatik deutlich in der Tradition der klassischen Kirschheck-Weine sehen.

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

VIEL PRESSE UND EIN NEUER AUFTRITT

Fast im Schatten der Geburt von Leonard hat noch ein zweites Baby im März 2017 das Licht der Welt erblickt. Und auch das ist etwa so lange gewachsen wie unser Kleiner. Es ist unsere neue Website, die uns nun genauso klar repräsentiert, wie seit einiger Zeit schon die Ausstattung der Knewitz-Weine. Alles ist nun aus einem Guss. Nun können Sie und Ihr Euch online noch umfangreicher über uns, unsere Weine und die Lagen rund um Appenheim informieren.

Unter www.weingut-knewitz.de findet man auch das, was andere über uns gesagt und geschrieben haben. Und das war viel Positives. So hat uns der Gault & Millau in die Riege der 3-Trauben-Weingüter befördert. Auch der neu erschienene Vinum Weinführer bedenkt uns von Anfang an mit 3 Sternen. Außerdem hat James Sucklings Mann für Deutschland, Stuart Pigott unsere 2016er Weine zum ersten Mal bewertet. Der Gutsriesling und der Appenheimer Riesling erhielten 91 Punkte, die Rieslinge aus dem Hundertgulden und dem Steinacker wurden mit 92 Punkten ausgezeichnet.

Natürlich liegt unser Fokus vor allem auf dem Riesling, und wir arbeiten intensiv daran, die Lagen immer weiter und feiner herauszuarbeiten. Doch unser Herz schlägt auch für die Burgundersorten, allen voran für den Chardonnay. Unser Topwein, die Réserve aus den kühlen Randlagen des Steinackers hat im letzten Jahr viel Aufmerksamkeit erfahren. Diese wurde dadurch gekrönt, dass die 2016er Chardonnay Réserve in der Vinum zum besten weißen Burgunder in Deutschland 2018 gekürt wurde. Das finden wir ganz großartig.

Die positiven Bewertungen von Kritikern und Fachzeitschriften sind aber nur ein Teil des Ganzen. Genauso wichtig sind uns die vielen Reaktionen unserer Partner aus dem Handel, das Feedback der Sommeliers, die unsere Weine listen und natürlich auch der vielen weinbegeisterten Kunden. Auch von dieser Seite hat man uns viel Positives zurückgemeldet. Für all das sind wir sehr dankbar. **Wir stoßen gerne darauf an – am besten mit einem Wein aus dem Jahrgang 2017.**