

ST. ANTONY



ERNTEBERICHT 2007



ST. ANTONY

2007 · Erntebericht

2007 begann mit einem frühen Austrieb, bedingt durch einen milden Winter und den wärmsten April aller Zeiten. Darauf folgte um den 20. Mai die früheste Blüte die man bisher kannte. Sofort sprach man über ein Rekordjahr. Doch es kam anders.

Ein eher unauffälliger Sommer mit stetigen Niederschlägen bremste den Vegetationvorsprung etwas. Wir rechneten trotzdem mit einem Erntestart Anfang September. Dann trat ein, was sich jede Rebe wünscht: kühle Nächte und warme Tag im September und Oktober. Diese Bedingungen bewahrten die Trauben vor Fäulnis und bremsten den Säureabbau in den Trauben. Ebenso entstanden tolle Aromastoffe in den Beeren. Und wir schoben den Erntestart immer weiter raus. Als wir dann um den 14. September mit Sektgrundweinglese die Ernte begannen, brach nach langem Zuwarten beim Kellerteam Freude aus. Jeglicher Aktionismus jetzt sofort die Rieslinge hinterher zu lesen war aber fehl am Platz, da die Säurewerte zu hoch waren und die Situation stabil schien. Einzig eine junge Rebanlage Spätburgunder lachte uns am 17. September mit vollreifen und tief dunkel verfärbten Beeren an. Da Niederschläge drohten holten wir sie pünktlich vor Regenbeginn rein und waren über die tolle Aromatik des jungen Rebensaftes sehr überrascht.

Am 25. September begannen wir unsere besten Rieslingparzellen vorzulesen, wir ernteten pro Trieb ein bis zwei Trauben und ließen die Schönste zur weiteren Ausreifung am Stock hängen. Zwischenzeitlich ernteten wir Silvaner und Weißburgunder für unsere Gutsweine bis dann Anfang Oktober endlich die Rieslinglese voll startete. Der streng ökologische Pflanzenschutz über das gesamte Jahr brachte uns den erhofften Reifevorteil und wir waren begeistert wie stark differenziert die Rieslingtrauben aus verschiedenen Weinbergen schmeckten.

Der 5. Oktober markierte für uns den Höhepunkt der Lese. Wir holten aus einem 30 Jahre alten und sehr steilen Rebhang im Niersteiner Pettenthal traumhafte Trauben heraus. Die intensiv gepflegte Laubwand ließ eine angepasste Belichtung der Trauben zu und die Schalen der kleinen Rieslingbeeren hatten sich leicht rötlich verfärbt. Der Beerengeschmack erinnerte an die frisch aufgeschnittenen Pfirsiche und Nektarinen auf südfranzösischen Märkten. Wir waren begeistert. Im Ölberg fanden wir ebenfalls tolle Trauben vor, deren Geschmack eher von mineralischen Nuancen und Aprikose geprägt waren.

Am 8. Oktober war als letztes von den Großen Gewächslagen der Niersteiner Orbel an der Reihe. Wir empfanden den Geschmack der Trauben ebenfalls sehr mineralisch, doch waren die Beeren eher von exotischen Nuancen geprägt wie Maracuja und Ananas.



ST. ANTONY

2007 · Erntebericht

Insgesamt waren die Erträge in den großen Gewächspartellen eher gering bei 30-40 hl pro Hektar. In den letzten Tagen der Ernte wurden noch fleißig Trauben für unseren Riesling Rotschiefer selektiert. Mit einem Leseteam von 45 gut geschulten Erntehelfern war es uns möglich viele Weinberge auf dem Reifepunkt selektiv abzurnten.

Am 15. Oktober war die Ernte dann abgeschlossen und im Keller beginnen nun die Hefen ihr Werk, was sich durch gemächliches Blubbern in unseren Kellergewölben äußert.

Wir erwarten feingliedrige komplexe Weine mit toller Frucht und lebendiger aber reifer Säure. Die gärenden Moste probieren sich sehr gut und haben eine trinkanimierende erfrischende Art. Wir sind sehr gespannt auf diesen besonderen Jahrgang.

