

NIK WEIS

ST. URBANS-HOF



Gute Nerven und Fingerspitzengefühl...das Jahr 2014

Der Winter 2013/2014 war relativ mild für unsere Region. Die Temperaturen blieben meist über dem Nullpunkt, wodurch Flora und Fauna beeinflusst wurden: Insekten und Pflanzensporen konnten den Winter überleben, so dass der Druck in der Vegetationsperiode recht hoch war.

Der Frühling war warm mit einem frühen Austrieb Anfang April. Es gab zwei Frostnächte, die jedoch keinen Schaden verursachten. Die Blüte fand Anfang Juni unter perfekten Bedingungen statt. Das Wetter war trocken und warm, so dass die Blüte nach 14 Tagen abgeschlossen war. Zu diesem Zeitpunkt hatte die Vegetation einen Vorsprung von rund 14 Tagen gegenüber dem durchschnittlichen Mittel. Zu dieser Zeit konnten wir von einem quantitativ großen Jahrgang ausgehen und begannen als Qualitätsmaßnahme Früchte herauszuschneiden.

In den Sommermonaten gab es neben den vielen Niederschlägen auch jede Menge Gewitter, glücklicherweise ohne Hagel. In den Monaten Juli und August hatten wir insgesamt etwa 250 Liter Regen pro Quadratmeter.

Im September ließ der Regen nach, doch das Wetter blieb unbeständig. Einige Tage waren perfekt mit warmen Tagtemperaturen und kalten Nächten. Doch manche Nächte blieben zu warm, was zusammen mit der Luftfeuchtigkeit im Moseltal zu einem hohen Fäulnisdruck führte. So wurden die anfänglich perfekten Bedingungen wieder zunichte gemacht. Nach der kleinen Ernte in 2013 hatten wir uns auf einen größeren Jahrgang 2014 gefreut, doch nun nahm die Erntemenge stetig ab und die Botrytis und Fäulnis zu. Dies passierte sehr schnell, so dass viele Winzer in einer Panik zu ernten begannen. Außerdem entwickelten die Trauben eine gewisse bräunliche Färbung, zusammen mit etwas früher Botrytis. Es war keine Sauerfäule wie im Jahr 2000, es handelte sich eher um eine schnelle Reifung der Schalen in Kombination mit Botrytis.

Ich entschied mich, für eine erste Vorlese der Weinberge, wie wir es eigentlich jedes Jahr machen. Dabei schnitten wir alle Trauben heraus, die wir als nicht gut genug empfanden.

Erst einige Tage später, am 5. Oktober begannen wir die ersten Trauben für unseren Gutsriesling zu ernten. Es gab große Unterschiede beim Gesundheitszustand der Trauben, nicht nur von Weinberg zu Weinberg, sondern an jeder einzelnen Rebe. Alles hing nun an der akkuraten Arbeit während der Vorlese und der Selektion. Bis zu sieben Mal lasen wir jeden Weinberg. Zwei Leute aus unserem Team standen zusätzlich an der Lesebütte, um dort ein weiteres Mal zu prüfen, dass keine schlechten Trauben mit nach Hause kamen.

Diese intensive Lese brachte auch sehr große Unterschiede in der Erntemenge, wir hatten Mengen von 2000-8000 Liter pro Hektar.

NIK WEIS

ST. URBANS-HOF



Die Winzer, die im Herbst ruhig und geduldig blieben, konnten wirklich tolle Qualitäten für fantastische Weine einbringen. Wer in 2014 zu Risiko bereit und ein Mengenverlust in Kauf genommen hat, der konnte gesunde und aromatische Trauben für saftige Qualitätsweine und Kabinette ernten. Diejenigen, die bis Ende Oktober Trauben lasen, hatten sogar die Möglichkeit hohe Mostgewichte bis zur Beerenauslese zu erreichen. Wir beendeten die Ernte 2014 am 31. Oktober.

Wegen der sehr dünnen, teilweise verletzten Beerenhäute verzichteten wir in diesem Jahr weitestgehend auf Mazeration. Wir pressten zügig aber mit wenig Druck. Die natürliche Vergärung startete zeitnah und ging reibungslos von statten. Nach der Gärung ließen wir die jungen Weine über den Winter auf den feinen Hefen reifen. Wir sind sehr glücklich mit dem Jahrgang 2014, denn wir haben leichte, elegante Qualitätsweine und Kabinettweine sowie vollmundige Spät- und Auslesen. Sogar eine Beerenauslese mit 140° Oechsle aus dem Piesporter Goldtröpfchen war mit dabei.