



WEINTRADITION SEIT 1789

KELLER

FLÖRSHEIM-DALSHEIM



NOVEMBERLESE 2013

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

*„Frisch gepresst und verdammt gut!
Hier laufen die ersten Tropfen
vom 2015er Jahrgang“*

*Melby
Tradition seit 1789
Liebe Weinfreunde,*

die letzten Fässer des Jahrgangs haben die Gärung beendet, jetzt beginnt für uns eine ganz besonders spannende Zeit! Wir verkosten die Früchte unserer Arbeit des letzten Jahres konzentriert und versuchen so ein Gefühl dafür zu entwickeln, wie sich der Wein dieses Jahrgangs zukünftig entwickeln wird. Dass das nicht immer einfach ist, können Sie sich sicher vorstellen.

Häufig muss ich in diesen Tagen an die Worte von Charles Rousseau denken, die er mir während meiner Lehrzeit in Burgund mit auf den Weg gegeben hat und die mich damals als Jungwinzer zunächst mehr verwirrten als mir halfen.

„Klaus Peter, jeder, der denkt, er versteht seine Weinberge, der versteht sie nicht wirklich.“

Charles, bereits damals mit über 40 Jahren Berufserfahrung in einer der bedeutendsten Domänen des Burgund, spielte mit diesen Worten auf den Jahrgang 1991 in Burgund an, der – nach eher mäßigem Vegetationsverlauf – in eine sehr kleinen Ernte mündete. Wohl niemand ahnte damals, dass wir 25 Jahre später noch von diesen Weinen schwärmen würden (außer vielleicht Charles Rousseau selbst).

Nun, kürzlich hatten wir das Glück den nahezu kompletten Jahrgang 1991 der Domaine Rousseau verkosten zu dürfen und ich kann mir nur schwerlich einen vollkommeneren und langlebigeren Jahrgang als diesen vorstellen. Sogar der so gelobte große 1990er Jahrgang steht mittlerweile im Schatten des 1991ers!

Ähnlich wie uns Kinder immer wieder mit ihrer Entwicklung überraschen, so geschieht es auch im Weinbau mit einem Jahrgang, der von der Witterung her nicht überragend war, vom Geschmack allerdings zu den wahrhaft Großen gehört. Vielleicht ist sogar dieser ständige Kampf mit der Natur von Vorteil – denn vielschichtige Charaktere bilden sich nicht, wenn nur die Sonne scheint.

Wie dem auch sei – hätte ich doch nur damals das Geld gehabt. Für 30 bis 40 DM waren 91er Clos St. Jacques, Chambertin & Co. seinerzeit ab Weingut zu haben ...

Ganz ähnliche Erfahrungen machen wir bei einem Besuch an der Mosel:

Denn kurz vor Weihnachten unterbrechen wir das Rebenschneiden für einen Tag, um „Altweine“ bei einem von uns sehr geschätzten Kollegen aus Ürzig zu verkosten: Wir probieren zunächst die in Weinbüchern hochgepriesenen Jahrgänge 1990, 1976, 1975 und



Wer die Reben

1971 bis zurück zum legendären 1959er Jahrgang. Am meisten beeindruckte uns allerdings ein Wein aus einem fast „vergessenen“ Jahr: 1969.

Zarte grün-gelbe Reflexe, phantastisch jugendlich mit ganz feiner Säurestruktur und großartiger Länge im Nachhall. „Ein Wein wie der Winzer selbst“, notiere ich zum Schluss, denn in der Tat gibt es nicht viele Menschen, die mit über 80 Jahren derart jugendlich wirken und noch im Sommer auf der Mosel Wasserski fahren.

Nach Ernten bei Gauby und Domaine de l'Horizon im Süden Frankreichs, jetzt bei uns im Hügelland: Dennis Wolf.



Warum erinnere ich mich an diese Begebenheiten, wenn ich doch über den Jahrgang 2013 schreiben will?

Nun, auch in 2013 mussten Reben und Winzer von Anfang an kämpfen. Neben notwendigem Wetterglück bedurfte es auch großen Anstrengungen im Weinberg über die gesamte Vegetationszeit hinweg, um bis in den November hinein ernten zu können.

„Qualität kommt von sich quälen!“ – Diesen Satz habe ich in meiner Kindheit oft von meinem Vater gehört, als die Witterung in den 80er Jahren es noch nicht so gut mit uns meinte, wie es heute der Fall ist.

Sich quälen heißt, bei Wind und Wetter in den Reben zu stehen, um Triebe von Hand einzuflechten und damit das Wachstum kleiner, dickschaliger und ganz besonders aromaintensiver Trauben zu begünstigen; um Blätter

wegzunehmen, damit die Trauben nach ergiebigem Regen wieder schnell abtrocknen; um Triebe gerade zu stellen, damit kein Träubchen das andere berührt und die Sonnenstrahlen ungehindert darauf scheinen und die Trauben küssen können. Immer wieder aufs Neue kommt es darauf an, im Weinberg ein Gleichgewicht aus Aufwuchs an Gras, Klee und Wildkräutern in Konkurrenz zur Rebe zu suchen, das es dem Rebstock ermöglicht, kleine Trauben mit dicken, widerstandsfähigen Schalen und möglichst komplexen Aromen aus langer und langsamer Reife zu liefern.

All das war notwendig, um auch in 2013 große Weine kelteren zu können, von denen wir noch in 20 oder mehr Jahren schwärmen werden.

In der Breite wird es – in diesem gleichzeitig die Sensibilität und Tatkraft des Winzers fordernden Jahrgang – in Deutschland viele Weine geben, die nicht das Niveau der hervorragenden Vorjahre erreichen dürfte. In der Spitze jedoch sind im Jahrgang 2013 Meisterwerke gewachsen, die durch ihr großartiges Zusammenspiel aus reifer Säure und hohem Extrakt nahezu für die Ewigkeit gemacht sind. Die Erträge sind dabei etwas kleiner ausgefallen als in 2012. Ein Mengenverlust, der uns einerseits schmerzt, andererseits aber konnten so die am Stock verbliebenen Trauben gerade dadurch weiter an Ausdruck gewinnen.

2012 war es uns nicht möglich, Trockenbeerauslesen zu ernten, doch 2013 gibt es gleich zwei: die Trockenbeerauslesen aus Morstein und Abts E bestechen durch ihre betörend reintonige Frucht und ihr explosives Säurespiel. Ein Füllhorn beschwingter Auslesen und Beerauslesen, verspielte Kabinette, die federleicht über die Zunge tänzeln (und vielleicht auf lange Sicht sogar die wirklich sehr gut geratenen 2012er in den Schatten stellen). Dazu charaktervolle trockene Spitzenweine aus kleinen Erträgen, dafür mit toller Substanz, Struktur und Länge.

Winzerherz, was willst du mehr?

Wenn man das Weinjahr 2013 Revue passieren lässt, zeigt sich, dass neben großen Anstrengungen auch Glück dazu gehört, um einen gelungenen Jahrgang in den Keller zu bekommen. Denn 2013 kam zunächst nur schwerlich in Gang. Auf ein kühles (und dunkles) Frühjahr mit wenig Sonnenscheinstunden folgte ein reichlich nasser Mai, der für uns alles andere als der erhoffte „Wonnemonat“ war: Die Reblüte fing spät im Juni an, somit war klar, dass an Ernte wohl erst ab der zweiten Oktoberhälfte zu denken sein würde. Ähnlich, wie es in den Jahren 2002, 2004 und 2008 auch der Fall war.

Die Stimmung in der Winzerschaft besserte sich erst, als im Juli ein stabiles Hochdruckgebiet den Anblick von Regenkleidung aus den Weinbergen vertrieb. Die zarten Liebesbeweise der Natur in Form von Licht und Wärme führten in Kombination mit der guten Wasserversorgung der Böden zu raschem Aufwuchs im Weinberg. Hier kam uns zu Gute, dass bereits mein Vater und Großvater auf alte Reben und hohe Stockdichte im Weinberg als wichtige Qualitätsfaktoren setzten. (Ganz im Gegensatz zu den von der EU geförderten breiten Zeilen von mindestens zwei Metern und weitem Pflanzabstand!)

In der Jugend ist der Rebstock leistungsfähiger, im Alter – ganz ähnlich wie wir Menschen – erfahrener und tiefer verwurzelt, so dass die wirklich spannenden Inhaltsstoffe aus den unteren Bodenschichten in die Pflanze transportiert werden.

Solche alten Anlagen zu erhalten ist uns ein wichtiges Anliegen, auch wenn das nicht immer ganz einfach ist. Nur ein Beispiel: Die Traktoren werden heute immer breiter, größer, schwerer, immer mehr PS lautet die Devise! Und die Weinberge müssen sich der Größe der Traktoren anpassen! Immer breiter, immer weniger Stöcke pro Hektar, dafür natürlich effizienter und einfacher zu bearbeiten. Wir kaufen unsere Maschinen und Traktoren allesamt mühevoll zusammen, um die alten, zum Teil nur 1,35m breiten Weinbergstreifen weiterhin bewirtschaften zu können. Da wird dann auch schon mal ein 40 Jahre alter Schlepper „neu“ angeschafft oder wir führen alle Arbeiten im Weinberg von Hand aus.

Dies bedeutet zwar ein Mehr an Pflege- und Zeitaufwand. Doch wir werden alljährlich mit großartiger Qualität belohnt. Denn alte Reben sind weniger wuchsstark als die jungen, sie nehmen Wasser nur langsam auf, wenn die natürliche Konkurrenz stimmt.

Ein für Rebe und Mensch angenehmer warmer, nicht zu heißer August, half den Vegetationsrückstand weiter aufzuholen und im September wurden die ersten Stimmen laut: ein neuer Überflieger-Jahrgang könnte im Entstehen sein. Die BILD-Zeitung (!) wusste es sogar ganz genau und titelte geradezu visionär bereits am 15. Juli 2013: „2013 wird ein Spitzenjahrgang!“

Was folgte, war ein kühler, langer Herbst mit wechselhafter Witterung.

Unser Glücksbringer war einmal mehr der ca. 20 km westlich von uns gelegene, fast 700m hohe Donnersberg, der uns zahlreiche Schauer fernhielt und dafür sorgte, dass der Wonnegau im Reife- und Erntezeitraum 2013 zu den trockensten Flecken Deutschlands zählte. Die Niederschlagsmenge war vergleichbar mit der in 2008 und 2004 (siehe Tabelle unten) – beides Jahrgänge, die wir persönlich sehr schätzen.

Hätte nicht der Donnersberg zahlreiche Wolkenbrüche verhindert oder abgeschwächt – 2013 wäre buchstäblich ins Wasser gefallen.

Niederschlagsmengen von August bis Oktober – gemessen am Dalsheimer Hubacker:

2013: 186 mm
2012: 142 mm
2011: 129 mm
2010: 217 mm
2008: 184 mm
2006: 284 mm
2004: 178 mm

Wir starteten 2013 mit der Ernte der Spätburgundertrauben Anfang Oktober und damit ca. 10 Tage später als in 2012. Kerngesunde, lockerbeerige, kleine Träubchen. So wie wir uns das wünschen. Weiter ging es mit Weiß- und Grauburgunder, die beide während der Blüte leicht verrieselt waren und nun lockerbeerig, gold-gelb an den Stöcken hingen. Ge-



Unser Glücksbringer – der Donnersberg.

nauso die Silvaner, die ebenfalls nicht nur optisch, sondern auch geschmacklich die pure Freude waren. Das „Reinbeißen“ in die vollreifen Silvanertrauben war ein Hochgenuss!

Bei der Scheu zeigte sich ein ähnliches Bild: Wir hatten frühzeitig Blätter weggenommen und die Trauben allesamt halbiert, um Belichtung und Durchlüftung zu verbessern. Trotzdem mussten wir hier selektiver ernten als bei den Burgundern, da neben den gesunden Beeren auch bereits schön eingetrocknete Botrytis zu finden war. Mit dem Ergebnis sind wir mehr als zufrieden: Neben dem fein nach Cassis duftenden trockenen Gutswein wird es wieder eine großartige Scheurebe Beerenauslese von den alten Reben im Morstein geben, die aufregende Aromen von rosa Pampelmuse und Johannisbeeren besitzt und mit ihrer feinstrahligen Säure Potenzial für viele Jahrzehnte aufweisen dürfte.

Beim Riesling war in 2013 einmal mehr Geduld gefragt. Viele Rebberge zeigten Anfang und Mitte Oktober noch nicht die von uns gewünschte intensive, durchdringende Aromatik – hier musste noch etwas passieren ...

In dieser Periode des Herbstes mit der Lese auszusetzen und weiter abzuwarten, stellt immer ein Risiko dar. Man braucht gute Nerven: Die nahezu vollreifen Trauben werden

allzu gerne von riesigen Vogelschwärmen heimgesucht, die sich zielgerichtet auf die schönsten und süßesten Trauben der Umgebung stürzen und mitunter innerhalb von wenigen Minuten ein potenzielles Großes Gewächs in ein kahles Stielgerippe am Stock verwandeln. Deshalb ist es von unbeschreiblichem Vorteil und gleichzeitig ein großartiges Gefühl, wenn man die Entscheidung, abzuwarten (die ja gleichzeitig auch ein hohes wirtschaftliches Risiko beinhaltet) innerhalb der Familie treffen kann und nicht an „Dritter Stelle“ um Erlaubnis bitten muss, wie es heute bei vielen berühmten Weingütern weltweit der Fall ist, die sich im Besitz von Luxuskonzernen, Versicherungen etc. befinden.

Als in der letzten Oktoberwoche kräftige Herbststürme durch die Weinberge fegten und deshalb zahlreiche Trauben auf den Boden fielen, bereuten wir unsere Entscheidung fast ein wenig. Aber die Qualität der verbliebenen Trauben machte uns einmal mehr stolz und glücklich.

Kleine, herrliche Trauben aus Morstein, Abts E, Kirchspiel und dem Hubacker für den Riesling „von der Fels“ wurden geerntet. Der ist bereits jetzt vom Fass wieder einer unserer Lieblingsweine. Eric Asimov (NYTimes) hat einfach Recht, wenn er schreibt: „Im -von der Fels- finde ich die mineralische Seele der Riesling-Traube“. Ein Riesling zum Verlieben!

Die Folgetage brachten bei Erträgen zwischen 25-35hl/ha großartige Moste für die Großen Gewächse und zwei fulminante Trockenbeereauslesen aus Morstein und Abts E. So etwas war uns selbst in 2012 nicht gelungen. Das Beste kam – wieder einmal – erst ganz zum Schluss!

Wir freuen uns über zahlreiche Jungweine im Keller, die mit ihrem moderaten Alkohol und feinbalancierten Körper eine wahre Freude sind. Hier macht bereits schon ein Schluck Lust auf den nächsten!

Mein Dank geht an unser gesamtes Team, die vielen Freunde, Helfer und natürlich die Familie. Alle zusammen haben dazu beigetragen, dass auch in 2013 nur die allerbesten Trauben den Weg ins Weingut gefunden haben.

*Alle Knorzen,
enge Gassen –
Große Gewächse*

Die großen Gewächse





Es gibt viele Gründe warum wir so gerne Winzer sind.

Die Arbeit in der Natur, unsere großartigen Lagen, ganz besonders aber auch wegen der netten Menschen, die wir über und mit unseren Weinen kennenlernen.

Stellvertretend möchten wir einen dieser Menschen hier im Bild zeigen: Gerd Ludwig. Er war Chefarzt am Städtischen Klinikum Frankfurt und immer schon ein Liebhaber der guten Weine. Darüber hinaus ist er leidenschaftlicher Tier- und Landschaftsfotograf und spielt großartig Gitarre.

Im Herbst 2013 hat er uns für eine Woche besucht: „Weil es mich schon immer interessiert hat, wie es bei Euch in der Ernte zugeht!“

Lieber Gerd, du warst uns eine echte Hilfe in der Ernte und wir freuen uns auf viele weitere gemeinsame Weinabende in gemütlicher Runde ...



„Heute lesen wir den weltberühmten Riesling „von der Fels“, eine Riesling so ganz nach meinem Geschmack: mineralisch, frisch, dabei elegant, aber gradlinig. Ein großartiger Riesling mit perfekter Balance von Säure und Frucht. Fast ehrfürchtig betrete ich den felsigen Grund unter dessen Erde der Kalk dominiert und den Reben ihre Mineralität gibt.“

Prof. Gerd Ludwig bei der Ernte des „von der Fels“ 2013



VDP Die Prädikatsweingüter

WEINGUT KELLER · Bahnhofstraße 1 · 67592 Flörsheim-Dalsheim

Telefon 0 62 43 - 4 56 · Fax 0 62 43 - 66 86

eMail: info@keller-wein.de · www.keller-wein.de