

Heißes Jahr 2003: Deutschland

Weingut Georg Breuer Rüdesheim Berg Schlossberg, 2003

Jahrgang: Extrem heißes Jahr, sehr früher Austrieb, zu wenig Regen, sonniger Herbst, Lese bereits Mitte September.

Lage: Steiniger Quarzitschiefer, skelettreich, schwache Wasserhaltekapazität, tiefwurzelnde Rebstöcke.

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: Laut Weingut reife, nicht fette Fruchtaromatik, gelbe Pflaume und eine zarte Kräuterigkeit, in den ersten Jahren steht die primäre Frucht im Vordergrund, mit mehr Flaschenreife wird die mineralische Würze stärker und anhaltender.

Ausbau: Vergärung im großen Holz mit Reinzuchthefen, 8 Monate Ausbau auf der Feinhefe.

Analysewerte: 7,1 g/l Zucker; 6,3 g/l Säure; 13% vol.

Weingut Dönnhoff Niederhausen Hermannshöhle, 2003

Jahrgang: Extrem heißes Jahr, sehr früher Austrieb, zu wenig Regen, sonniger Herbst, Lese bereits Mitte September.

Lage: Schwarzgrauer Schiefer mit vulkanischem Gestein, Porphyry und Kalkstein.

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: Opulente, dabei feinwürzige und elegante Rieslinge mit Kraft, Komplexität und langer Lagerfähigkeit.

Ausbau: Keine Angaben

Analysewerte: 13,5% vol.

Weingut Emrich-Schönleber Monzingen Halenberg, 2003

Jahrgang: Extrem heißes Jahr, sehr früher Austrieb, zu wenig Regen, sonniger Herbst, Lese bereits Mitte September.

Lage: Verwitterung des Rotliegenden, Konglomerat aus blaugrauem Schiefer mit Quarzit und Kiesel (gilt für Steilhang).

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: Laut Weingut würzig-mineralischer Rieslingstil, filigrane Steinfrüchte, auch Grapefruit, sehr komplex und nachhaltig, lange Lager- und Entwicklungsfähigkeit.

Ausbau: 40% Holz, 60% Edelstahl, Reinzuchthefen, Ausbau auf Vollhefe bis Mitte März.

Analysewerte: 9,9 g/l Zucker; 6,6 g/l Säure; 13% vol.

Weingut Keller Dalsheim Hubacker, 2003

Jahrgang: »Heiß und trocken, frühe Ernte, ausreichend feucht, dann zu warm und feucht im Herbst, schnelle Ernte wegen Fäulnisgefahr.« (K. P. Keller)

Lage: Gelber Kalksteinfels

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: Kraftvolle, elegante Riesling mit Aromen von gelben Früchten und Passionsfrucht, rauchige Mineralität.

Ausbau: Im Edelstahl und Holz, mit Reinzuchthefe vergoren, im April des kommenden Jahres abgefüllt. »Heute machen wir das ziemlich anders – ich würde einen anderen Reifezeitpunkt wählen, mehr mazerieren und länger auf der Hefe lagern. Aber auch dieser Wein sollte sich für seinen Jahrgang bei guter Lagerung in guter Form zeigen. Gehört aber nicht zu meinen Lieblingen.« (K. P. Keller)

Analysewerte: 4,8 g/l Zucker; 6,3 g/l Säure; 13,5%