

Das Weinjahr 2016

Die 2016er Weine sind schlanker als ihre Vorgänger und ergänzen die 2015er Weine mit ihrer Leichtigkeit und Spritzigkeit. Das lag am wechselhaften Sommerwetter.

Wir waren mit den Niederschlägen im ersten Halbjahr zufrieden, denn dadurch bekamen unsere Reben eine Wasserreserve für die restliche Vegetationszeit. Im Juli und August wurde es heiß. Die sonnigen Tage und kühlen Nächte im September waren das perfekte Finale: Ab Mitte September konnten wir reife und gesunde Trauben in ausgezeichneter Qualität ernten.

Dank kühler und trockener Witterung dauerte die Weinlese bis Ende Oktober. Das war gut, denn so hatten die Trauben viel Zeit, optimal zu reifen und ihre Aromen auszubilden. Das merkt man bereits bei den Jungweinen. Insgesamt zeichnet sich der Jahrgang durch filigrane Weine mit feiner Frucht und frischer Säure aus. Der Silvaner ist der große Gewinner des Klimawandels und brillierte auch in diesem Jahrgang.

Damit nicht genug: Zur Krönung des Jahres konnten wir Ende November sogar Eiswein lesen. Dies ist eine Seltenheit, denn die Winter werden immer milder. Zur Eisweinlese müssen die Trauben durchgefroren sein und bei mindestens minus sieben Grad gelesen werden. Wir sind das Risiko eingegangen und freuen uns nun sehr über diese Kostbarkeit!



Lena Wirsching, Andrea Wirsching und Dr. Heinrich Wirsching vor dem Julius-Echter-Berg.



WEINBAU SEIT 1630

HANS WIRSCHING

Das Weinjahr 2015

Im Keller liegt ein Spitzenjahrgang 2015. Der Traumsommer mit Rekordtemperaturen bescherte uns gesunde, aromatische und voll reife Trauben.

Im Winter hatten wir den Weinberg gut mit Stroh und Mist abgedeckt, was nicht nur der Humusbildung hilft, sondern auch die Feuchtigkeit im Boden bewahrt. Das war gut, denn von Juni bis August wurde es richtig heiß.

Die wenigen Niederschläge kamen zur rechten Zeit, was für den Weinbau völlig ausreichte. Unsere Reben sind Tiefwurzler, besonders die Alten Reben, die auch die spärlichsten Wasserreste noch nutzen können. Weil die jungen das noch nicht schaffen, haben wir sie von Hand mit Wasser versorgt und sie entlastet, indem wir kurz nach der Blüte ihre Trauben reduzierten. Eine so aufwändige Pflege genießen normalerweise vor allem unsere Großen Gewächse und Spätburgunder.

Als Krönung kam ein perfekter September mit sonnigen Tagen und kühlen Nächten, praktisch ohne Niederschläge. Das begünstigte die Vollreife der Trauben, die Ausbildung von feinen Fruchtaromen und die Erhaltung einer belebenden Säure. Um dieses ideale Reifestadium nicht zu verpassen, mussten die Trauben schnell geerntet werden. Innerhalb von zwei Wochen lagen schon 80% im Keller. Dort lassen wir ihnen Zeit zur Entwicklung.

Was wir jetzt schon sagen können: Die Silvaner, Rieslinge und Scheureben sind die Gewinner dieses Jahres und bestechen mit Dichte und viel Substanz. So wie es aussieht, reiht sich der 2015er in die herausragenden Jahrgänge 1959, 1971 und 2012 ein.



Dr. Heinrich Wirsching, Andrea Wirsching und Lena Wirsching.

Der Jahrgang 2014 – zwei Mal hingelangt und Glück gehabt!

Ein früher Austrieb Mitte April verhiess einen guten Jahrgang mit viel Zeit für Entwicklung und Reife bis in den Herbst hinein. Nachdem die Eisheiligen ohne große Katastrophen vorüber gingen, blühten die Weinberge etwa 3 Wochen früher, als im langjährigen Durchschnitt. Juli und August waren sehr warm, auch wenn der Grillfreund die regelmäßigen Regenfälle als kalt empfand. Die Rebstöcke freuten sich nach dem trockenen Winter und Frühjahr am Wasser und lösten viele Mineralien aus dem Boden, die sie dann in den Trauben einlagerten. Für sie kommt auch durch die Wolkendecke genug Energie für ihre Photosynthese, und die Feuchtigkeit kann den kleinen und festen Beeren nichts anhaben.

Bald begann der Herbst – Ende August schmeckten die ersten Trauben und die Telefone liefen heiß, um die Erntehelfer zu einer früheren Anreise zu bewegen. Wir mussten sehr schnell und präzise arbeiten, um einerseits nur wirklich reife Trauben zu ernten, andererseits die einsetzende Fäulnis (durch das warm-feuchte Wetter) im Griff zu behalten. Daher teilten wir unsere Mannschaft auf. Eine erfahrene „Task-Force“ lief im Eiltempo durch die Weinberge und schnitt die Trauben ab, die weggeworfen wurden. Der Rest der Truppe erntete dann selektiv mit 2 Eimern, so dass wir die reifen, gesunden Beeren hatten, die wir für unsere trockenen Spitzenweine brauchen.

Wenn's gut sein soll, muss man auf Menge verzichten. Diese Wahrheit gilt nicht nur für den Rebschnitt, sondern eben auch für die Ernte. Und dann kann sich das Ergebnis sehen lassen! Wir haben zwar etwa 25% weniger geerntet, aber im Keller liegen Jungweine, die mit ihrer Eleganz und Mineralität einen großen Genuss versprechen!

