

ST. ANTONY



# ERNTEBERICHT 2008



# ST. ANTONY

2008 · Erntebericht

Das Jahr 2008 war geprägt von einem Sommer in dem sich durch eine lang anhaltende Wetterlage in regelmäßigen Abständen feuchte Atlantikluft nach Deutschland gelangte. Die Niederschläge waren in Nierstein normal bis wenig, jedoch sorgte eine stetige und außergewöhnlich hohe Luftfeuchtigkeit für beste Bedingungen für Pflanzeninfektionen. Jedes Mal, wenn an bewölkten eher kühlen Tagen die Sonne herauskam wurde es sofort schwül.

Nach einem späten Austrieb sorgte ein warmer Mai für schnelles Wachstum der Reben. Anfang Juni erfolgte die Blüte in unseren Weinbergen. Die Temperaturen im Sommer lagen leicht oberhalb des langjährigen Mittels. Regenwolken erreichten Deutschland zur genüge im Sommer, jedoch öffneten sie sich selten über Nierstein. Die Reben mussten maßvoll mit ihren Wasserreserven haushalten.

Sehr hohe Luftfeuchtigkeitswerte verursachten einen enormen Mehltaudruck, dem wir mit unseren ökologischen Pflanzenschutzmitteln Schwefel und Backpulver trotzen. Es erforderte viel Organisations- und Denkarbeit, sowie Durchhaltevermögen den Pflanzenschutz in 2008 zu meistern. Im Übrigen ist dies ein generelles Phänomen in Europa gewesen, auch bei konventionellem Pflanzenschutz. Es wurde vielfach von verheerenden Befall und Ernteaussfällen berichtet.

Für die Arbeiten im Weinberg nahmen wir uns erneut enorm viel Zeit. In Grand Cru Lagen für Rotschiefer, Große Gewächse und Pinot Noir stellten wir nach sorgsamem Laubwandheften jeden einzelnen Trieb aufrecht (die Rankpflanze Wein fühlt sich am wohlsten, wenn ihre Triebe exakt senkrecht zur Gravitation stehen). Dadurch bildet die Pflanze weniger Geiztriebe stellt sich früher auf die Reife ihrer Trauben ein. Zusätzlich unterstützt diese Maßnahme die optimale Belichtung der Trauben, ohne den Reben die so wichtigen ersten Blätter zu nehmen.

Mitte bis Ende August startete die Reife mit dem Weichwerden der Beeren. Als Anfang September ergiebige Niederschläge in den deutschen Weinanbaugebieten fielen, dachten viele an das schwierige Jahr 2006. In Nierstein genossen die Reben nach längerer Abstinenz den Regen. In der zweiten Septemberhälfte kühlte sich das Wetter ab und die Nächte wurden sehr kühl. Dies ist ein entscheidendes Qualitätskriterium für die Trauben, denn die Reifeverzögerung und die kühlen Nächte sorgen für eine intensive Aromausprägung der Trauben.

Aber es wäre zu einfach gewesen, wenn sich dieser Jahrgang so problemlos dem Ende zugeneigt hätte. Die Niederschläge im September brachten die Reben, die in einem relativ trockenen Sommer gewachsen waren in Umstände, die sie nicht gewohnt waren. Fäulnis war die



# ST. ANTONY

2008 · Erntebericht

Folge. Am 15. September stießen unsere fleißigen Erntehelfer zu uns, um die faulen Trauben heraus zu lesen. Nachdem die Niederschläge abgeklungen sind, prüfen wir täglich unsere sorgfältig vorgelesenen Weinberge und freuen uns über sehr leckere Rieslingbeeren, bei zwar kleineren Erträgen jedoch ohne fortschreitende Fäulnis (es geht auch ohne Reife verzögernde Spezialspritzmittel). Der Pinot Noir ist ebenfalls sehr viel versprechend und besticht durch dicke Schalen und hoher Beerenreife.

2008 wird ein hochinteressantes Jahr in den klimatisch prädestinierten Lagen, denn die kühle Witterung lässt vielerorts die Reife stagnieren, nur in den besten Lagen schreitet die Reife voran. In einem solchen Jahr haben die Steillagen mit ihrem Reifevorteil eine besondere Bedeutung.

Ein langgezogener Herbst mit wechselhafter Witterung forderte uns sehr viel Fingerspitzengefühl und Geduld ab. Allein der letzte Hektar brauchte eine Woche um komplett abgeerntet zu werden, da immer wieder Niederschläge die Ernte verhinderten.

Jetzt sind wir froh, dass der Jahrgang im Kasten ist. In traditioneller Weise wird dies mit der sogenannten „Imbs“ (rheinhessisch für Erntedankfest, kommt von Imbiss im Weinberg) mit allen Erntehelfern ausgiebig gefeiert.

2008 können Sie sich auf einen wunderbaren Rotschiefer freuen, der die Vorgänger vielleicht übertreffen wird. Die spät gelesenen Moste schmecken herrlich fruchtintensiv und mineralisch mit toller animierender Aromatik. Wir sind rundum zufrieden und sind auf einen Jahrgang mit facettenreichen Weinen gespannt, die viel Trinkvergnügen bereiten werden.

## 10. OKTOBER 2008

Die Lese hat begonnen. Wir sind seit dem 25. September am Vorlesen. Das bedeutet wir kämmen unsere Großen Gewächs und Rotschiefer Weinberge durch um faule Trauben herauszuschneiden. Im Jahrgang 2008 war die Blüte recht verzettelt, daraus resultieren nun verschiedene Reifegrade von Traube zu Traube. Die frühreifen Trauben fangen an zu faulen und die Spätreifen sind noch gesund. Durch unsere Vorlesen bereinigen wir nicht nur unsere Weinberge, sondern bringen auch das noch das verbleibende Lesegut auf ein Reifenniveau. Die ausgelesenen Trauben schmecken sehr gut und bestechen durch intensive Aromatik. Die Riesling Hauptlese lässt noch auf sich warten.



# ST. ANTONY

2008 · Erntebericht

## 14. OKTOBER 2008

Nachdem wir am 10. Oktober noch eine unserer Pinot Noir Parzellen gelesen haben (reif, lecker und dickschalig) legten wir erstmal Pause ein. Petrus schenkte uns sogar ein Wochenende (11. & 12.10.) lang den Goldenen Oktober. Für unsere Rieslinge war das ein Segen, denn die Reife kam ein gutes Stück voran. Wir beobachteten mittlerweile eine tolle goldene Verfärbung bei unseren Riesling Trauben. Die Schalen schmecken schon sehr aromatisch, sehr viel versprechend. Ab heute beginnen wir mit der Hauptlese.

## 17. OKTOBER 2008

Die Rieslinglese ist nun voll im Gange. Die Steillagen zeigen dieses Jahr enormen Reifevorteil im Vergleich zu den Direktzuglagen. Die ersten Rotschiefer-Steilhänge sind geerntet. Am 15. Oktober war der erste Lesehöhepunkt, Ölberg Großes Gewächs wurde gelesen: Goldgelbe Schalen, intensiver Geschmack nach Maracuja und Pfirsich. Wir hatten diesen Weinberg Ende August auf eine Traube pro Trieb ausgedünnt und freuen uns jetzt über einen sehr konzentrierten Most. Die Lese läuft weiterhin ruhig ab. Auch der Regen am 16. Oktober beeindruckt uns nicht sehr. Die kühlen Temperaturen verhindern die Fäulnis. Am Wochenende werden wir die Weinberge im Pettenthal lesen. Das ist immer eines der Highlights jeder Lese.

## 27. OKTOBER 2008

Nach langem Hängenlassen der Trauben haben wir nun entschieden die Großen Gewächs Weinberge aus dem Pettenthal zu ernten. Insgesamt haben wir drei Parzellen im Pettenthal, die in unserer betriebsinternen Klassifikation für das große Gewächs Pettenthal in Frage kommen. Die anderen Pettenthal Steillagen haben zwar durch den VDP Großes Gewächs Status, diese Flächen sind aber für unseren Rotschiefer gedacht. Am 18./19. und 20. war es dann so weit!

Mehrfache Vorlese war in diesem Jahr nötig, diesen hohen Qualitätsanspruch zu erreichen. Die Oechsle Grade stagnierten nun seit drei Wochen, aber die Schalen reiften weiter aus. Auf der Oberfläche der Beeren bildeten sich erste kleine Mosttröpfchen; für uns ein wichtiges Zeichen, dass die Lesereife erlangt ist.

Wir ernteten hochreife bis überreife Beeren mit feinem nachhaltigem Geschmack nach Orangen und rosa Grapefruit. Die Oechslewerte hielten sich mit 90-95 unterhalb der letzten Jahre. Wir sind aber überzeugt, dass uns auch dieses Jahr das Pettenthal einen ganz be-



# ST. ANTONY

2008 · Erntebericht

sonderen Wein schenken wird. Die Moste haben intensive Frucht und zeigen schon mineralische Ansätze.

Nun lesen wir eifrig unsere Rotschiefer Steilhänge. Durch die Vorlese in diesen Weinbergen sind die Erträge niedrig, doch der Geschmack der Beeren herrlich aromatisch.

