



Der Jahrgang 2018

**Schon wieder ein „Jahrhundertsommer“
und der begann schon im April!
Wärmste Vegetationsperiode seit Menschengedenken!
Und trotzdem mussten wir in unseren Kiedricher Berglagen
nicht die Sonnenschirme aufspannen!**

Mit der Witterung während der Vegetation von April bis Oktober wurden neue Maßstäbe gesetzt: Danach beträgt der Wärmeüberschuss gegenüber dem bisherigen Rekordjahr 1947 mehr als ein halbes Grad Celsius, was bezogen auf sieben Monate Welten sind.

Gegenüber dem Rekordjahr der jüngeren Geschichte 2003 liegt die Abweichung sogar bei rund einem Grad Celsius. Gemessen am Durchschnitt der Jahre seit Beginn der Wetteraufzeichnungen sind es sogar unglaubliche 2,8 Grad Celsius Differenz.

Grund für die eher mediterranen Temperaturverhältnisse ist eine lange Wärmeperiode, die zumindest bis heute einmalig ist.

Schon der April war eher frühsummerlich. Die Maitemperaturen entsprachen einem durchschnittlichen Juni, und der Sommer mit konstanten hohen Temperaturen wollte gar nicht zu Ende gehen und reichte bis in den Oktober hinein.

Entsprechend rasant war die Entwicklung damit auch im Weinberg. Beginn der Austrieb nur sieben Tage früher als im langjährigen Schnitt, so betrug der Vorsprung in der Rebenentwicklung bei der Blüte schon 17 Tage. Zum Reifebeginn waren es dann bereits 21 Tage, und der Erntebeginn setzte 24 Tage früher gegenüber dem sogenannten „Normaljahr“ ein.

Diese Entwicklung im Weinberg war so aber auch nur möglich, da wir über den Winter entsprechend hohe Niederschläge hatten und damit für die extrem trockene Vegetationszeit genügend Wasserreserven vorhanden waren.

Bedingt durch das trockene Wetter während der gesamten Vegetation, gab es keinerlei Krankheits- oder Schädlingsbefall und die Trauben blieben bis zum Ende der Ernte Anfang November außergewöhnlich gesund.

Um den Weinen dieses heißen Jahrgangs auch die entscheidende *cool-climate-Sensorik* zu erhalten, haben wir entsprechend früh mit der Ernte Mitte September begonnen ... ganz nach dem Grundsatz „wir fangen als erste an und hören als letzte mit der Ernte auf ... und setzen die Ernteschwerpunkte auf der Zeitachse entsprechend richtig“.

So konnten wir grandiose feine und elegante Gutsrieslinge ernten, genauso wie enorm dichte und ausdrucksstarke trockene Lagenweine, ergänzt, zwar nur in sehr limitierter Menge, von edelsüßen Spitzenweinen. Damit haben wir jetzt im 30. Jahr alle Qualitätsstufen bis zur Trockenbeerenauslese mit 274 ° Oe einbringen können. Und nicht nur die Zuckergrade waren bei allen Qualitätsstufen mehr als erfreulich, sondern auch die feine, elegante Säure bei perfekter physiologischer Reife der Trauben und jetzt entsprechendem Ausdruck der Weine.

Die Erntemenge ist ebenfalls sehr erfreulich und hilft uns die kleine Ernte des Vorjahres entsprechend auszugleichen.