



Erntebericht 2018

Beginn der Lese: 17. September 2018
Ende der Lese: 23. Oktober 2018
Durchschnittsertrag: 63 hl/ha

Ein Jahr der Superlative...

Es war ein Jahr im Namen der Sonne.

So kann man diesen großartigen Jahrgang perfekt beschreiben. Dieses Sommermärchen war nicht nur für uns Menschen ein Genuss, sondern tat auch unseren Trauben sehr gut. Die extra Portion Wärme brachte eine außergewöhnliche Reife, Aromatik und Mineralität, gekrönt von einer tollen Quantität.

Das Jahr startete NASS, gefühlt waren es drei Monate mit geballten Niederschlägen. Das sollte sich später im Jahr als glückliche Fügung erweisen, als ob Mutter Natur schon geahnt hätte, was auf uns zukommen würde. Ergo sind wir mit vollen Wasser-Reservoirs in die neue Vegetationsperiode gestartet.

Der Frühling war warm und trocken - beides Bedingungen, die einen frühen Austrieb begünstigen, und das war dann auch der Fall. Kalendarisch war er sogar noch früher als im Vorjahr, nämlich bereits am 20. April. Ein früher Austrieb lässt uns Winzer noch einmal kurz innehalten, aber in diesem Jahr zogen die Eisheiligen glücklicherweise an uns vorbei.

Das hohe Wasserangebot, gepaart mit den Sonnenstrahlen, ließ die jungen Triebe rasch wachsen. So sehr, dass wir während der Laubarbeiten schon klimatische Anpassungen in unseren drei Tälern beobachten konnten. Überall an Mosel, Saar und Ruwer war die physiologische Entwicklung gleich auf. Aus den unzähligen Traubenansätzen entwickelten sich dank optimaler Bedingungen während der Blüte wunderbare, lockere Trauben. Die Sommertemperaturen stiegen Tag für Tag und die Tage wurden schöner und schöner. Ein mediterranes Klima machte sich in den hiesigen Gefilden breit und lud zum Träumen ein.

Probleme gab es nur für junge Rebanlagen, Reben deren Wurzelwerk noch nicht die Tiefe erreicht hat, um trockene Perioden ohne Beeinträchtigung zu überstehen. Alte Reben mit einer großen Wurzeloberfläche und vor allem tiefen Wurzeln hingegen zeigten keinerlei Defizite auf. Ganz im Gegenteil: in diesen Weinbergen konnten wir goldgelbe, zuckersüße und vollreife Trauben ernten, welche mit ihrer Fruchtreife und der Säure unbestechlich erscheinen. Dazu die hervorragende Mostausbeute, sozusagen das berühmte Tüpfelchen auf dem i.

Alle Qualitäten und Prädikate zeigen sich von ihrer besten Seite! In der Spitze hatten wir das Glück, verschiedene Trockenbeerenauslesen mit bis zu 260°Oe zu selektieren, unter anderem im Kaseler Nies´chen. Die spontanen Gärungen ließen am Anfang auf sich warten, da hieß es dann „COOL“ bleiben, aber schon jetzt begeistern die Weine mit klarer Frucht und verheißungsvollen „Spontin-Nasen“. Erwarten Sie voller Vorfreude einen großartigen Jahrgang ...!

Morscheid, 12. November 2018