



Ernte 2003 – Lese abgeschlossen

Am 6. November – zwei Wochen früher als in den vergangenen Jahren – konnte die heurige Ernte abgeschlossen werden. Wie kann nun der Jahrgang 2003, der durch Medien und Mundpropaganda vielfach diskutiert und kommentiert wurde, für das Weingut eingeschätzt werden.

Ein Rückblick auf die Vegetationsperiode: Nach einem extrem trockenen und kalten Winter (bis -18°C), der uns in einigen Weingärten auch leichte Frostschäden bereitete, führte der Wärmeumschwung am 7. April zu einem späten Austrieb Mitte April. Das anschließend warme Wetter, gepaart mit einigen Niederschlägen im Mai führte zu einem rasenden Wachstum und einer für den späten Austrieb extrem frühen Blüte Ende Mai – Anfang Juni. Aufgrund der heißen Sommermonate wurden nur die Sonnenabgewandten Seiten der Traubenzone entblättert und freigestellt. Zu Trockenschäden kam es nicht, da zwischendurch immer wieder einmal Niederschläge zu verzeichnen waren.

All dies führte zu einem sehr frühen Erntebeginn am 1. September, als begonnen wurde, Trauben für den Sektgrundwein herauszulesen. Als Kontrapunkt zu den heißen Sommertagen wurden die Nächte Anfang September sehr kühl ($+5^{\circ}\text{C}$). In der vierten Septemberwoche begann die Rotweinernte mit Zweigelt, St. Laurent und Pinot Noir. Nach dem 2. Oktober wird die Lese für 14 Tage ausgesetzt. Die Vollreife für die Weißweine muss abgewartet werden.

Reife ist nicht gleich hoher Zuckerwert – dies ist doch ein wesentlicher Aspekt dieses Jahrgangs. Die Zuckerkonzentration ist in den Beeren seit Ende September nicht mehr deutlich angestiegen oder konstant geblieben. Jedoch die aromatische Entwicklung konnte von Woche zu Woche anhand der Trauben erkostet werden.

In der dritten Oktober Woche ist es dann soweit. Die leichteren Grünen Veltliner werden gelesen, dann geht es mit den Rieslingen weiter und zuletzt kommen die Einzellagen vom Grünen Veltliner an die Reihe.

Praktisch die ganze Ernte wurde äußerst schonend und mit geringem Druck in ganzen Trauben – ohne Quetschen und Einmaischen - verarbeitet. Die Gärung erfolgte kühl aber nicht kalt (bis 20°C). Für die Grünen Veltliner aus den Einzellagen wurden wie zuletzt unsere Fässer auf Rädern aus einheimischem Eichenholz verwendet. Beim Riesling haben wir heuer auf das Mazerieren der Trauben verzichtet, das in vielen Jahren verwendet wurde, um noch mehr Aromastoffe aus den Beeren zu gewinnen, um nicht die Feinheit des Aromas zu verlieren und nicht zu sehr in die Vordergründigkeit abzudriften.

Zum ersten Mal haben wir uns auch an einen Riesling ‚Tradition‘ herangewagt. Gerade in diesem Jahr erscheint es äußerst spannend in die tiefen Schichten dieser Sorte vordringen zu können.

Mittlerweile wird der Jahrgang schon mit dem legendären Jahrgang 1947 verglichen. Ein Jahrgang, der einen legendären Ruf genießt von dem noch ein paar Flaschen in der Vinothek des Weingutes übrig geblieben sind. Vergangenes Jahr konnte ich einmal eine Flasche davon verkosten und man glaubt nicht mit welcher unglaublicher Eleganz und Jugendlichkeit sich die Flasche gezeigt hat. Ich denke, die Grundparameter für einen großen Jahrgang sind gesetzt, ein entgültiges Urteil werden wir wohl erst in ein paar Jahren fällen können.