

Weinlesebericht 2021

Insgesamt startete das Vegetationsjahr im Vergleich zu den Vorjahren gemächlich, mit knapp vier Wochen Verzögerung erst Ende April. Der Frühjahrs-Frost suchte uns dieses Jahr gleich zweimal auf, doch hatten wir beide Male Glück und sind lediglich mit einem kleinen blauen Auge davongekommen. Insgesamt handelte es sich um das kälteste Frühjahr seit knapp 100 Jahren.

Warme Tage und viel Regen im Mai nahmen die Reben mit beinahe explosionsartigem Wachstum dankbar an, was uns vor die nächste Herausforderung stellte: Wir kamen mit den Laubarbeiten kaum mehr hinterher. Die Blütezeit startete zum 15. Juni, eine Woche hatten die Reben wieder aufgeholt. Der bis in den Sommer anhaltende Regen stellte uns im Bioweinbau in vielerlei Hinsicht auf den Prüfstand; der Spätsommer brachte dann auch endlich die ersehnte Trockenheit und Wärme.

Der Startschuss für die Weinlese fiel am 21. September (zum Vergleich: Vergangenes Jahr hatten wir am 23. September unseren letzten Erntetag). Unsere Trauben für die Sektgrundweine machten wie immer den Anfang und zeigten sich mit einer frischen und knackigen Säure. Diese ist essentiell für die Lebendigkeit des späteren Jahrgangs-Sektes.

Innerhalb von vier Wochen konnten wir mit Hilfe unserer knapp 80 Erntehelfer und optimalen Wetterbedingungen - trockene, sonnige Tage und kühle Nächte - zwar nur einen vergleichbar kleinen, dafür aber qualitativ umso besseren Jahrgang einholen. Das Selektieren der Beeren erwies sich dieses Jahr erwartungsgemäß aufwändig und nur aufgrund von 100% Handlese können wir nun auf ein vollständig gesundes Lesegut im Keller schauen.

Wir können sagen, dass insbesondere unsere Toplagen von der natürlichen Ertragsreduzierung profitierten und wir uns auf einen fantastischen Chardonnay und Pinot Noir-Jahrgang bei Weingut Heitlinger freuen. Ebenso profitierten unsere großen Riesling- und Blaufränkisch-Lagen bei Weingut Burg Ravensburg von dem durchschnittlich kühleren Jahr - und die Beeren haben eine herrliche Aromakonzentrierung bei der Lese aufweisen können.

Jetzt steht die Arbeit im Keller an, was wir am liebsten mit kontrolliertem Nichtstun beschreiben. Unsere Weine bekommen die Zeit, die sie bis zur perfekte Reife benötigen.