

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

DAS WEINJAHR 2015 – EIN REKORDJAHR?

Lieber Weinfreund,

dass ein Weinjahrgang mit dem Wetter des aktuellen Jahres steht und fällt, selbst dass die Arbeit eines kompletten Jahres innerhalb eines Tages – ja selbst innerhalb weniger Stunden – zunichte gemacht werden kann, das ist für uns alle nichts Neues. Um die Abhängigkeit von Mutter Natur beneiden uns Winzer nicht viele. Aber viele von Ihnen fühlen und fiebern mit uns! Sie freuen sich mit uns und Sie sind besorgt mit uns, wenn wir durch die Höhen und Tiefen eines jeden Weinjahrgangs gehen. Dies wurde uns vor allem letztes Jahr bewusst, als sich der Wetterverlauf des Sommers beunruhigend ungewöhnlich entwickelte.

Eine erste Trockenphase bereits zu Beginn der Vegetationsperiode deutete den Niederschlags- und Temperaturverlauf des restlichen Jahres an. Die Temperaturen stiegen bereits während unserer Rebschnitt- und Biegearbeiten im Februar und März auf relativ milde Werte und führten zu einem recht unterschiedlichen Austrieb Mitte bis Ende April, mit dementsprechend verzettelter Blüte über den kompletten Juni verteilt.

Nachdem die Temperaturen im Mai und Juni schon knapp über dem langjährigen Mittel lagen, gab es dann im Juli sogar 12 sehr heiße Tage mit über 30°C und auch im August waren es neun Tage, die über der 30°C-Marke lagen. Sogar von einem „Jahrhundertsommer“ war bereits die Rede und viele erinnerten sich an die heißen Jahrgänge 2003 und 2005.

Durch die positive Wasserbilanz, mit der wir aus dem Winter kamen, sowie der hohen Wasserspeicherkapazität unserer tonhaltigen Böden, waren wir noch recht entspannt, als wir im Monat April in die Vegetationsphase starteten. Doch bis einschließlich Mai gab es keinen Monat mit mehr als durchschnittlich 12 Liter Niederschlag. Im Juni waren es dann immerhin 43 Liter Regen pro qm² und im Juli waren es 31 Liter. Für die älteren und bereits sehr tiefwurzelnden Reben war dies noch ausreichend, für die neu gepflanzten jungen Weinberge, die gerade in den ersten Jahren auf eine großzügige Wasserversorgung angewiesen sind – zusammen mit den sehr hohen Temperaturen – eher grenzwertig.

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

Um das Überleben der jungen Reben zu sichern, musste z.T. sogar der gesamte Ertrag auf den Boden geschnitten werden, so konnte die Versorgung der Pflanzen weitestgehend sichergestellt werden.

Ein großflächiger Hagelschlag sorgte in der Nacht vom 17. zum 18. Juli für Aufregung. Vor allem auf dem Plateau des Appenheimer Eselspfads sowie Daubhaus, wo sich viele Gutsweinlagen befinden, wurden viele Beeren beschädigt. Glücklicherweise hatte zu dieser Zeit noch keine Zuckereinlagerung begonnen. Die Beeren befanden sich noch im Stadium der Schrotkorngröße und die verletzten Beeren trockneten ein. Die Angst vor einer möglichen Fäulnisbildung war somit unbegründet, doch der Mengenverlust durch die verlorenen Beeren war nicht gering.

Nach diesen ereignisreichen und heißen Sommermonaten relativierten sich die Temperaturen Anfang September wieder. Die dann vorherrschenden kühlen Nächte sorgten für eine tolle Aromabildung in den Beeren. Vor allem für die Weissweinsorten – besonders beim Riesling – sind kühle Nächte eine der besten Voraussetzungen für eine langsame und optimale Reife.

Die Ziele unseres Weinbergsmanagements waren 2015 in erster Linie die Gewährleistung des Säurerhaltes sowie der Wasserstabilisierung. Um die Verdunstungsrate so niedrig wie möglich zu halten, wurde für eine kurze Begrünung gesorgt. Gleichzeitig haben wir so wenig wie möglich in der Traubenzone entblättert, um für viel Beschattung zu sorgen, um die Säure zu konservieren und hohen Mostgewichten vorzubeugen.

Nun ist mittlerweile schon Mitte März und endlich sind die neuen Gutsweine verfügbar. Die Orts- sowie Lagenweine liegen derweil noch auf der Feinhefe und genießen die Ruhe. Doch bereits jetzt freuen wir uns über den fantastischen Jahrgang mit sehr saftigen und starken Gutsweinen, die ganz nach unserer typischen Knewitz-Philosophie schon als Basisweine eine unglaubliche Dichte und tolle Qualität aufweisen.

Ähnlich die Ortsweine, sie sind ein wenig karger und reduktiver als die Gutsweine. Hier ist es uns trotz des heißen und fast schon wuchtigen Jahrgangs gelungen, die Kühle, Eleganz und Schlankheit in den Weinen zu bewahren. Die Säurestruktur verleiht den Weinen ein großes Potential.

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

Wie die Ortsweine sind auch die Lagenweine trotz der vollreifen Trauben angenehm kühl und schlank mit bestimmendem Säurerückgrat, dennoch dicht und konzentriert und mit kräftiger Struktur. Es sind fantastische Lagenabbildungen, die den Kalkstein sprechen lassen wie in fast keinem Jahrgang zuvor.

Da für uns bereits abzusehen ist, dass die Nachfrage auch in diesem Jahr wieder das Angebot übersteigen wird, finden Sie beiliegend ein Reservierungsschreiben, mit dem Sie sich einige Exemplare sichern können. Die diesjährigen Preise können Sie der beigefügten Preisliste entnehmen.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen mit unserem Jahrgang 2015 und möchten Sie auch noch einmal herzlich zu einem Besuch bei uns im schönen Appenheim einladen.

Alles Gute und vielleicht bis bald

Ihre Familie Knewitz