

ST. ANTONY



ERNTEBERICHT 2006



ST. ANTONY

2006 · Erntebericht

Nach einer außerordentlichen guten ersten Hälfte des Vegetationsverlaufs für die Rebe war der August immer wieder von Regenfällen geprägt. Meine Mitarbeiter und ich hielten, trotz gewisser Sorgen, an der Hoffnung auf trockenes Wetter fest und wurden glücklicherweise von den großen Regenmassen, die Ende September und Anfang Oktober über das südliche Rheinhessen und der Pfalz heruntergingen weitgehend verschont.

Die Lese begann am 30. September mit Gutswein Weißburgunder, Silvaner und Dornfelder sowie Sektgrundwein. Am 03. und 06. Oktober fielen in Nierstein jeweils ungefähr 30 mm, die uns veranlassten ab dem 09. Oktober die Lese in den Großen Gewächs Lagen.

In den Weinbergen, die ökologisch behandelt wurden drohte nun Fäulnis, die zur schnellen, penibel selektiven Lese zwang. Mit bis zu 45 Erntehelfern brachten wir in den folgenden eineinhalb Wochen die Rotschieferweine und fast alle Großen Gewächse ein. Der Zusammenschluss der Lesemannschaften der zwei Weingüter war ein direkter Vorteil. Das Wetter unterstützte uns in dieser Zeit, denn Frühnebel und Niederschläge kamen Gott sei Dank nicht vor. Ein wahrlich goldener Oktober zeigte sich auf einmal von seiner besten Seite und wir hoben uns einzelne Lagen im Ölberg und Pettenthal, wo die Trauben weitgehend gesund blieben, bis zum Leseschluss auf. Das kuriose an der Lese 2006 war, dass manche Gutsweine aus Zeitdruck erst nach den besten Rieslinglagen gelesen wurden, was sich durch höhere Reife und niedrigere Erträge im Gutsweinsegment äußerte.

Der Spätburgunder im Niersteiner Paterberg zeigte sich von den Regenmengen im August unbeeindruckt und blieb bis zu Lese am 15. Oktober weitgehend gesund. Am Ende bescherte uns der Ölberg eine mit hohem Aufwand gelesenen Trockenbeerenauslese einen schönen Abschluss der Lese.

Die Traubenlese zielte auf hoch reifes Lesegut ab, eine strenge Selektion erfolgte direkt im Weinberg durch großen Personalaufwand und strenge Kontrolle. Gelesen wurde in 800l Bütten oder in 30 Liter Kleinkisten, die zeitnah und schnell in den Keller transportiert wurden und durch CO₂ Schnee gekühlt wurden (der Oktober war im langjährigen Mittel 4 Grad zu warm). Ausschließlich durch Schwerkraft (keine Pumpvorgänge) wurden die Pressen befüllt.

Alle weißen Trauben wurden schonend gepresst und die Moste heruntergekühlt. Nach 4 bis 30 Stunden natürlicher Sedimentation wurden die Moste in ihre Gärgebände befördert. Bis auf eine Ausnahme wurde auf Kohleeinsatz verzichtet.



ST. ANTONY

2006 · Erntebericht

Die weißen Gutsweine, die Partien für den Riesling Rotschiefer und die Rieslinge aus der Großes Gewächs Lage Orbel wurden temperaturkontrolliert im Edelstahltank vergoren – teilweise spontan, teilweise mit Hefezusatz. Die Großen Gewächse wurden in alten Stück- und Halbstückfässern spontan und ohne Kühlung vergoren.

Alle Rotweine wurden auf der Maische spontan vergoren. Dornfelder und Portugieser werden nun in Stückfässern ausgebaut. Der Spätburgunder wird nun in 228l Barriques von ausschließlich burgundischen Fassbauern aus herkunftszertifizierten Allier und Bertranges Hölzern ausgebaut mit einem Neuholzanteil von maximal 30%.

