



**JAHRGANG 2022**

**Februar 2024**

**M**ein schwierigster Jahrgang bisher und das macht diesen für mich auf vielen Ebenen auch sehr prägend und irgendwie persönlicher. Nachdem ich in 2021 ein teilweise selbst zu verantwortendes Lehrgeld in Form von Mengenverlusten durch Peronospora zahlen musste, hatte ich mir in 2022 vorgenommen, den «nächsten Schritt » zu gehen. Was das genau bedeutet und wie sich darüber die Weine verändern, kann ich selbst noch nicht genau einschätzen. Jedenfalls sehe ich in allen Weinbergen ein noch nicht ausgeschöpftes Potential, was sich in erster Linie durch fehlende Balance der Weinberge bemerkbar macht. Die jungen Rebanlagen sind bzw. waren durch die trockenen Jahre (2018-2020) in ihrem unvollständigen Wurzelsystem geschwächt - die alten Reben wachsen meist auf starkwüchsigen Unterlagen aus den 70er oder 80er Jahren, als hohe Erträge eben noch erwünscht waren. Balance ist also der Schlüssel.

**D**as Jahr 2022 begann mit den denkbar ungünstigsten Voraussetzungen in Form von ausgebliebenem Winter- und Frühjahrsregen. Im Juli summierte sich das Wasserdefizit auf beachtliche 100l. Der Juli fiel mit drei Komma fünf Litern (!!!) deutlich zu trocken aus. Erst Mitte August folgte der lang ersehnte Regen. Ich hatte starke Zweifel daran, dass die Reben diese massive Trockenheit überhaupt überstehen, wie es einer meiner letzten Beiträge auf Instagram dokumentiert. Letztlich sahen lediglich die 3-4 jährigen Anlagen äußerst kritisch aus und mussten notbewässert werden. All das ausgerechnet in der Phase von Juli bis August, in der es idealerweise etwas Ruhe vor dem hektischen Herbsttreiben gibt. So von Ungewissheiten geplagt, habe ich noch nie auf eine anstehende Ernte geblickt.

Mit dem Wissen, dass die Trauben physiologisch unterversorgt sind, bin ich von problematischen Gärbedingungen ausgegangen. So kommt es, dass der Jahrgang etwas stärker von Kontakt mit den Traubenschalen geprägt ist. Ein deutlicher Kontrast zum direktgepressten Jahrgang 2021. Hätte man mir im August gesagt, dass aus den gestressten Reben diese Weine entstehen, ich wäre sicherlich deutlich entspannter gewesen. Gleichzeitig muss ich wohl lernen, zu akzeptieren, dass die schwierigen Umstände des Jahres 2022 den Jahrgang stark prägen, wenn man sich in der Weinbereitung maximal zurückhält. An diesem Punkt verfliegt mein Einflussfaktor. Ich habe 30.000 Liter (Trink)Wasser ausgebracht um den Reben zu helfen, dennoch waren mir Gärschwierigkeiten gewiss. Nach « guter fachlicher Praxis » hätte ich etwas Gärsalz (Hefenährstoff) zu den gärenden Mosten geben müssen, um die Hefe zu Boosten, doch ich finde, man sollte nicht gleich bei den ersten Schwierigkeiten seine Prinzipien über Bord werfen. Ich habe mich aus Überzeugung dazu entschieden, diesen Weg zu gehen: die Weinbereitung beginnt im Weinberg!

So kommt es, dass der Elbling und der Karambolage etwas « funkiger » als zuvor sind. Gleichzeitig sind alle Weine von einer stärkeren Klarheit und etwas mehr Fokus geprägt als die Jahrgänge zuvor. Das liegt im Wesentlichen daran, dass sie nach dem Abstich im Keller nochmals etwas mehr Zeit zur Stabilisierung und Klärung erhielten und anschließend erst gefüllt wurden. Zuvor war eine Füllung vor der kommenden Ernte durch fehlende Tankkapazitäten ein notwendiges Übel. Die Hefepprägung der Vorjahre ist deutlich reduziert, was ich sehr begrüße. Meine Motivation, mich mit dem 22er Jahrgang auseinander zu setzen, war eine ganze Weile sehr gering. Einzelne Fässer waren extrem vielversprechend. Andere hingegen waren echte Sorgenkinder. Ich musste einige Verschnittversuche zur Integration der Sorgenkinder vornehmen. Letztlich haben alle ihren Platz gefunden. Vor einer Woche, am Samstag dem 26. Januar, habe ich mit einem befreundeten Winzerpaar zum ersten Mal alle gefüllten Wein probiert und die geöffneten Flaschen nun über eine Woche bei Raumtemperatur verfolgt. Mit der Entwicklung bin ich sehr, sehr zufrieden und das Ergebnis stimmt mich äußerst zuversichtlich auf eine weinbauliche Zukunft mit verschiedensten Herausforderungen. Gerade die Jahrgänge 2021-2023 waren in ihren Widrigkeiten so gegensätzlich, dass ich mich handwerklich bestens auf den Jahrgang 2024 vorbereitet sehe.

**D**as Sortiment wirkt etwas unvollständig und um die Verwirrung zusätzlich zu erhöhen, gibt es auch eine Namensänderung: der « Pure Limestone » heißt von nun an « Pure Dolomite ». Die Änderung ist genauer genommen eine Präzisierung, weil es sich bei dem bei uns vorzufindenden Kalkstein um Dolomitgestein handelt, das deutlich seltener zu finden ist. Kleiner Exkurs: Dolomitgestein hat einen höheren Magnesiumgehalt als andere Kalksteine. Er ist deutlich härter und bricht sehr scharfkantig. Wie und ob sich der höhere Magnesiumgehalt in den Weinbergen und im Wein bemerkbar macht, werde ich künftig etwas näher erforschen. Hinzu gesellen sich wieder zwei Crémants aus Elbling und Chardonnay - leider in begrenzter Flaschenzahl.

Alle Weine sind mit natürlichen Hefen in gebrauchten, burgundischen fûts (228l) vergoren. Ich verzichte auf eine Kühlung der Trauben und des gärenden Mostes. Ebenso Verzicht auf Filtration.

#### **2022 KARAMBOLAGE Landwein der Mosel alc 11 % vol.**

1/3 Elbling 1/3 Chardonnay 1/3 Pinot Gris 11 / 5.200 Flaschen / 30 mg/l Schwefel

Der Karambolage ist bedingt durch eine andere Zusammensetzung wieder etwas funkiger und kräftiger. Das Tanin- und Farbgerüst bildet der Pinot Gris mit knapp 10 Tagen Maischekontakt.

#### **2022 ELBLING Landwein der Mosel alc 10 % vol.**

100% Elbling / 2.520 Flaschen / 30mg/l Schwefel

In diesem Jahr gibt es nur einen Elbling. Die « alten Reben » sind Bestandteil des Karambolage. Bei diesem Wein gab es für vier Tage etwas Kontakt mit den Traubenschalen.

#### **2022 PURE DOLOMITE Landwein der Mosel alc 11 % vol.**

60% Chardonnay 40% Elbling / 2.490 Flaschen / 30mg/l Schwefel

Der Verschnitt hat sich leicht zu Gunsten des Chardonnays gewandelt. Auch dieser Wein hat einen circa 15 %igen Anteil an Maischegärung durchlaufen, um die fehlende Frische des Jahrgangs mit etwas innerer Struktur zu balancieren. Wenn ich an die Trauben für die Maischegärung zurückdenke, muss ich schmunzeln. Die Parzelle war maximal gestresst. Die Beeren haben sich über Wochen nicht weiterentwickelt und enthielten kaum Saft. Aus Verzweiflung habe ich mir nicht einmal die Mühe gemacht, den Zuckergehalt bei der Ernte zu messen... Die Maischegärung war innerhalb von 6 Tagen beendet. Der Zucker komplett vergoren. Das Ergebnis aber hat mich schon etwas begeistert und maximal positiv überrascht... Der Pure Dolomite ist wesentlich verspielter als die kargeren Vertreter des Pure Limestone aus den Jahren 2019 und 2020.

## **2022 CHARDONNAY Landwein der Mosel alc 12 % vol.**

100% Chardonnay / 3.890 Flaschen / 30mg/l Schwefel

Der vielleicht geradlinigste Wein im Sortiment. Auch hier ist der Alkoholgehalt mit 12 % vol. moderat, jedoch wurden die Trauben direkt gepresst. Der Wein stammt aus einer Parzelle, die familienintern FILZ (angelehnt an Fels) genannt wird und aus einem extrem tiefgründigen und einem sehr felsigen Teil besteht. Es gab eine Überlegung die Weine separat zu füllen, aber im Versuch zeigte sich, dass beide Gegenpole sich in einer Mitte harmonisiert wiederfinden. Das Ergebnis verblüfft mich sehr. Positiv!

## **2022 PINOT NOIR**

Wenn nun Informationen zu Pinot Noir / Spätburgunder erwartet werden, folgt leider eine kleine Enttäuschung. Ich habe etwas roten Wein aus der Traube Spätburgunder und dem Jahrgang 2022 im Keller. Dieser ist momentan aber etwas zu verspielt, sodass er wohl erst mit dem 2023er Jahrgang angeboten wird. Er unterscheidet sich stilistisch deutlich zur Feinheit und Eleganz der vorherigen Spätburgunder. Die meisten derer, die den Wein im Keller probiert haben, bezeichneten ihn als « GlouGlou ». Leugnen kann ich das nicht, immerhin ist er in eine etwas « carbonique »geprägte Gärung gerutscht. Da ich im Jahrgang 2021 keinen Rotwein produziert habe, bleibt die Position des Spätburgunders in diesem Jahr leer.

## **ELBLING CRÉMANT « brut nature » alc 12 % vol.**

100% Elbling / 307 Flaschen / 20 mg/l Schwefel

Der erste von zwei alten Bekannten. Der Grundwein aus 2018 hat nochmal zwei weitere Jahre auf der Hefe bekommen. Die Trauben stammen aus einem Teil der « alten Reben » und haben in 2018 eine beachtliche Reife erlangt.

Abfülldatum 04/19

Degorgierdatum 01/24

## **CHARDONNAY CRÉMANT « brut nature » alc 12 % vol.**

100% Chardonnay / 603 Flaschen / 20 mg/l Schwefel

Auch hier handelt es sich um die letzte Partie des Grundweines aus 2018. Es war der erste Ertrag aus einer Parzelle mit Pflanzjahr 2014.

Abfülldatum 04/19

Degorgierdatum 01/24

An der Stelle die Anmerkung, dass es sich letztmalig um reinsortige Crémants handelt. Künftig gibt es nur noch einen Crémant. Dieser wird (wahrscheinlich) immer brut nature sein und sich aus meinen vier Rebsorten zusammensetzen. Auch wenn hochwertiger Schaumwein gegenwärtig ein massiver Trend ist Deutschland ist und leider wie allzu oft der Verdacht naheliegt, den französischen Branchenprimus imitieren zu wollen, so ist es einfach auch immer ein unfassbar faszinierendes Produkt, das definitiv noch etwas experimenteller gedacht werden kann. Mehr dazu im nächsten Jahr.

## **FAZIT**

Endlich habe ich meinen Frieden mit dem Jahr 2022 gefunden. Die Vorfreude auf den Jahrgang 2023 ist bereits groß. Ebenso auf 2024, in dem ich endlich mal wieder einen Pinot Noir produzieren möchte...

Herzliche Grüße :)

Jonas

**P.S.** Das war jetzt Einiges an Text.

