



JAHRGANG 2016 – Das Jahr beginnt mit einem trockenen und niederschlagsarmen Winter. In der letzten April Woche erleben wir einen bisher noch nie dagewesenen Frühjahrsfrost mit Temperaturen bis -4°C . Der Frost reduziert die Ernte, aber durch das Einnebeln der Weingärten konnten größerer Schaden vermieden werden. Ab Mai beginnt es zu Regnen. Bis Ende Juli fallen über 350 lt/m^2 und dies entspricht fast einem durchschnittlichen Jahresniederschlag von Langenlois (ca 400 lt). Der Pflanzenschutz wird zu einer Herausforderung der nur mit vollem Einsatz bewältigt werden kann. Erst im August bessert sich die Situation langsam und die warmen Wochen im August und September sind ein Segen für die Entwicklung in den Weingärten. Durch die regnerische und nicht all zu heiße Vegetationsphase war schon abzusehen, dass wir ein spätes Jahr erwarten konnten. Daher beginnt die Lese Mitte September mit den Trauben für den Sekt Grundwein von Brut Reserve und Blanc de Blancs, der durch eine herrlich frische Säure geprägt ist. Anfang Oktober beginnt die Ernte der Rotwein Trauben mit anschließender Haupternte für die klassischen Weine. Anfang November geht es mit den Einzellagen Weinen weiter bis 15. November, unserem letzten Lesetag. Am 31. Dezember, bei -10°C , konnten wir schließlich auch unseren Eiswein ernten.

VINTAGE 2016 – The year started with a dry winter. In the last week of April we got an early spring frost with temperatures to -4°C . The frost reduced the quantities but due to carried out counter-frost measurements, bigger losses could be avoided. In the beginning of May it started to rain, not all the time, but every week (which is unusual in our area). Until the end of July we measure more than 350 lt/m^2 , which almost equals the yearly average precipitation of Langenlois (around 400lt). The sanitary situation in the vineyards was a challenge. In August it started to get better and the warm and drying up weeks that followed were a blessing to the vineyards and their grapes. Due to the cool and rainy vegetation period a rather late vintage was to be expected.

Harvest started in the middle of September with the grapes for our sparkling wines Brut Reserve and Blanc de Blancs, which is marked by a fresh acidity. In the beginning of October we picked Pinot Noir, St. Laurent and Zweigelt and continued with the main harvest for the regional wines. Single site grapes were picked from early November until the 15th of November. On the 31st of December our Ice-wine was picked at -10°C .