

ST. ANTONY



ERNTEBERICHT 2012



ST. ANTONY

2012 · Erntebericht

Die Vegetation begann nach einem sehr kalten Februar erst spät und der Austrieb war enorm verzettelt. Die Blaufränkisch im Pettenthal und einzelne Rieslinge trieben bereits Ende März aus. Der April kam jedoch kühl und regnerisch und die kleinen Triebe verharrten im Wachstum und fingen erst Ende April an richtig zu wachsen. Zu diesem Zeitpunkt trieben dann auch die kühleren Riesling Lagen und die Pinots aus. Das Wachstum im Mai war sehr ausgeglichen bei konstanten Temperaturen. Anfang Juni, pünktlich zur Blüte wurde das Wetter unbeständig und wir erlebten die längste Blüte in den letzten Jahren. Über drei Wochen zog sich die Befruchtung hin. Ein banger Moment, der sehr an 2010 erinnerte, wo die verzettelte Blüte die schwächsten Erträge seit über zwanzig Jahren verursachte.

Aber dann lief es besser, die Niederschläge Anfang des Sommers waren konstant, die Temperaturen nicht zu heiß und der Vegetationsrückstand im Vergleich zu den Vorjahren schob sich aufgrund des späten Austriebs durch das ganze Jahr. Im August und September wurde es dann trocken, was die Trauben dann absolut gesund in den Herbst brachte.

Der Herbst begann bei St. Antony am 17. September mit der Sektlese. Kleine Mengen Pinot Meunier, Pinot Noir und Chardonnay für unser neues Sektprojekt von Hand gelesen und vorsichtig gepresst.

Die richtige Lese begann aber erst am 1. Oktober mit unseren Pinot Noirs. Die trockene Phase der letzten sechs Wochen haben die Pinot Noir Schalen dick und dunkel werden lassen. Im Paterberg sowie im Kranzberg haben wir sensationelle Trauben geerntet, die topgesund und reif und dazu noch mit einer guten Säure ausgestattet waren. Schon nach zwei Tagen im offenen Holzgärbottich gaben die Trauben so viel Farbe an den Most, wie in anderen Jahren nach der kompletten Gärung. Die jungen Weine besitzen Tiefe, tolles Tannin und eine klare Sauerkirschfrucht.

Weiter ging es mit Weißburgunder und Chardonnay, die bis zur zweiten Oktoberwoche geerntet wurden. Zeitgleich wurden die ersten Rieslinge für unseren Bodenschatz geerntet. Wir haben bewusst gewisse Rieslingpartien so früh gelesen, um mit den noch niedrigen Mostgewichten den Alkoholgehalt des Rieslings Bodenschatz moderat zu gestalten.

Die Rieslingtrauben in den Steilhängen waren zu diesem Zeitpunkt noch nicht so weit. Wie so oft legten die Reben in den Steilhängen bei Trockenheit eine Pause ein während die Pflanzen in den flacheren Lagen die Vegetation eifrig fortsetzten. Langes Warten war angesagt. Um den 10. Oktober holten wir die ersten Rieslingtrauben für unseren Rotschiefer. Ohne Hektik konnte jede Parzelle in Ruhe gele-



ST. ANTONY

2012 · Erntebericht

sen werden. Es war klar, dass manche Weinberge einfach eine längere Ausreifung brauchten.

Am 13. Oktober wurden unsere Blaufränkisch Parzellen gelesen, kleine Beeren, dicke Schalen, viel Aroma und ein breites Grinsen auf unser aller Gesichter. Die Blaufränkisch Reben wurden in wärmeren Parzellen im Roten Hang gepflanzt, die durch die Klimaveränderung für den Riesling zu heiß geworden sind. Auserwählte Genetiken aus alten Anlagen (von Uwe Schiefer – Weinberg Reihburg aus dem Südburgenland und Franz Weninger – Weinberg Dürrau aus dem Mittelburgenland). Unser Blaufränkisch Filet Stück ist eine 34 Jahre alte Anlage mit hoher Stockdichte im Pettenthal, die 2010 umveredelt wurde. Die Lese dieser aromaintensiven Trauben fand am 19. Oktober statt.

Die Hauptlese für den Riesling begann mit dem 17.10. Die Rieslingtrauben entwickelten jetzt die aromatische Reife. Selten haben wir so leckere Beeren im Weinberg gegessen. Das prickelnde Spiel der Süße der Trauben mit der reifen belebenden Säure verführte jeden zum Naschen.

Das Pettenthal wurde in vier verschiedenen Parzellen zwischen dem 05. und 22. Oktober gelesen. Bewusst wurden hier verschiedene Reifestadien hereingeholt um die Frische und Komplexität im Wein zu halten. Wie in 2010 und 2011 vergären nun die Pettenthal Moste in gebrauchten kleinen Eichenfässern aus dem Burgund. Schon beim Angären entwickelten sich spannende rauchige Aromen und intensive Mineralität.

Für Heyl zu Herrnsheim wurden aus dem Nackenheimer Rothenberg, Nierstein Pettenthal und Nierstein Brudersberg reife sehr gesunde Trauben mit toller frischer Aromatik selektioniert.

Peter von Weymahn prägte einen eigenen Spätlese Stil zwischen 1969 und 1997. Die Zuckergradation lag eher im feinherben bzw. halbtrockenen Bereich und der Alkohol zwischen 10,5 und 12 Prozent. Diesen Stil haben wir seit 2011 mit dem Brudersberg wieder aufgegriffen und führen dies in 2012 mit weiteren Lagen in diesem Stil unter dem traditionellen Mönchetikett fort. Der Jahrgang 2012 liefert hervorragende Voraussetzungen für diese Art von Rieslingen.

Zu guter Letzt wurden die wunderbaren Orbel Trauben gelesen. Zwischen dem 24. und 28. Oktober wurde für das Große Gewächs intensiv selektioniert. Herrlich komplexer Geschmack der Trauben gepaart mit einer umwerfenden Frische lässt uns alle große Hoffnungen auf einen großen Orbel Wein hegen.



ST. ANTONY

2012 · Erntebericht

Letztendlich hat eine Bedingung die Trauben aus 2012 so besonders gemacht: die konstant kühlen Nächte seit Anfang September. Dies hat die Reife in die Länge gezogen und die Aromen in den Beeren so lecker ausreifen lassen. Die Schalen waren gesund und dick. Die Säure war relativ stabil in den Trauben und sorgte für den prickelnden Gegenpart im Geschmack. Die hohen Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht während der Reife wurde über einen so langen Zeitraum hatten wir die letzten Jahre nicht. Das verspricht einen besonderen Jahrgang 2012.

Wir sind enorm zufrieden und glücklich über 2012!

