



KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



VDP.WEINGUT

DAS WEINJAHR 2023



DER JAHRGANG 2023

Wenn wir das Jahr 2023 Revue passieren lassen und uns noch mal einige Bilder aus der Weinlese anschauen, sind wir fast ein wenig sprachlos. In jedem Fall sind wir aber wahnsinnig stolz, dass wir trotz der Herausforderungen den für uns wahrscheinlich bisher besten Jahrgang entstehen lassen durften.

Schwierige Jahre sind besonders. Weil hier unser Bauchgefühl umso bedeutender ist, und mit ihm das Vertrauen in uns selbst. Beides entwickelt sich aus Erfahrung und lässt jenes Feingefühl entstehen, das es für einen solchen Jahrgang braucht. Ein schwieriges Jahr meistert man nicht allein, sondern nur im Team. Jeder Einzelne trägt seinen Teil dazu bei. Wir sind sehr froh über unser großartiges und mittlerweile perfekt eingespieltes Team, auf das wir uns stets verlassen können und welches mit großem Mehraufwand und viel Feingefühl mit uns die Weinlese 2023 gemeistert hat.



Das Jahr begann wieder relativ mild. Hin und wieder gab es Regen, insbesondere im März und Anfang April. Die milden Temperaturen begünstigten einen erneut frühen Austrieb um den 15. April, was bereits zu diesem Zeitpunkt eine eher früher einsetzende Lese vermuten ließ. Die Spätburgunderblüte begann am 9. Juni, gefolgt von den kühleren Lagen, wie z.B. unserem Riesling im Steinacker, um den 15. Juni.

Die Monate Mai und Juni brachten uns hingegen kaum Niederschlag. Spätestens jetzt machte sich die Bodenarbeit der letzten Jahre bezahlt. Die gute Wasserspeicherkapazität unserer Böden ermöglicht es den Reben, insbesondere den älteren, oft noch bis in die trockenen Phasen des Sommers von der Feuchtigkeit des Winters zu zehren und in den tieferen Bodenschichten noch ein wenig Wasser zu erreichen.

Es galt also wieder, den größten Teil der Weinbergsbegrünung umzubrechen, um die Konkurrenz zur Rebe so gering wie möglich zu halten. Die Laubwände wurden nur behutsam eingekürzt, um für Beschattung der Trauben zu sorgen.

Im Juli konnte die Natur endlich aufatmen. Es regnete. In diesem Monat fühlte sich der Regen noch erleichternd an. Doch als im August auf einmal insgesamt 110 Liter Regen fielen – doppelt so viel wie im langjährigen Mittel – kam bereits so mancher Weinberg an seine Grenzen. Noch bevor die Weinlese überhaupt angefangen hatte, begannen vereinzelt Trauben zu faulen.



Die Stimmung war angespannt, und auch als wir Ende August mit großen Schritten dem Herbst entgegengingen, wurde es nicht besser. Wir entblätterten die Traubenzone, um für eine gute Luftzirkulation und somit ein gutes Abtrocknen der Trauben zu sorgen. Doch dann stiegen die Temperaturen auf über 30 Grad. Die Sonneneinstrahlung war zu intensiv und somit fielen einige Beeren der Sonne zum Opfer, Sonnenbrand war die Folge. Durch immer wieder einsetzende Niederschläge saugten die beschädigten Beeren das Wasser auf und wir hatten mit Fäulnis zu kämpfen, leider in nicht ganz unbedeutender Menge. Selektive Lese war die einzige Lösung, und das noch bevor der eigentliche „Herbst“ begann. Alle befallenen Beeren mussten mit großem Zeitaufwand präzise herausselektiert werden.



Wir starteten die Weinlese am 7. September mit unserem Chardonnay, gefolgt von unserem Spätburgunder ab dem 11. September.

Als am späten Abend des 12. Septembers ein heftiges Gewitter mit großen Wassermassen auf Appenheim niederging, standen wir gerade am Sortierband in unserer Halle, um die gelesenen Spätburgundertrauben zu selektieren. Mit ängstlicher Miene unterbrachen wir die Arbeit und warteten beobachtend am Hallentor ab, bis das Gewitter weiterzog. Kein Hagel fiel – Gott sei Dank! Das hätten wir nicht auch noch gebraucht.

Die Spätburgunderlese wurde am 17. September beendet und nach einer kurzen Lesepause starteten wir am 20. September mit dem Riesling. Am 5. Oktober erfolgte der „Final Cut“ im Niederhilbersheimer Steinacker.





Im Nachhinein verliert das, was in der Situation beinahe unlösbar und bedrohlich schien, seinen Schrecken. Mehr noch, es wandelt sich zu etwas Schönerem und Außergewöhnlichem. Weine eines solchen Jahres tragen all die Emotionen, denen wir ausgesetzt waren, in sich. Die Angst und die Anspannung, die Freude und die Erleichterung. Ohne die großartigen Menschen um uns herum hätten wir es nicht geschafft. So viel steht fest.

Uns allen wurde erneut vor Augen geführt, dass man Jahre wie diese annehmen muss, um aus ihnen nicht nur das Beste, sondern etwas Außergewöhnliches zu machen. Das gelingt, weil man noch genauer hinsieht, noch tiefer in seinem Erfahrungsschatz gräbt und an manchen Tagen auf Schlaf verzichtet. Wein aus dem Welzbachtal lässt uns eben nicht los. In ihm steckt alles, was wir sind.

Im Gutsweinbereich freuen wir uns über saftige und zugängliche Weine. Bei den VDP.ERSTE LAGEN und VDP.GROSSE LAGEN könnten wir sogar Geschichte schreiben. Ihre Feinheit und Komplexität sind immens, der Druck und das Salz im Finish herausragend. Die Balance der Säure und der Textur wird Großes leisten und wir werden sicher lange große Freude daran haben.



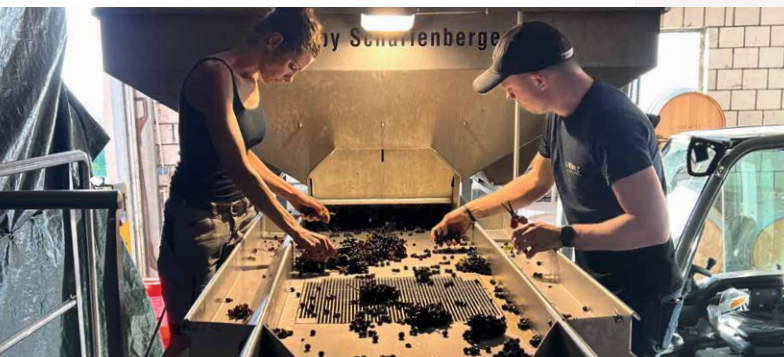
Fokus Riesling

In 2022 hatten wir nochmals die Möglichkeit, Parzellen im Nieder-Hilbersheimer Steinacker sowie Honigberg zu erwerben. Die insgesamt zwei Hektar gehörten immer schon zur erweiterten Familie unserer Großmutter Magdalena und wurden im Frühjahr 2023 mit Riesling bestockt. Wir freuen uns somit sehr, unser Profil mit dem Fokus auf Riesling weiter schärfen zu können.

Auch der Spätburgunder hat, gerade in den letzten fünf Jahren, eine große Leidenschaft in uns entfacht. Nicht zuletzt wegen unserer Freundschaften zu Kollegen wie Rings, Huber und Keller. Auch die Tradition und Geschichte des Spätburgunders in unserer Region liegt uns am Herzen und diese wollen wir fortführen.

Spätburgunder der kühlen und feinen Art, auf Kalk gewachsen, beeindruckte uns schon von Beginn an. Deswegen haben wir nun in modernste Abbe- und Sortiertechnik investiert und können uns so wieder einen Schritt weiterentwickeln.

Dies hat uns außerdem dazu bewogen, im Appenheimer Eselspfad einen Hektar Spätburgunder mit einer genialen und vielversprechenden Genetik zu pflanzen.





Jetzt ist es offiziell

Ab dem Jahrgang 2023 sind unsere Weine Bio-zertifiziert. Wir arbeiten schon seit vielen Jahren biologisch. Nun haben wir auch die bürokratische Umstellungsphase abgeschlossen. Die Zertifizierung ist das äußere Zeichen – die schon lange sichtbaren positiven Veränderungen im Weingarten sind die innere Befriedigung, die wir verspüren.

Mit und für die Natur zu arbeiten ist eine Grundsatzentscheidung. Jede Maßnahme, die wir in diesem Gedanken setzen, ist ein Teil des großen Ganzen. Von der Herstellung des eigenen Komposts, bis zum Einsatz von bodenverbessernder, wasser- und nährstoffspeichernder Pflanzenkohle. Dabei sind wir noch lange nicht am Ende, sondern stehen erst am Anfang. Die Köpfe sind voller Ideen, unsere Hände voller Tatendrang.

Ein Jahr, das uns dankbar macht. Für das Gute und das weniger Gute. Und das, was am Ende daraus entstehen durfte. Ohne unsere Familie, unser Team und die Menschen, die unsere Weine trinken, wären weder Fokus noch Konsequenz möglich. Sie alle sind das Rückgrat unserer Arbeit. Dafür gilt es DANKE zu sagen.

Corina, Tobias und Björn Knewitz
Appenheim, im Frühjahr 2024



KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

www.weingut-knewitz.de

info@weingut-knewitz.de | +49 (0) 6725-2949

Rheinblick 13 | D-55437 Appenheim

Öffnungszeiten: Mo–Fr 9–12 Uhr und 13–16 Uhr | Sonn- und feiertags geschlossen
Bitte melden Sie sich vor Ihrem Besuch kurz an, so dass wir uns für Sie Zeit nehmen können.

┌ MAXIME
HERKUNFT
RHEINHESSEN └