



WEINTRADITION SEIT 1789

KELLER

FLÖRSHEIM-DALSHEIM



WEINLESE 2012

HERZENSANGELEGENHEIT

Einer unserer liebsten Jahrgänge



*Die Hochzeit des Figaro“
 Jahrgang der Emotionen
 November 2012
 Liebe Weinfreunde,
 Verführung!*

Große Oper wartet mit dem Jahrgang 2012 auf uns. Denn wollte man den 2012er Jahrgang mit Musik beschreiben, so fiel mir spontan Mozarts „Die Hochzeit des Figaro“ ein. Die subtile Finesse des Jahrgangs hat – wie ich finde – mit Mozarts sublimem Meisterwerk viel gemeinsam.

Die 2012er Weine zeigen sich enorm vielschichtig – man kann schmecken, dass die Trauben lange am Stock hingen und die Beeren ganz langsam herangereift sind. Grund dafür waren die niedrigen Temperaturen in Oktober und November. Wenn man so will, war 2012 ein wahres Niedrigtemperaturgaren.

Dieser Jahrgang löst Emotionen aus. Schon in seiner Jugend verspricht er viel. Und es ist sehr wahrscheinlich, dass er sich mit zunehmender Reife weiter verfeinern und in einigen Jahren höchsten Erwartungen gerecht werden kann.

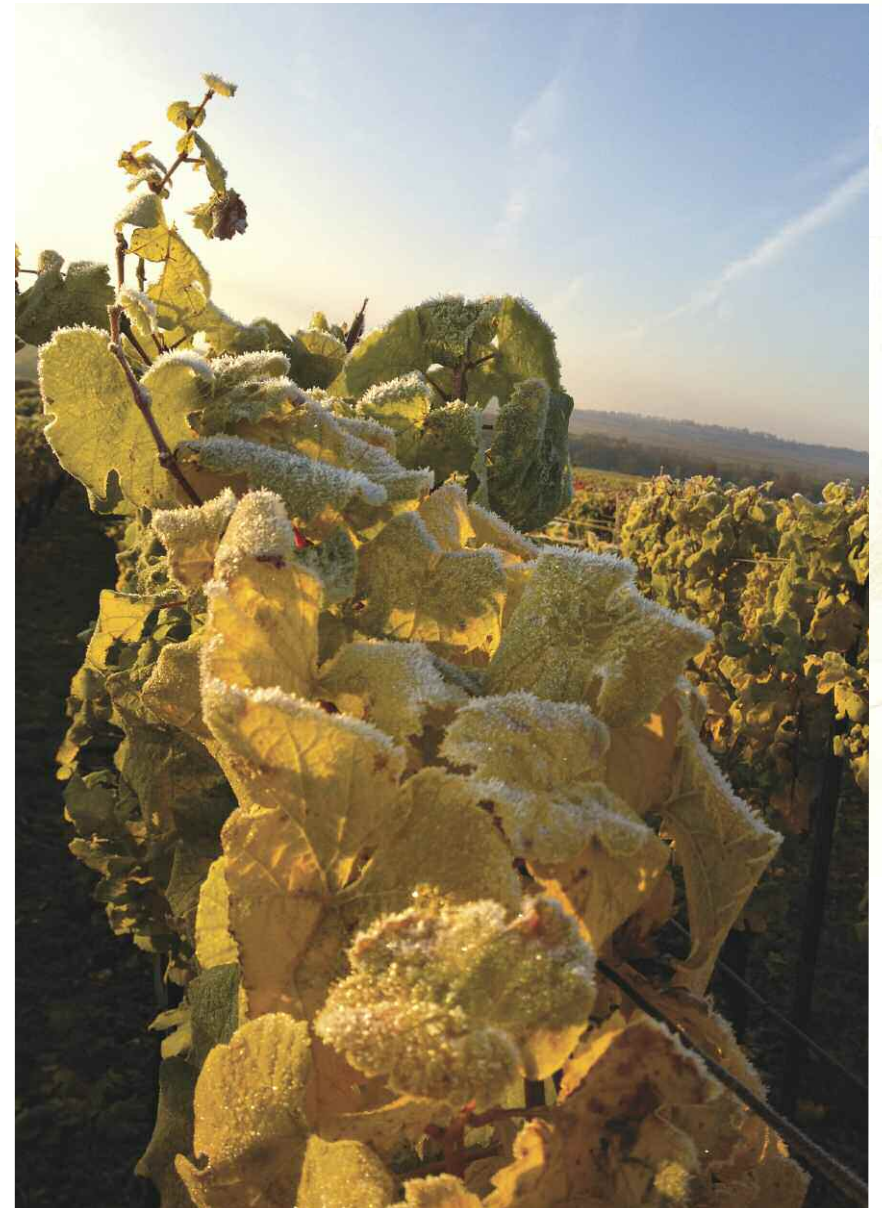
Dem Bann des 2012ers wird man sich unmöglich entziehen können. Da treffen sich so viel Grazie und Gefühl, da ist so viel Ausdruck und ja, lassen Sie es mich so offen sagen, auch Verführung pur! Und so ertappen wir uns selbst in aller Regelmäßigkeit dabei, die Jungweine des Jahrgangs nicht nur konzentriert zu verkosten, sondern in großen Schlucken genießen zu wollen.

Aber schauen wir uns das Jahr 2012 und seinen Witterungsverlauf einmal genauer an: Nach einem bitterkalten, sehr trockenen Februar freuten wir uns 2012 im März über die ersten zarten Zeichen des Frühlings in Form von strahlend blauem Himmel, Sonnenschein und Temperaturen von über 20°C.

Doch wir hatten uns zu früh gefreut!

Denn der März und April blieben launisch und zu trocken. Zur Blütezeit kamen aber endlich die dringend benötigten Niederschläge. Was dazu führte, dass die Blüte verrieselte. Das heißt, es bildeten sich besonders locker- und kleinbeerige Trauben. Solche Trauben kann man leider nicht bestellen, man kann sie sich nur immer wieder wünschen. Haben sie doch einen enormen Vorteil: Aufgrund guter Belichtung und Belüftung werden sie oft dickschaliger, also aromenintensiver und auch widerstandsfähiger als ihre größeren NICHT verrieselten Brüder und Schwestern.

„Kalte Finger“ frühmorgens bei der Lese Ende Oktober





Im Weinberg achten wir zu dieser Zeit besonders penibel darauf, dass die Rebstöcke möglichst gerade aufwachsen, um perfekt zur Sonne zu stehen und um so optimale Bedingungen für die heranwachsenden Trauben zu schaffen. Juni und Juli 2012 blieben durchwachsen – zum Glück fielen in dieser für die Reben so wichtigen Phase weiterhin ausreichend Niederschläge, um die Defizite des Jahresanfangs weitestgehend auszugleichen. Denn gerade jetzt braucht die Rebe, ganz ähnlich wie bei einem kleinen Kind, neben der Fürsorge des Winzers zur richtigen Zeit und im richtigen Maß die essentiellen Nährstoffe, die zum Pflanzenwachstum benötigt und über das Wurzelsystem in den Stock transportiert werden.

Der darauffolgende August war nicht übermäßig warm. Einmal mehr zeigt sich, dass die Bedürfnisse von Mensch und Rebe durchaus unterschiedlich ausfallen können, denn als Urlaubsmonat war dieser Sommermonat bestenfalls Durchschnitt – für die Reben jedoch hätte er besser nicht sein können. Und dann: Ein Altweibersommer wie aus dem Bilderbuch förderte die Traubenreife und Ende September hingen unsere Trauben „wie gemalt“ am Stock.

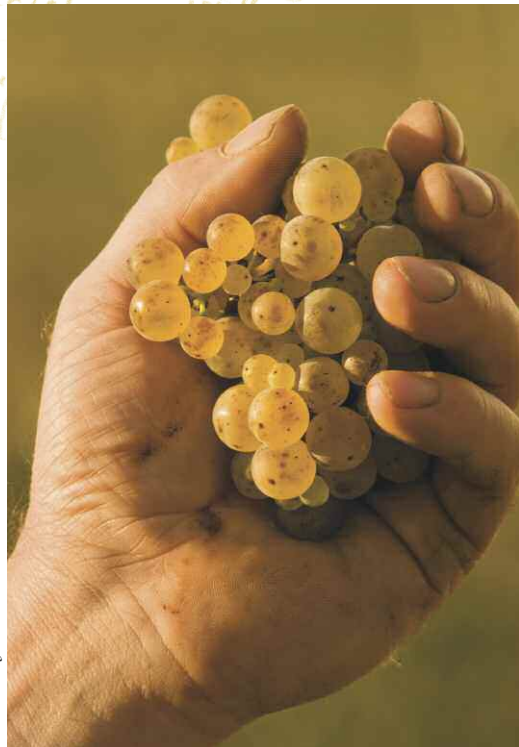


Foto: Jan Wjanc

Tagsüber T-Shirt-Temperaturen, nachts und frühmorgens eiskalt mit Temperaturen bis unter den Gefrierpunkt. Dick eingepackt in Winterjacke und Thermostiefel ging es morgens in den Weinberg. Die großen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht sind enorm wichtig für die Ausprägung komplexer Aromen in den Trauben.

Ich bekam leuchtende Augen, als ich die kleinen dickschaligen Beeren, die nun langsam an Säure verloren und sprunghaft an Aromen gewannen, probierte: Eine wahre Explosion an Geschmacks- und Inhaltsstoffen im Mund.

Wir ernteten bei bester Witterung unsere Burgunderanlagen, schnitten herrliche Silvaner- und

Geschenk der Natur – kleinbeerige Trauben mit fantastischen Aromen



Mittagszeit im Kirchspiel

wunderbar geschmacksintensive Rieslaner- und Scheurebtrauben. Dann kam das Ende des Oktobers und wir konnten unsere ganze Aufmerksamkeit den Rieslingweinbergen widmen. Wenn langsame Reife mit moderaten Alkoholwerten einhergeht, wie in 2012 (!), kann man wirklich von einem Wunschjahrgang sprechen, weil er Trinkfreude auf höchstem Niveau verspricht.

Für uns ist sicher: All jene Weinfreunde, die Finesse und Komplexität im Zusammenspiel mit betörender Mineralität und verführerischer Aromatik schätzen, werden 2012 zu ihrem Lieblingsjahrgang küren!

Die sorgfältige Pflege der Weinberge in Verbindung mit nahezu idealer Witterung in der Zeit von Oktober bis Mitte November spielte uns ein „Geschenk der Natur“ in die Hand. Zwar lag wegen der Kleinbeerigkeit und der Dicke der Schalen die Saftausbeute circa 5-10% unter dem Vorjahreswert. Da sich aber in den Beerenhäuten mehr als zwei Drittel der Aromastufen der Rieslingträubchen befinden, können Sie sich, liebe Weinfreunde, sicherlich vorstellen, dass meine Winzerseele im November 2012 wahre Luftsprünge vollführte.

Ich persönlich habe für meine Familie leider zu wenig Flaschen der Jahrgänge 2002 und 2004 zurückgelegt (beide ähneln dem 2012er in Witterung und Vegetationsverlauf), so dass sie heute nur noch an Festtagen bei uns auf dem Tische stehen und dann wie Heiligtümer zelebriert werden. Nun „fürchte“ ich, mit dem 2012er Jahrgang könnte es uns in einigen Jahren ähnlich gehen.

Mein Dank gilt allen Mitarbeitern und natürlich der Familie, die über 7 Wochen fast täglich im Rebberg gestanden haben, um dafür zu sorgen, dass nur die allerbesten Trauben den Weg ins Weingut finden.



Unser Opa Erwin (1926-2012)



*Opa Erwin: „Der Schnitt der Wurzeln ist der erste Schritt zum guten Wein.“
Keiner konnte das so gut wie unser Opa!*

*In voller Montur – wie auf dem Bild zu sehen – kannten ihn viele,
die unser Weingut regelmäßig besuchen.
Im Kreis seiner Familie ist er im November 2012 zu Hause ruhig eingeschlafen,
nicht ohne vorher zu fragen: „Bub – gell, der Herbst ist fertig?“
Er war Winzer mit Leib und Seele und stand bis drei Wochen
vor seinem Tod noch mit uns im Kellerhaus.
Er war uns immer ein wichtiger Ratgeber, den wir sehr vermissen.
Unserem Opa widmen wir den Jahrgang 2012!*

Ihre Familie Keller



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