



Der Jahrgang 2025

Lesebeginn: 08.09.2025
Leseende: 09.10.2025
Größe der Mannschaft: ca. 35 Personen
Durchschnittsertrag: 48,8 hl/ha

Es kommt meistens anders, als man denkt. Der 676. Jahrgang des Weinguts Reichsgraf von Kesselstatt wurde erneut von der Witterung in den Tälern von Mosel, Saar und Ruwer beeinflusst, wie man es kaum hätte vorhersehen können.

Ausbleibende Wärmeperioden im Februar und ein Wegfallen von extremen Frostnächten im April sicherten einen guten und gleichmäßigen Austrieb in allen drei Flusstälern – ein Geschenk nach dem verheerenden Spätfrostjahrgang 2024!

Auch das weitere Frühjahr und der Sommer waren uns Winzern wohlgesonnen, mit wenigen Hitzetagen, ansonsten gemäßigte bis warme Temperaturen und wenig Regen und Wind nach der Reblüte, wodurch der Fruchtansatz sowohl im Riesling als auch in den Burgundersorten sehr gut ausfiel. Unsere nachhaltige Bewirtschaftung sicherte zudem eine gute Bodengesundheit und ideale Nährstoffversorgung der Reben. Ausreichende Niederschläge sorgten für mehr als gut gefüllte Wasserspeicher, sodass man überall im Anbaugbiet Ende August auf einen klassischen und sehr guten Herbst setzte.

Was folgte, war einer der schnellsten Wettläufe gegen die Zeit – tagelangem Dauerregen ab September sei Undank. Die Trauben wurden plötzlich mit großen Mengen an Wasser konfrontiert, das in die Beeren drückte und bei anhaltend warmen Temperaturen einer nassen Botrytis idealen Nährboden lieferte – insbesondere an der Mittelmosel.

Infolgedessen zögerte die Lesemannschaft um Dr. Karsten Weyand, Außenbetriebsleiter Maik Thomas und Kellermeister David Nicolay nicht lange: Die Oechsle- und Säurewerte der Trauben waren gut, die Aromatik ebenfalls und die Scheren gewetzt. Mit 35 Personen, aufgeteilt auf zwei Teams, wurde in weniger als einem Monat der Herbst zu Ende gebracht. Trauben, die zu sehr von der Botrytis befallen waren, wurden konsequent hängen gelassen, sodass am Ende nur die besten Qualitäten in unserem Kelterhaus schonend gepresst und anschließend im Schlosskeller weitestgehend spontan vergoren wurden.

In Summe warten nun 244 Fuder Wein, darunter 80 Fuder aus VDP.Grossen Lagen® und 60 Fuder für potenzielle VDP.Ortsweine, darauf, ihr großes Potenzial und den sehr klaren, vielschichtigen und lagentypischen Stil nach weiteren Monaten der Ruhe auf der Feinhefe in Ihren Weingläsern zu demonstrieren.

