



## Das Weinjahr 2017

Turbulentes Wetter bescherte den Winzern viel Extra-Arbeit, die sich dann am Ende gelohnt hat.

Nach einem kalten, trockenen Winter machten wir uns Sorgen, ob das Wasser ausreichen würde. Im Februar und März wurde es warm, so dass die Reben zwei Wochen früher als normal austrieben. Ende April kamen die Eisheiligen mit Minustemperaturen, als ob es keine Klimaerwärmung gäbe. Für uns ging das zum Glück glimpflich aus. Mai und Juni schenkten uns den ersehnten Regen, der alles zum Wachsen und Blühen brachte.

Im Juli und August setzten sich die idealen Wachstumsbedingungen fort. Was dem Grillfreund wie ein verregneter Sommer vorkam, war für die Reben ideal. Allerdings wurde es notwendig, viel Handarbeit zu investieren, um in der feucht-schwülen Witterung die Trauben ausreichend zu durchlüften. Das geschah durch Laubarbeit, Entblätterung und mechanische Unkrautbekämpfung.

Die Lese begann so früh, wie nie zuvor – 88 Tage nach der Blüte (normalerweise rechnet man mit 100 Tagen). Kühle Septembertage erhielten die frischen Aromen in den Beeren, wovon Silvaner, Scheurebe und Riesling besonders profitierten. Der Regen, der Mitte des Monats einsetzte, trieb unsere große Mannschaft zur Eile an. Bereits Anfang Oktober waren die meisten Trauben geerntet. Mit großem Aufwand trennten wir die gesunden Beeren von den faulen – eine Voraussetzung für reintonige und feine Weine. Das Ergebnis macht uns froh:



Die 2017er Weine zeigen eine wunderbare Aromatik und Eleganz. Gerade die Silvaner haben wieder einmal bewiesen, dass sie wahre Klimahelden sind. Durch unsere starke Selektion wird es in diesem Jahr nur eine kleine Menge Großer Gewächse geben, dafür kann man schon jetzt ihre besondere Klasse schmecken.