



## Der Jahrgang 2013

**Geprägt durch einen langen Winter und kühlen Frühling,  
aber sonnigen und heißen Sommer sowie spätsommerlichen Herbst,  
bei allerdings unbeständigem Erntewetter**

Der **Austrieb** war aufgrund des kühlen und nassen Frühling-Wetters deutlich **verspätet**, aber doch gleichmäßig. Durch intensive Arbeit im Weinberg konnten wir trotzdem gute Voraussetzungen für den Jahrgang 2013 schaffen. Die Blüte war witterungsbedingt dann eine Woche später als im langjährigen Mittel und brachte **deutliche Verrieselungen** mit sich, sozusagen eine **natürliche Ausdünnung des Ertrages**. Zudem hingen die **Trauben** später sehr **lockerbeerig** am Stock, was uns gute Voraussetzungen für gesundes Lesegut und **lange Hängezeiten** gab.

Dank genügend Feuchtigkeitsreserven im Boden haben der heiße Juli und August einen guten Fortgang in der Traubenentwicklung gebracht, und wir hatten einen **Reifebeginn mit dem 24. August im langjährigen Mittel**.

Es schloss sich ein guter Witterungsverlauf im September an, der die Öchslegrade schnell gegen 80 ° steigen ließ.

Am 14. Oktober begann dann die Ernte mit gesamter Lesemannschaft und voller Kraft.

Zwischenzeitlich hatte sich nämlich sehr unbeständiges Wetter durchgesetzt, welches uns dann auch die ganze Erntezeit erhalten blieb. Immer wieder regnete es in die Ernte hinein. Trotzdem konnten wir durch **scharfe Selektion** absolut **gesundes Erntegut, physiologisch reif** und schon um die 85 °Oe bei den Gutsweinen einbringen.

Mit dem 23. Oktober begann dann die Ernte der trockenen Lagenweine, die ebenfalls noch mit absolut gesundem Lesegut um die 95 °Oe eingebracht wurden.

Die Ernte der restsüßen Spätlesen schloss sich dann sehr schnell an, bevor die Trauben in eine Überreife gingen. Sie wurden alle mit knapp 100 °Oe und zwischen 10 und 11 g/L Säure eingebracht. Mit dem 3. November war dann die Haupternte auch schon wegen der nassen Witterung, zwar erfolgreich, aber mit sehr viel Stress, beendet.

Über den ganzen November und noch bis in den Dezember hinein haben wir allerdings in vielen einzelnen Selektionen, unter nicht einfachen Witterungsbedingungen, doch noch kleine Mengen Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen einbringen können.

Die **Mostgewichte** reichen dabei **bis 201 °Oe bei optimalen Säuren**.

Schon die Verkostung der Moste ließ viel erwarten, was allerdings durch die zwischenzeitlich vergorenen Weine noch bei weitem übertroffen wird.

Damit kann unser Team auf eine weltweit einmalige ununterbrochene Reihe von **Trockenbeerenauslesen seit dem Jahrgang 1989, also 25 Jahrgänge**, stolz sein.

Der Jahrgang 2013 hat uns von den Werten keine Superlative gebracht, und trotzdem zeigen sich die **Weine enorm dicht** und **ausdrucksstark** bei gleichzeitig **hoher Fruchtkomplexität** und **viel Finesse**: Ein Jahrgang, der auf den zweiten Blick zu den ganz „Großen“ gehören könnte. Zumindest werden die Weine schon früh höchstes Trinkvergnügen bieten und trotzdem hohes Lagerungspotential haben.