



Der Jahrgang 2009

Der Winter 2008/09 war der kälteste seit mehr als einem Jahrzehnt. Insbesondere in der ersten Januarhälfte hielt sich die Quecksilbersäule fast ausschließlich im Minusbereich auf, wobei Temperaturen bis zu - 15 °C erreicht wurden. So brachte selbst der März noch winterliche Temperaturen und einen letzten Schneefall am 25. des Monats. Alles deutete auf einen verspäteten Austrieb hin.

Doch der April übertraf dann alle Erwartungen. Fast durchweg fröhlich warmes und sonniges Wetter ließ die Vegetation geradezu explodieren. So zeichnet sich der April als zweitwärmster seit 1884, dem Beginn der Wetteraufzeichnungen in der Forschungsanstalt Geisenheim, aus, und Ende April hatte sich ein Vegetationsvorsprung von beachtlichen zwei Wochen herausgebildet. Die weitere Vegetation war letztlich durch einen wohl balancierten Witterungsverlauf bestimmt, wobei es allerdings durch kühleres Blütewetter zu Verrieselungsschäden kam. Dies führte zu sehr lockerbeerigen Trauben und zu einem letztlich leicht unterdurchschnittlichen Mengenertrag, allerdings mit großartigen Voraussetzungen für lange Hängezeiten.

Den Reifebeginn konnten wir mit dem 12. August feststellen, was einem Vegetationsvorsprung von zwei Wochen entspricht. Anschließend herrschte ideales Reifewetter, so dass die Mostgewichte kontinuierlich zunahmen. Schon Anfang Oktober konnten in allen Lagen mindestens 90 °Oe gemessen werden und dies bei außergewöhnlichem Gesundheitszustand und bester physiologischer Reife des Traubengutes. Die Trauben haben uns geradezu angelacht und auch so geschmeckt!

Die Ernte startete dann auch schon am 5. Oktober mit den Gutsweinen, was aufgrund des frühen Blühendes 115 Tage Mindesthängezeit bedeutete. Die außergewöhnliche Qualität der Trauben für die Gutsweine, der man nur Höchstnote geben kann, ließ Vieles erhoffen. So konnten im weiteren Verlauf goldgelbe, vollreife und weiterhin kerngesunde Trauben um die 100 °Oe für unsere trockenen Spitzenweine aus unseren Ersten Lagen (Premier Cru) *Klosterberg* und *Turmberg* eingebracht werden, die aber durch die anschließende Ernte in unserer Grossen Lage (Grand Cru) *Gräfenberg* nochmals in den Schatten gestellt wurden. Trotz der teilweise wechselhaften Witterung im Verlauf des Oktobers blieb das Lesegut wegen seiner Lockerbeerigkeit und der kühlen Temperaturen weiterhin gesund, so dass bei bester Vollreife auch grandiose restsüße Spätlesen geerntet werden konnten. Erst im weiteren Verlauf der Ernte stellte sich eine hochfeine Botrytis ein, die es uns ermöglichte, in einer einzigartigen Reihe von nunmehr 21 Jahren alle Qualitäten bis zur Trockenbeerenauslese zu selektionieren. In den diversen Selektionsdurchgängen wurden Spitzenmostgewichte bis zu 241 °Oe erreicht.

Auch der Jahrgang 2009 zeigt die Kiedricher Berglagen *Klosterberg*, *Turmberg* und *Gräfenberg* mit einer außergewöhnlichen physiologischen Reife bei gleichzeitig bester Mineralität und sehr gutem Extrakt als große Gewinner: Wir können uns dafür bei der Natur nur bedanken!