



JAHRGANG 2004

Am 26. November – so spät wie noch nie – konnte die Ernte des Jahrgangs 2004 abgeschlossen werden. Ein Rückblick auf die Entwicklung dieses Jahrgangs.

DIE VEGETATIONSPERIODE:

Der Winter hat uns ausnahmsweise keine Frostschäden beschert. Dennoch war Februar und März eher kühl und kündigte schon an, dass mit einem späteren Jahr zu rechnen ist. Mitte April begannen die ersten Knospen, vor allem in den heißeren Lagen, zu schwellen und in der vierten April Woche erfolgte dann der Austrieb.

Es folgen im Jahresvergleich kühle Wochen. Bedeckte Tage und zeitweise sonnige Abschnitte wechseln sich ab. Ende Mai, Anfang Juni weitere Verzögerung durch stärkere Niederschläge. Blüte beginnt dann um den 15. Juni und dauert bis ca. 3. Juli. Viele Trauben sind schlecht verblüht – ein Traum für jeden Winzer, da wir dadurch später die Weingärten nicht so stark ausdünnen müssen. Ein späterer Erntebeginn ist dadurch vordefiniert.

Die Wochen im Juli und August gestalten sich dann aber doch sehr trocken und sonnig. Die Weingärten entwickeln sich dadurch sehr schön und die Entwicklung wird vorangetrieben. Zwei Regentage Ende August lassen dann schon den Herbst erahnen. Der September gestaltet sich trocken, aber eher kühl.

DIE LESE:

Wir beginnen die Lese mit dem Ernten der Trauben für den Sektgrundwein. Die Trauben haben jetzt eine natürliche Reife von 11% - gerade richtig für eine klar definierte Struktur und das richtige Verhältnis der einzelnen Komponenten. In wenigen Tagen werden Pinot Noir, Grüner Veltliner und Riesling dafür geerntet. Danach wird wieder eine Pause eingelegt, bis es mit den Rotweinen weitergeht.

Den Anfang macht der Zweigelt, danach kommen St. Laurent und Pinot Noir. Zuerst werden die heißen Lagen gelesen, etwas später die kühleren, da diese mit der Reife etwas später sind und daher auch etwas länger brauchen um am Punkt zu sein. Die warmen und heißen Wochen im Juli und August haben zu einer guten Farbbildung in den Beerenhäuten geführt, während der etwas kühlere September zu subtilen Fruchtnoten beigetragen hat. Derzeit machen die Weine noch die malolaktische Gärung, aber ich bin schon gespannt, wie sich die Weine in ein paar Wochen bei den ersten Verkostungen zeigen werden.

Nach dem die Rotweine sicher in den Keller eingebracht worden waren, haben wir am 19. Oktober mit der Hauptlese begonnen. In den tieferen Lagen hat sich durch



einen Frost am 12. Oktober das Laub zu verfärben begonnen und ist teilweise schon abgefallen, sodass die Trauben nun vollkommen frei hängen. Nebel und Nebelreisen verzögern nun den Fortschritt der Ernte. Wir müssen immer wieder pausieren, bis die Trauben wieder ausgetrocknet sind. Durch den Föhn wird es zudem wieder wärmer und Botrytis setzt nun langsam ein. Nun wird unser Sortierband im Keller immer wichtiger. Die Trauben werden von den Erntehelfern im Weingarten schon in verschieden farbige Kisten getrennt gelesen, die im Keller wieder auf das Sortierband ausgeleert werden und wo dann die Feinselektion erfolgt.

Diese Ernte hat die Nerven wieder aufs Äußerste belastet. Man weiß, und hofft, dass es irgendwann einmal wieder besser wird, man darf einfach nicht die Nerven verlieren. Dieser Umschwung kam dann mit dem 11. November. Es wurde wieder kalt, trocken und windig. Die Trauben konnten wieder ganz austrocknen und man konnte die Fortschritte von Tag zu Tag schmecken. Nun konnte mit dem Ernten der Einzellagen begonnen werden. Zuerst Gaisberg, dann Heiligenstein, anschließend die Grüner Veltliner Einzellagen Renner, Grub, Lamm und Steinsetz. In den letzten zwei Tagen haben wir uns noch mit Edelsüßen Weinen beschäftigt und haben so noch eine Auslese (24°KMW), eine Beerenauslese (28°KMW) und eine Trockenbeerenauslese (32°KMW) geerntet.

Noch gärt der ganze Keller, nur die leichteren Weine paxeln nur noch so vor sich hin. Ein bisschen kann man den Charakter des Jahrgangs schon erahnen. Fruchtbetont, kompakt, straff strukturiert – vielleicht eine Art Antithese zum Jahrgang 2003. Aber das ist doch das Schöne an unserer Weinwelt, jedes Jahr gibt es wieder etwas neues zu erleben und zu erzählen ...