

Reifeentwicklung des trockenen Rieslings – Flight 13

2006 – Reifepotenzial bei Hitze?

Weingut Peter Jakob Kühn Schlehdorn, 2006

Jahrgang: Warmes Jahr, sehr frühe Blütezeit, feucht-schwüler Herbst, viel Botrytisbildung, schnell fallende Säurewerte, ein allgemein schwaches Jahr.

Lage: Tiefgründiger, kalkhaltiger Löss, teilweise Kies, historische Parzelle im St. Nikolaus, nicht neu bepflanzt, wurzelechte Rebstöcke, älter als 80 Jahre.

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: Schießpulver, dunkle Beeren, Wachholder, Nüsse, Karamell, Zitrus, feiner Säurezug, erinnert eher an Weine von der Loire oder aus dem Burgund.

Ausbau: Vergärung und Ausbau im einem Halbstück (600 Liter), malolaktische Gärung, Abfüllung im April 2008.

Analysewerte: 0,2 g/l Zucker; 5,6 g/l Säure; 12,5% vol.

Weingut Georg Breuer Rüdesheim Berg Schlossberg, 2006

Jahrgang: Langer kalter Winter, warmes Jahr mit normalem Vegetationsverlauf, dann warmer September mit viel Niederschlag, aufkommende Botrytis verlangt nach starker Selektion und reduziert die Erträge.

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

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: 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: 8,1 g/l Zucker; 6,5 g/l Säure; 13,0% vol.

Weingut Keller Westhofen Kirchspiel, 2006

Jahrgang: Warmes Jahr, sehr frühe Blütezeit, feucht-schwüler Herbst.

Lage: »Leicht rötlicher, sehr eisenhaltiger Kalksteinfels mit Lehm-Ton-Gemisch.« (K. P. Keller)

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: Klassischer, verspielter Riesling mit würzigen, mineralischen Noten, Pfirsich- und Zitrusaromen, Minznoten.

Ausbau: Im Edelstahl und Holz mit Reinzuchthefer vergoren, im April 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: 5,4 g/l Zucker; 6,9 g/l Säure; 13,0%

Weingut Wittmann Westhofen Morstein, 2006

Jahrgang: »Das Jahr 2006 war ein frühes Jahr, die sehr selektive Lese von ausschließlich gesunden Trauben begann am 30. September und endete am 6. Oktober.« (Weingut)

Lage: Oberschicht Tonmergel mit Kalksteineinlagen, darunter massiver Kalkstein.

Aromatisches Geschmacksbild der Lage: »Besonders in den sehr guten Jahren zeigt der Morstein seine Größe – die reifen, feinen gelben Fruchtnoten, der elegante facettenreiche Körper und die feste mineralische Länge machen ihn so spannend.« (Weingut).

Ausbau: Biodynamischer Anbau, vergoren mit Naturhefen, Reife im Holzfass auf der Feinhefe.

Analysewerte: 13,0% vol.; 25 hl/ha