

ST. ANTONY



ERNTBERICHT 2011



ST. ANTONY

2011 · Erntebericht

Der Jahrgang 2011 fing früh an. Früher Austrieb Anfang April. Ein warmes trockenes Frühjahr ließ die Vegetation tanzen. Anfang Mai kam aber der Frost zurück der die jungen Triebe in vielen Lagen Rheinhessens erfrieren ließ. Unsere Weinberge in Nierstein hatten nur wenig Schaden, hier und da waren ein paar Stöcke im unteren Teil der Weinberge erfroren, jedoch im Gesamten ein Schaden von lediglich 1 bis 2% der Fläche.

Das gesamte erste Halbjahr war sehr trocken, aber die Reben zeigten sich unbeeindruckt davon und wuchsen schnell auf. Die Blüte fand Ende Mai in manchen Lagen Anfang Juni statt, was sehr früh ist. Juli und August brachten dann die ersehnten Niederschläge für die Reben und bremsten den verdächtig frühen Jahrgang glücklicherweise etwas.

Mit einem großen Weinbergsarbeiter-Team sorgten wir im Sommer stets für gut durchlüftete Laubwände, hefteten sorgfältig die Triebe gerade und entblätterten je nach Anlage individuell von Hand. Ende August bedrohten verheerende Gewitter die deutschen Weinanbaugebiete. Teile der Mosel, der Pfalz und Rheinhessens wurde schlimm vom Hagel getroffen. Wir sind – Gott sei Dank – verschont geblieben.

Der September blieb trocken und sonnig und der Oktober zeigte sich von seiner schönsten Seite und brachte das tolle Finale dieser langen Vegetations- und Reifephase.

WEISSBURGUNDER

Unsere Weißburgunderlagen oberhalb des Niersteiner Brudersberg und im Ölberg brachten 2011 tolle Trauben. Zwischen dem 20. und 25. September wurden sie geerntet. Nach schonender Pressung wurden die Moste ausschließlich in Holzfässern vergoren. Das Alter der benutzten Fässer variiert zwischen 3 und 80 Jahren, der Weißburgunder lag in Halbstückfässern (600l), Stückfässer (1250l) und Doppelstückfässer (2650l).

Die Gärung ist nun abgeschlossen und die Weine liegen bis März auf der Vollhefe. Verführerischer Duft nach Blüten und gelben Früchten mit einem Hauch Vanille zeigen die einzelnen Fässer, am Gaumen strukturiert mit samtiger Fülle und toller Eleganz.



ST. ANTONY

2011 · Erntebericht

BODENSCHATZ RIESLING

Verführerische Art haben die 2011er Rieslinge. Sie zeigen sich momentan eher schüchtern, hat man sie erstmal am Gaumen, wundert man sich welchen Nachhall die Weine entwickeln. Tolle Balance, Frucht und Charme zeigen die Bodenschatz Partien. Äußerst lecker probieren sich die ersten Cuvées.

ROTSCHIEFER RIESLING

Wir waren überrascht, wie unbeeindruckt unsere Rotschiefer Weinberge auf die hohen Niederschläge im August reagierten. Ob es nun an der moderaten Entblätterung oder an der jahrelangen ökologischen Bewirtschaftung lag, konnten wir nicht festmachen. Jedoch war es eine wahre Freude die Weinberge noch Mitte Oktober in bestem Zustand anzutreffen und sehr gesunde, hochreife aromatische Trauben ernten zu können.

2011 wird im Alkoholgehalt unter 2009 und 2010 liegen und in Komplexität und Balance diese Jahrgänge übertreffen. Sehr souverän, gefasst tritt der Rotschiefer auf, der nach einigen Momenten am Gaumen ein wunderbares Aromenspiel entfaltet. Im Anschluss öffnet sich der Wein immens und gibt eine volle Ladung feinsten Rieslingfrucht ab, die man nicht erwartet hätte. Wir sind gespannt auf diesen Wein!

NIERSTEIN ORBEL RIESLING

Jedes Jahr ist anders – das ist das spannende am Winzerdasein. Das Schöne ist, man kann sich als Weinmacher/Winzer auf bestimmte Lagen jedes Jahr freuen, denn sie liefern aufgrund ihrer Qualität stets spannende Trauben bzw. Weine. So auch der Orbel. In 2011 haben wir in den Kernparzellen golden durchgefärbte Beeren gelesen mit wunderbarem Aroma. Orbel wurde als letztes gelesen zwischen dem 14. und 17. Oktober 2011. Ein schlafender Riese reift da im Keller heran ...



ST. ANTONY

2011 · Erntebericht

NIERSTEIN PETTENTHAL RIESLING

Die steilste Lage mit den ältesten Reben hat in 2011 sicherlich immenses Potential. Ein Drittel der Parzellen wurde etwas früher gelesen um Frische und Säure zu erhalten. Die anderen zwei Drittel wurden am 15. Oktober gelesen. Wie auch 2010 wurden die Moste nicht vorgeklärt und direkt in gebrauchte Piéce der Domainen Jobard und Etienne Sauzet vergoren. Im Duft zeigen die Jungweine momentan Aromen von zermahlenden Steinen, am Gaumen sind sie ungemein spannungsgeladen.

ROTER BODENSCHATZ

Ein tolles Rotweinjahr haben wir 2011 erlebt. Davon profitiert der Rote Bodenschatz 2011 sehr. Tiefdunkle Farbe, Brombeer- und Kirscharomen und feine präsenzte Tannine zeigen die Fassproben momentan. Im Typ erinnert er an 2009.

PINOT NOIR

Pinot Noir 2011 ist ein spannendes Kapitel. Die vier verschiedenen Chargen von Top Pinot Noir haben wir nun im Keller liegen. Die erste etwas kleinere Partie kommt vom Niersteiner Kranzberg – eine auf Pinot Noir umveredelte, ehemalige Riesling Parzelle mit französischer Genetik nah am Rhein auf Kalkmergelboden brachte einen ausbalancierten intensiv duftenden Pinot Noir. Unsere Anlagen am Niersteiner Paterberg mit französischen Genetiken sind konzentriert, maskulin wuchtig mit tiefer Farbe, ähnlich wie die deutschen Genetiken vom Paterberg, die etwas mehr Tannin haben. Eine vierte Charge von etwas kühler gewachsenen Trauben vom Paterberg bringt Mineralität und Tannine. Es wird interessant wie sich die Partien entwickeln, jedenfalls wird es eine spannende Kombination.

BLAUFRÄNKISCH ALTE REBEN

In 2011 ist der erste Jahrgang Blaufränkisch Pettenthal aus 33 jährigen Reben. Der steile Weinberg wurde 2010 grünveredelt, auf die alten Rieslingreben wurden Blaufränkisch Triebe aufgepfropft. Die Genetiken haben wir aus dem Südburgenland in Österreich aus der Lage



ST. ANTONY

2011 · Erntebericht

Reihburg von Uwe Schiefer und der Lage Dürrau/Mittelburgenland von Wenninger.

Der Ausdruck und die Reife dieser besonderen Lage Pettenthal in einem wertvollen Rotwein wiederzufinden ist ein begeisterndes Erlebnis, wobei im Moment die Mineralität sich zurück hält und die konzentrierte jugendliche Frucht aus dem Glas hervorströmt. Nicht vergleichbar mit anderen Weinen, absolut eigen.

