

## Jahrgangsbericht 2001

Zwei Monate des Jahres 2001, September und Oktober, haben die Gefühlslage der Winzer und die Qualität des neuen Jahrganges 2001 entscheidend beeinflusst.

Da war zunächst der September, der mit seinen ausdauernden Regenfällen all die Erinnerungen an das Jahr 2000 aufkommen ließ. Die positive Entwicklung während der Vegetationszeit schien damit gefährdet. Auf eine zeitgerechte Blüte bei leicht kühlen Temperaturen waren mit Juni, Juli und August drei Monate mit einem überwiegend ausgewogenen Verhältnis zwischen Niederschlagsmenge und guten Durchschnittstemperaturen gefolgt. Dies führte zu einem frühen Reifebeginn beim Riesling Mitte August. Interessant ist sicher die Beobachtung, dass sich die Vegetation und somit der Reifebeginn in den letzten zehn Jahren im Vergleich zu den vier vorangegangenen Dekaden deutlich nach vorne verlagert hat.

Auf den verregneten September, der zwischenzeitlich viele Hoffnungen zunichte machte, folgte ein Oktober mit ausgeglichenem Wetter und damit wiederum die Wende. Es wurde ein sprichwörtlich „Goldener Oktober“, der sich äußerst positiv auf die Mostgewichte auswirkte und eine hohe Ausreifung der Trauben brachte.

So kann man sicher sagen, dass die sehr guten Qualitäten des Jahrganges 2001 nur auf Grund der positiven Bedingungen während dieses Monats möglich waren. Hierbei waren insbesondere die Höhenlagen des Rheingaus mit hohem Gesteinsanteil, wie Rauenthal, Hallgarten und auch Kiedrich, aber auch Rüdesheim und Lorch bevorzugt. In den schwereren Weinbergböden in Nähe des Rheines mit ihrer höheren Wasserhaltekapazität beschleunigte das feucht-warme Wetter Ende September die einsetzende Fäulnis.

Wir konnten auf Weingut Robert Weil mit dem Jahrgang 2001 einen sehr hohen Anteil an Prädikatsweinen einbringen und dies auch ab Ende Oktober mit absoluten Spitzenmostgewichten in den einzelnen Prädikatsstufen. Großartige trockene Weine mit Mostgewichten um die 95° Oechsle aus kerngesundem Lesegut kennzeichnen den Jahrgang ebenso wie die edelsüßen Weine bis hin zu Trockenbeerenauslesen jenseits der 200° Oechsle. Mit der Ernte eines Eisweines mit 180° Oechsle am 14. Dezember war es für Weingut Robert Weil möglich, auch im dreizehnten Jahr in ununterbrochener Folge alle Prädikate bis zum Eiswein und zur Trockenbeerenauslese einzubringen.

Die Weine des Jahrganges 2001 zeigen sich als sehr dicht, extraktreich und nachhaltig. Sie sind von eleganter Säure mit hohem Weinsäureanteil und feiner Fruchtaromatik geprägt. Der Jahrgang wird im Gesamten zweifelsohne zu den besten der letzten Jahrzehnte auf Weingut Robert Weil gehören.

Mit 48 hl/ha sind die Erträge für den Jahrgang 2001 auf Weingut Robert Weil deutlich niedriger als im langjährigen Schnitt. Diese niedrige Erntemenge ist nicht nur auf die Selektion während der Ernte zurückzuführen, sondern vielmehr auf die Mengenreduzierung über das ganze Jahr zugunsten der Qualität.

## Jahrgangsbericht 2002

Im Rückblick wird das Jahr 2002 klimatisch als ein Jahr mit extremen Unwettern nicht nur in Deutschland in Erinnerung bleiben. Glücklicherweise blieb aber das Rheingau von Sturm, Starkregen und Hochwasser verschont. Das Jahr wird aber auch als das zweitwärmste Jahr seit 1860, dem Beginn der regelmäßigen Wetteraufzeichnungen, in die Annalen eingehen.

Nach einer frühen und raschen Blüte waren die Bedingungen für den Jahrgang 2002 auch während der Monate Juli und August hinsichtlich Temperaturen und Niederschlägen im Rheingau so ausgewogen, wie es der Riesling sich idealerweise wünscht. Es schloss sich ein perfektes Spätsommerwetter im September mit warmer Witterung am Tag und kühlen Nachttemperaturen an. Dies führte zu bester Ausreifung des Lesegutes.

Wenn denn noch ein Wunsch für den Jahrgang unerfüllt blieb, so war es der für das Oktoberwetter. Hätten wir auch nur im Ansatz einen goldenen Oktober wie im Jahrgang 2001 erlebt, so hätte man den 2002er sicher unbenommen als Jahrhundertjahrgang einstufen können. Allerdings hatte das durchwachsene Wetter ab Mitte Oktober dank selektiver, qualitätssichernder Maßnahmen in unseren Weinbergen keinen Einfluss auf die Gesamtqualität des Jahrganges.

Somit ist auch ohne die Hilfe des Oktobers mit dem 2002er ein phänomenaler Jahrgang gewachsen. Hohe Ausreifung eines kerngesunden Lesegutes bescherte uns schon im Bereich der Qualitätswein-Ernte hochwertige Kabinett- und Spätlesequalitäten. Neben großartigen trockenen Weinen, insbesondere des Ersten Gewächses aus dem Gräfenberg, konnten wir im edelsüßen Segment nach dem gewünschten Eintrocknen der Beeren noch Mostgewichte bis an die 200° Oechsle ernten.

Dank einer Trias kalter Tage in der zweiten Dezemberwoche war es mit der Ernte eines Eisweines auf Weingut Robert Weil möglich, im nunmehr vierzehnten Jahr in einer ununterbrochenen Folge alle Prädikate bis zum Eiswein und zur Trockenbeerenauslese einzubringen.

Die Weine des Jahrganges 2002 kennzeichnet ein sehr hohes Frucht- und dichtes Geschmackspotential auf Grund hoher Reife und bestem Extrakt sowie eine sehr lebendige und reife Weinsäure.

Die beiden letzten Jahrgänge, die mit einem ähnlich hohen durchschnittlichen Mostgewicht wie der Jahrgang 2002 geerntet werden konnten, waren die Jahrgänge 1993 und 1976. So lag beispielsweise das Mostgewicht für die 2002er trockenen Gutsweine zu Beginn der Ernte und während der Haupternte schon zwischen 85° und 98° Oechsle.

Der Durchschnittsertrag für den Jahrgang 2002 liegt knapp über dem langjährigen Mittel von 55 hl/ha.

## Jahrgangsbericht 2003

Das Kalenderjahr 2003 wird als ein Jahr der Wetter-Superlative in Erinnerung bleiben. Kaum ein Tag verging, an dem nicht in allen Zeitungen und auf allen Kanälen des Fernsehens das Wetter die Schlagzeilen bestimmte. Und so wird das Jahr 2003 vor allem als ein Jahr der Wetterrekorde seit Beginn der kontinuierlichen Wetteraufzeichnungen in die Annalen eingehen: Höchste Sonnenscheindauer (350 Stunden mehr als im Durchschnitt), wärmster Sommer, wärmster Tag (40,3°C) und wärmste Nacht (27,6°C) sowie niedrigste Pegelstände selbst in den großen Flüssen.

Natürlich blieben diese Wetterrekorde nicht ohne Einfluss auf den Weinjahrgang 2003. Früher Austrieb, sehr frühe Blüte (16 Tage früher als im 30-jährigen Mittel) und ein sich gleichermaßen fortsetzender Vorsprung in der Reifeentwicklung über das gesamte Vegetationsjahr kennzeichnen den Jahrgang.

Dank der ausgeglichenen Bodenstruktur unserer Weinberge und ihrem Mix aus steinigen Phyllitanteilen und Löß-Lehm Beimengungen konnten unsere Weinberge ausreichend Wasser speichern, um die Versorgung der Reben über den regenarmen Sommer zu sichern. Die außergewöhnliche Sonnenscheindauer ermöglichte eine perfekte Ausreifung der Trauben, so dass wir schon im Bereich der Qualitätswein-Ernte hochwertige Spätlesequalitäten mit goldgelbem, kerngesundem Lesegut ernten konnten. Mit dem 22. September erlebte Weingut Robert Weil auch den frühesten Lesebeginn seit seiner Gründung 1875.

In unserem Grand Cru „Kiedrich Gräfenberg“ konnten wir neben außergewöhnlichen „Ersten Gewächsen“ edelsüße Prädikate mit Spitzenmostgewichten von bis zu 316°Oe ernten. Diese Mostgewichte bedeuten auch auf Weingut Robert Weil Rekord.

Mit der Ernte eines Eisweines Anfang Januar 2004 konnten mit dem Jahrgang 2003 auf Weingut Robert Weil in einer einmaligen ununterbrochenen Folge von nunmehr fünfzehn Jahrgängen alle Prädikate bis zum Eiswein und zur Trockenbeerenauslese geerntet werden.

Das Geschmacksbild des Jahrganges 2003 ist von großer Aromenfülle bei Frucht und Mineralität, Nachhaltigkeit und feiner, äußerst lebendiger Säure geprägt.

Mit einem Ertrag von 53 hl/ha liegt der Jahrgang knapp unter dem langjährigen Durchschnitt.

Zusammen mit den Jahrgängen 2001 und 2002 steht der 2003er in einer Reihe außergewöhnlicher Jahrgänge. Damit hat uns die Natur eine Trias phänomenaler Jahrgänge zu Beginn des Jahrhunderts geschenkt, jeder ein wenig anders, aber alle auf höchstem Niveau und ein unendliches Thema für spannendste Verkostungen.

## Jahrgangsbericht 2004

Waren die Jahre 2002 und 2003 von extremen Wetterverläufen geprägt, so zeigte sich das Jahr 2004 aus meteorologischer und phänologischer Sicht viel ausgeglichener. Auch wenn vielen der Sommer 2004 gar nicht in so guter Erinnerung geblieben ist, so beweisen es die unbestechlichen Wetteraufzeichnungen dennoch: er war sogar wärmer als im 30jährigen Mittel.

Die Blüte stellte sich leicht verfrüht ein. Auf Grund einer etwas kühleren Witterung kam es während der Blüte zu Verrieselungen und damit zu lockerbeerigen Trauben, was einer langen Gesunderhaltung der Trauben mit langen möglichen Hänge- und Reifezeiten diente.

Der Vegetationsverlauf über die Monate Juli und August hinweg war perfekt für die Rebe und hatte einen frühen Reifebeginn zur Folge. Eine ausreichende und wohl dosierte Niederschlagsverteilung ermöglichte nach dem niederschlagsarmen Jahr 2003 wieder eine ausgeglichene Wasserbilanz unserer Böden.

Mit dem Ende des Monats August stellte sich ideales „Altweibersommerwetter“ ein, das bis weit in den Oktober anhielt. Dies hatte eine schnelle und außerordentliche Zunahme der Mostgewichte zur Folge.

So konnten wir ab dem 11. Oktober in unseren Weinbergen vollreife, gesunde Trauben mit einer wunderbaren Fruchtausbildung und einer tollen Nachhaltigkeit im Geschmack ernten. Dass dabei selbst die Qualitätsweine wieder die Ausreifung und Mostgewichte hochwertiger Kabinette oder gar Spätlesen erreichten, überraschte denn auch uns sehr.

Bei einer Ernte bis an Weihnachten heran, war es mit der Eiswein-Ernte am 21. Dezember auch im sechzehnten Jahr möglich, in einer einmaligen ununterbrochenen Folge alle Prädikate bis zum Eiswein und zur Trockenbeerenauslese zu ernten.

Die Weine des Jahrganges 2004 probieren sich äußerst ausdrucksstark und nachhaltig, aber auch finessenreich und strukturiert. Dafür entscheidend ist, dass bei aller Ausreifung des Lesegutes und damit Nachhaltigkeit der Weine, eine reif schmeckende, sehr harmonische Säure den Weinen ihr ganz besonderes Spiel gibt.

Mit diesem Geschmacksbild zeigt sich der Jahrgang 2004 als exzellenter Riesling-Klassiker, der hohes und absolut Riesling-typisches Trinkvergnügen bereitet. Die Weine des 2004er erinnern – wenn man denn überhaupt Jahrgänge vergleichen möchte – doch deutlich an den hervorragenden Jahrgang 1990.

Der Durchschnittsertrag für den Jahrgang 2004 liegt exakt im langjährigen Mittel von 55 hl/ha.

## Jahgangsbericht 2005

Noch immer scheint zur Beurteilung des Wetterverlaufes eines Jahres das Jahr 2003 mit seinen extremen Wetterbedingungen das Maß aller Dinge. Deshalb wird auch das Sommerwetter 2005 subjektiv und landläufig als eher mittelmäßig eingeschätzt.

Alle Wetterdaten für 2005 widerlegen dies aber eindrucksvoll. Der Vegetationsverlauf war geprägt von einer Sonnenscheindauer, die deutlich über dem Soll lag. So waren schon Ende Juli für den Rheingau 150 Sonnenscheinstunden mehr erreicht, als im langjährigen Mittelwert (1971–2000). Die Niederschlagsverteilung war über das gesamte Jahr und vor allem über die Vegetationsperiode ideal für die Rebe.

Der Austrieb Mitte April erfolgte ebenso wie auch die Blüte eine Woche früher als im langjährigen Mittel. Diese äußerst positive Entwicklung setzte sich dank des perfekten Wetters im Juni und Juli fort, so dass der Reifebeginn Mitte August um vierzehn Tage früher als üblich einsetzte.

Gekrönt wurde der Jahrgang allerdings von einem ungewöhnlich sonnigen September, an den sich ein Goldener Oktober perfekt anschloss.

All' dies trug zu einer außergewöhnlichen Ausreifung der Trauben bei, so dass wir auf Weingut Robert Weil schon Anfang Oktober mit der Ernte beginnen konnten.

Absolut gesunde und goldgelbe Trauben mit herrlicher Fruchtausbildung, intensivster Aromatik und traumhaften Mostgewichten wurden von Anfang der Ernte an eingebracht.

Dies bedeutete ideale Voraussetzungen sowohl für eine außergewöhnliche Qualität unserer Gutsrieslinge als auch für das Erste Gewächs und die Gräfenberg Spätlese mit neuen Rekordmostgewichten. Erst drei Wochen nach Erntebeginn, ideal für den Ernteablauf, entwickelte sich feinste Botrytis an den Trauben, so dass wir im nunmehr siebzehnten Jahr, weltweit einmalig, in ununterbrochener Folge alle Qualitätsstufen bis zur Trockenbeerenauslese mit 245° Oe ernten konnten.

Die grandiosen Reifewerte der Trauben, auch durch die um 10% kleinere Ernte als im langjährigen Mittel, geben dem Jahrgang 2005 die Kraft und Nachhaltigkeit des Jahrganges 2003. Als Gegenpart zeigt er aber auch die Finesse und Eleganz sowie die Mineralität und die perfekten Säurewerte des Jahrganges 2004: die optimale Symbiose zweier großer Riesling-Jahrgänge im neuen Jahrgang 2005.

Möchte man den Jahrgang 2005 einordnen und mit anderen Jahrgängen vergleichen, so zeigt er sich in seinen Voraussetzungen auf einem Niveau mit den bedeutenden Jahrgängen 1971, 1953 und sogar 1921.

## Jahrgangsbericht 2006

Globale Erwärmung, Klimawechsel und damit mögliche extreme Wetterlagen sind mehr und mehr diskutierte Phänomene, die auch in ihrer Auswirkung auf den Weinbau betrachtet werden müssen. So sind auch für das Jahr 2006 Rekordwerte bei den Wetterdaten zu registrieren. Allgemein lässt sich aber feststellen, dass die zunehmende Erwärmung über die letzten zwanzig Jahre den Rheingau durchaus als einen der Gewinner dieses Phänomens zeigt. Gerade die gesteinsreichen Böden in den höheren Lagen als Ausläufer des Taunus werden es auch in der Zukunft erlauben, trotz höherer Temperaturen, das ideale Bild des Rieslings mit Finesse, Mineralität und feiner Säure zu zeigen.

Nach einem zeitlich normalen Austrieb erfolgte 2006 eine leicht verfrühte Blüte. Die weiteren Entwicklungsphasen durchliefen die Trauben dann, trotz eines leichten Defizits bei den Niederschlägen, sehr rasant, was vor allem an einem Monat, dem Juli, lag, der der heißeste Juli seit Beginn der Geisenheimer Wetteraufzeichnungen (1885) war. Die Rahmenbedingungen über den Sommer bis hin zum Herbst ermöglichten, trotz durchwachsenem Wetters im August, wie übrigens auch im Jahr 2005, eine perfekte Vollaureifung der Trauben. Diese Vollaureifung der Trauben tritt in den letzten zwei Jahrzehnten auf Grund der erhöhten Durchschnittstemperaturen immer früher ein und stellt auch nicht mehr die eigentliche Herausforderung für die Winzer dar. Vielmehr ist die frühere Ernte bei höheren Temperaturen und einem kleineren Zeitfenster für die qualitätsoptimierende Selektion die Messlatte. So hieß es gerade auch beim Jahrgang 2006 bei Ausreifung des Lesegutes zeitig mit der Ernte zu beginnen, aber auch die Chancen einer längeren Hängezeit der Trauben bis in den November hinein zu nutzen. Nachdem die Gutsrieslinge auf Weingut Robert Weil schon alle bis Mitte Oktober, und zwar bei hoher physiologischer Reife, aber auch kerngesund, durch die selektive Ernte eingebracht waren, hatten wir dann mit unseren 80 Erntehelfern auch die Zeit und Muße, in unserer Grand-Cru-Lage, dem Kiedricher Gräfenberg, im nunmehr achtzehnten Jahr in ununterbrochener Folge alle Prädikate bis zur Trockenbeereauslese mit 223°Oe einzubringen.

Es lässt sich heute schon festhalten, dass der Jahrgang 2006 mit seinen Extremen in der Vegetationszeit und einer besonderen strategischen Herausforderung im Erntemanagement, gerade auch auf Grund der Regenfälle in der ersten Oktoberhälfte, allgemein eine große Bandbreite in der Qualität hervorbringen wird. Wir auf Weingut Robert Weil sind mit dem Jahrgang 2006, der uns über sieben Wochen Erntezeit keinen Tag Pause ließ und Arbeitstage von 14 bis 18 Stunden notwendig machte, qualitativ mehr als zufrieden. Auch mit der Erntemenge, die nur wenig unter dem langjährigen Mittel liegt, können wir noch zufrieden sein.

Dass wir aber die Chancen des Jahrgangs optimal umsetzen konnten, verdanken wir gerade auch unseren Weinbergen, die als Höhenlagen alle Vorteile aus der Erwärmung für den Riesling nutzen konnten und die, auch auf Grund kleiner, lockerbeeriger Trauben und guter Durchlüftung der Anlagen, die äußerst wichtige Gesundheit des Lesegutes garantierten. Nach dem „Körperjahrgang“ 2003, dem „Klassiker auf höchstem Niveau“ 2004 und dem 2005er als der „Symbiose aus 2003 und 2004“, steht der Jahrgang 2006, ohne ihn derzeit voreilig hierarchisch einzuordnen, in der Kontinuität seiner Vorgänger – nur so viel sei gesagt: die Natur hat uns gleichermaßen gefordert wie beschenkt.

## Jahrgangsbericht 2007

Auch das Jahr 2007 war geprägt von den Phänomenen des Klimawandels und der daraus resultierenden globalen Erwärmung. So hat denn dieses Jahr wieder Rekordverdächtiges auf dem Gebiet der Wetterbeobachtung zu bieten: An einen deutlich zu milden Winter schlossen sich zwei extrem warme Frühjahrsmonate April und Mai an. Und auch wenn der „gefühlte“ Sommer allgemein nicht den Erwartungen an diese Jahreszeit entsprach, so stellt das Jahr 2007 bei den Temperaturen während der Vegetationszeit einen erneuten Rekord auf: es liegt seit Beginn der regelmäßigen Wetteraufzeichnungen (1884) vor dem bisherigen Rekordhalter, dem Jahr 2003.

Diese klimatischen Bedingungen hatten natürlich erhebliche Auswirkungen auf die Reben. Der sehr warme April führte zu einem extrem frühen Austrieb, der bei gleich bleibenden Temperaturen in der zweiten Mai-Hälfte zu einer seit Menschengedenken frühesten Blüte führte. Eine ebenfalls sehr warme erste Junihälfte führte dann zu einem Entwicklungsvorsprung von über drei Wochen. Dieser Vorsprung baute sich über den eher durchschnittlichen Sommer etwas ab. Dennoch trat der Reifebeginn im Rheingau mit dem 3. August exakt wie im bisherigen Rekordjahr 2003 ein. Entscheidend war aber, dass die Entwicklung der Trauben (nach der frühen Blüte) langsamer und kontinuierlicher verlief, und dies bei einer ungleich besseren Niederschlagsverteilung als im Jahr 2003.

Diese perfekte Verteilung von Sonnenschein und Niederschlag führte zu einer optimalen Versorgungslage der Reben. Damit ließ sich, trotz eines recht frühen Erntebeginns (auf Grund der sehr frühen Blüte), die für die Riesling-Traube so wichtige lange Hängezeit realisieren.

Schon mit dem frühen Erntebeginn verfügten die Trauben über außergewöhnlich hohe Extraktwerte (noch höher als in den Jahrgängen 2005 und 2006) und dies bei perfekter physiologischer Reife und Aromaausbildung der Früchte. So ließen sich schon zu Beginn der Ernte für die Abfüllung des Qualitätsweines (Gutsriesling) feine Kabinett- und leichtere Spätlese-Qualitäten ernten.

Die weitere Ernte konnten wir dann bei idealem Ernte-Wetter (ein Traum!) über sieben Wochen strecken. In aller Mühe war es möglich, aus bestem Lesegut die weiteren Prädikate zu selektieren, bis hin zu den Grand-Cru-Lagen, dem Kiedricher Gräfenberg und dem Kiedricher Turmberg, in denen im nunmehr neunzehnten Jahr in ununterbrochener Folge alle Prädikate bis zur Trockenbeerauslese mit 256° Oe eingebracht werden konnten.

Die traumhaften Bedingungen während der gesamten Vegetationszeit führten neben der außerordentlich hohen Qualität auch zu einer reicheren Ernte, die uns für die letzten fünf Jahre ins langjährige Mittel zurückführt.

Nach wie vor gilt, dass die zunehmende Erwärmung den Rheingau als einen der Gewinner dieses Phänomens zeigen wird. Gerade die gesteinsreichen Böden in den höheren Lagen als Ausläufer des Taunus werden es auch in der Zukunft erlauben, trotz höherer Temperaturen, das ideale Bild des Rieslings mit Finesse, Mineralität und feiner Säure zu zeigen. Für den Jahrgang 2007 gilt aber neben diesen Begünstigungen durch das Terroir auch, dass wir mit Gottes Segen nach einem Bilderbuch-Jahr die Vollendung dieses Jahrganges in einer langen Ernte geschenkt bekommen haben.

## Jahrgangsbericht 2008

Man könnte den Jahrgang 2008 als den „gefühlten Normaljahrgang“ bezeichnen, so wunderbar normal stellt er sich auf den ersten Blick dar. Dennoch war auch das Jahr 2008 während der Vegetationsperiode deutlich wärmer als das langjährige Mittel, auch wenn sich das Jahr mit einem trüberem Sommerhimmel zeigte. Ein etwas reicherer Sommerregen als im Mittelwert war gut für die Feuchtigkeit in den Böden und die Versorgung unserer Reben.

Die Vollblüte war schon zwei Wochen früher als im 30-jährigen Schnitt erreicht, und dennoch war der Beginn der Haupternte erst in der zweiten Oktoberwoche. Dies bedeutete eine lange Hängezeit der Trauben von mindestens 120 Tagen. Da die Trauben nicht so schnell in den Zucker gingen, erreichte der Jahrgang 2008 eine hervorragende physiologische Reife.

Dies konnte man schon während der Ernte schmecken. Trauben und Moste fielen durch eine besondere Aromadichte, eine gute Fülle und hohe Komplexität auf. Schon die Gutsweine konnten alle mit gehobenen Kabinett-Mostgewichten eingebracht werden. Dies lässt vieles für die Entwicklung der Weine erwarten.

Am wichtigsten aber war, dass gerade in unseren kargen Höhenlagen die Trauben wieder lange gesund blieben. So konnten wir von unseren Kiedricher Berglagen, dem Klosterberg, dem Turmberg und dem Gräfenberg, große trockene Rieslinge bis hin zum Ersten Gewächs vinifizieren.

Trotz allem Qualitätsengagements haben wir aber aufgrund des feuchten Erntewetters die qualitative Spitze, sowohl bei den trockenen als auch bei den edelsüßen Spitzen, nur in limitierten Mengen einbringen können.

Dennoch war es auf Weingut Robert Weil möglich, erneut alle Prädikate bis zur Trockenbeerenauslese zu ernten und dies mit herausragenden Qualitäten: Alle Prädikate bis zur Trockenbeerenauslese in den letzten 20 Jahren in einer ununterbrochenen Folge zu ernten, ist weltweit einmalig und unterstreicht das besondere Terroir unserer Höhenlagen.

Mit dem Jahrgang 2008 hat sich erneut unsere Qualitätsstrategie im Erntemanagement, wie es die Ernten der letzten Jahre zunehmend fordern, bewährt: Beginne die Ernte nicht zu spät, beende die Ernte als letzter und setze die Ernteschwerpunkte zeitlich richtig. Es gilt bei allen gestellten Herausforderungen umso mehr, Zeit für penibles, selektives Ernten zu haben, denn die Qualitäten entstehen im Weinberg und können im Keller nur begleitet werden.

## Jahrgangsbericht 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  $-15^{\circ}\text{C}$  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 fröhsommerlich 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  $90^{\circ}\text{Oe}$  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  $100^{\circ}\text{Oe}$  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  $241^{\circ}\text{Oe}$  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!

## Jahrgangsbericht 2010

**Zum Schluss wird abgerechnet!  
Der Goldene Oktober, Geduld und selektive Ernte  
in unseren Berglagen waren ausschlaggebend.**

Nach einem langen, kalten Winter mit ungewöhnlich vielen Schneetagen – seit 1937 gab es nur fünf Winter mit mehr Schneetagen – stellte der Frühling sich nur zögerlich ein.

Dies ließ eine nur späte Erwärmung des Bodens zu, so dass der Austrieb beim Riesling erst am 26. April registriert werden konnte, was fünf Tage hinter dem 10-jährigen, aber immer noch drei Tage vor dem 30-jährigen Mittel lag.

Da der Mai insgesamt zu kühl und zu nass war, kam die Rebenentwicklung nur langsam voran. Erst im Juni ging es mit den Temperaturen deutlich nach oben, so dass der Blühbeginn beim Riesling am 16. Juni verzeichnet werden konnte.

Da sich das weitere Juniwetter aber dann doch sehr launisch zeigte, zog sich die Blüte entsprechend hin, und es kam zu nicht unerheblichen Verrieselungen. Schon zu dieser Zeit kündigte sich durch die Verrieselungen eine mengenmäßig kleine Ernte an. Das Weichwerden der Trauben und somit der Reifebeginn konnte mit dem 21. August festgemacht werden, ein Datum, das am ehesten mit dem des Jahrgangs 2004 zu vergleichen ist.

Das feuchte Septemberwetter konnte den Trauben gerade in den Berglagen mit ihren kargen Verwitterungsböden und guter Drainage nichts anhaben, und trotzdem sahen wir das Unheil, angekündigt von Kollegen südlicherer Gebiete mit frühreifenden Rebsorten, auf uns schon zu kommen.

Die Erlösung kam dann gerade noch richtig mit dem 03. Oktober. Just in time setzte der Goldene Oktober mit wunderbar sonnigem und trockenem Wetter ein.

Die Gesichter der Rheingauer Winzer hellten sich zunehmend auf, und als die Ernte dann auf Weingut Robert Weil begann, waren wir alle mehr als überrascht. Die Trauben hatten aufgrund entsprechend langer Hängezeit und der niedrigen Mengenerträge eine außergewöhnliche Aromendichte.

Die zwischenzeitlich vergorenen Weine zeigen sich als sehr dicht und lang, mit toller Frucht und einer reifen feinen Säure, präsent, aber äußerst gut eingebunden. So konnten wir sowohl grandiose trockene als auch edelsüße Lagen-Weine einbringen. Aber gerade die Gutsrieslinge bringen uns bei dem Jahrgang ins Schwärmen, da die Weine neben Kraft und Länge sehr viel Finesse und Spiel haben.

Strengste selektive Ernte und entsprechende Geduld wurden mit der Ernte aller Qualitäten bis zur Trockenbeerenauslese, nunmehr auf Weingut Robert Weil im 22. Jahr in Folge, belohnt.

Die Weine des Jahrgangs 2010 zeigen mit ihrem Aromenbild sehr viele Parallelen zu 1990 oder auch 2001, wobei wir endgültig eine höhere Endreife erreichen konnten.

## Jahrgangsbericht 2011

### Ein kurioses Jahr mit extremen Witterungsbedingungen, großem Bangen und traumhaften Ernteergebnissen

Das Wetter im Jahr 2011 brachte für die Winzer so manche Überraschung, mit tollen Ergebnissen, dies aber erst nach größten Herausforderungen.

Nach einem ungewöhnlich frühen Austrieb Mitte April reichte schon eine kalte Nacht in den ersten Maitagen, um in den tieferen Lagen für nicht unerhebliche Frostschäden zu sorgen.

**Ein sommerliches Frühjahr.** Die Monate März, April und Mai zeigten sich aber im Ganzen mit früh-sommerlichem Wetter, sodass diese Periode rund 3°C über dem langjährigen Schnitt lag, ein Wert, der die letzten 100 Jahre nur einmal übertroffen wurde. So setzte die Blüte im Rheingau auch schon Ende Mai ein, und wir konnten zu diesem Zeitpunkt einen Entwicklungsvorsprung in unseren Weinbergen von mehr als drei Wochen verzeichnen.

**Feuchter Sommer.** Was das Frühjahr an Niederschlagsdefizit brachte, regnete es über die Sommermonate zusätzlich, und trotzdem war auch der Sommer wärmer als im langjährigen Mittel. Die extrem frühe Blüte und die entwicklungsfördernde Witterung im Sommer brachten uns dann mit Anfang August den frühesten Reifebeginn seit Menschengedenken. Aber dann begann das Bangen, denn die Reifephase fiel in eine feuchte, ab Mitte August bis weit in den September auch warme, Periode hinein. Trauben und Weinberge sahen traumhaft aus, und trotzdem sah man das Unheil der Fäulnis auf sich zukommen.

**Aber Mitte September** – just in time – setzte dann ein **Bilderbuch–Altweibersommer** ohne Niederschläge bis Ende Oktober ein, sodass wir unter traumhaften Bedingungen unsere Ernte einbringen konnten. Die Ausreifung der Trauben ist schon als außergewöhnlich zu bezeichnen gewesen. Neben grandiosen Analyseparametern haben aber vor allem die Trauben vom ersten Tag der Ernte an perfekt geschmeckt. Alle Qualitäten bis zu Trockenbeerenauslesen aus dem Turmberg und Gräfenberg konnten wieder eingebracht werden und auch an Rekorden mangelt es dem 2011er nicht: Turmberg 265° Oe und Gräfenberg 310° Oe.

Die gerade vergorenen Jungweine zeigen sich aufgrund der perfekten Ausreifung des Erntegutes als außergewöhnlich dicht und mit brillanter Aromatik.

Besonders zufrieden macht uns aber, dass der Jahrgang 2011 nicht nur Kraft und Dichte bringt, sondern sich gleichermaßen durch seine subtile Frucht, sein Spiel und seine Eleganz auszeichnet. Trotz der hohen Reife konnten wir den 2011er Weinen ihre typische „kühle“ Aromatik mit der einmaligen Mineralik der Berglagen bewahren.

So ist sicherlich unter kompromisslos selektiver Ernte mit dem 2011er ein großartiger Jahrgang gewachsen, der einen Anschluss an die Kometenjahrgänge 1911 und 1811 darstellen kann. Zumindest wird man von dem Jahrgang 2011 auch noch in der Enkelgeneration sprechen.

## Jahrgangsbericht 2012

### Die Überraschung – Geduld und harte Arbeit wurden mehr als belohnt

Das Wetter im Jahr 2012 brachte schon so manche Überraschung. Der Januar zeigte sich eher frühlinghaft, bevor es dann im Februar knackig kalt wurde. Unsere Reben überstanden die Frostperiode jedoch unbeschadet.

Später Austrieb. Aufgrund durchwachsenen Wetters im März und April hatten wir einen relativ späten Austrieb erst Ende April. Frühe Rebblüte. Bedingt durch einen warmen Mai kam dann aber die Natur gut in Fahrt, so dass die Blüte eine Woche früher als im langjährigen Mittel Mitte Juni abgeschlossen war.

Verrieselungsschäden und Ernteeinbußen. Jedoch war das Blütewetter in der ersten Junihälfte zu kühl und nass, so dass es im Rheingau zu nicht unerheblichen Verrieselungen und somit zu Ernteeinbußen kam.

Gesunde lockerbeerige Trauben. Die Verrieselungen brachten uns aber auch den großen Vorteil lockerbeeriger Trauben, die später bis weit in den November hinein sehr gesund bleiben sollten. Selbst der feuchte Frühsommer konnte den Trauben in unseren Weinbergen nichts anhaben. Jedoch waren intensive Laubarbeiten, ein gezielter Pflanzenschutz und die lange Erfahrung unserer Mitarbeiter gefragt.

Sehr gute Reifephase. In der entscheidenden Reifephase im Spätsommer fanden die Trauben dann beste Bedingungen, wobei der Reifebeginn mit Mitte August eine Woche vor dem langjährigen Mittel festzumachen war. Durch die warmen Tage stiegen die Öchslegrade rasch an, durch die kühlen Nächte stabilisierte sich aber auch die Säure. Außerdem waren die Beerenhäute sehr dick und äußerst widerstandsfähig, so dass die Trauben außergewöhnlich lange gesund blieben.

Beste Erntebedingungen. So präsentierten sich die Trauben Anfang Oktober in nahezu perfektem Zustand – reif, geschmacksintensiv, absolut gesund und um die 85° Oechsle. Besser geht es kaum! Und trotzdem haben wir uns Zeit gelassen, um perfekte, physiologisch reife Rieslingtrauben ernten zu können. So wurden wir in unseren Spitzenlagen mit goldgelben wunderbaren Trauben mit 94 bis 98° Oechsle belohnt.

Trotz all' dieser Euphorie und herausragend qualitativer Ernteergebnisse mussten wir dann doch feststellen, dass da noch etwas fehlt. Durch das ungewöhnlich gesunde Lesegut war es uns nämlich bis weit in den November hinein nicht möglich, edelfaule Trauben zu selektionieren. Aber auch hier haben wir alles gegeben. Zwar sind die Mengen der edelsüßen Weine nur äußerst gering, die hohe Qualität dieser aber den großen Selektionsaufwand allemal wert gewesen.

Weltweit einmalig – ununterbrochene Reihe von Trockenbeerenauslesen seit 1989. So sind wir glücklich, auch mit dem Jahrgang 2012 wieder alle Qualitäten einschließlich Trockenbeerenauslese und auch Eiswein geerntet zu haben.

Finesse und Eleganz und doch Komplexität. Der Jahrgang 2012 hat uns keine Superlative gebracht. Vielmehr zeigen sich die jungen Weine mit subtiler Frucht, sehr finessenreich, aber doch auch mit entsprechender Ernsthaftigkeit und Komplexität. Die Alkoholgehalte sind etwas niedriger als bei den drei Vorgängerjahrgängen. Die Weine zeigen dadurch aber nicht weniger Kraft und Dichte und nähern sich einem von uns angestrebten Ideal von Berglagenweinen mit „kühler“ Aromatik und mineralischem Zug bei hervorragenden Reifevoraussetzungen auf der Flasche.

## Jahrgangsbericht 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.

## Jahrgangsbericht 2014

**Ein stetiges Auf und Ab bei Temperaturen und Niederschlägen  
und gleichzeitig in der Gefühlswelt der Winzer:  
Entscheidend für die Qualität der Trauben war,  
dass die Reben keine „nassen Füße“ bekommen haben.**

Nach einem milden Winter startete die Vegetation extrem früh. So hatten wir mit dem 7. April einen der frühesten Austriebe seit Menschengedenken. Nachdem die ersten vier Monate des Jahres durchweg zu warm waren, fiel dann der Mai etwas zu kühl aus. So verzögerte sich auch die Entwicklung zwischen Austrieb und Blüte, die aber doch noch knapp zwei Wochen vor dem langjährigen Mittel lag. Der Fruchtansatz war gleichmäßig und erfreulich, die Winzer gut gelaunt. Die gute Laune ging aber dann im Juli und August aufgrund der starken und nachhaltigen Niederschläge zunehmend verloren. Summa summarum lagen die Regenfälle in diesen beiden Monaten zwei- bis dreimal höher als üblich. Den Regen konnten natürlich auch wir nicht abstellen, aber entscheidend war, die Weinberge entsprechend zu führen. Unser Glück war, dass wir auf Weingut Robert Weil auf jegliche Düngung verzichtet hatten.

Durch die kargen Gesteinsböden unserer Berglagen sind unsere Trauben sowieso kleiner. Zudem ist die Wasserabführung durch eine hervorragende Drainage perfekt. Und mit der kompletten Begrünung unserer Weinberge, um weiteres Wasser abzuziehen, haben unsere Reben niemals nasse Füße bekommen.

Außerdem wurden wir beim ökologischen Weinbau mit der natürlichen Rebenstärkung und dickeren Beerenhäuten sehr belohnt. So konnten wir unter weiterem unbeständigem Frühherbst- und Herbstwetter die Gesunderhaltung unserer Trauben garantieren, und diese hatten genügend Zeit am Rebstock, um die physiologische Reife zu erreichen.

Unsere Trauben in den Kiedricher Berglagen haben wirklich super ausgesehen und am wichtigsten, sie haben perfekt geschmeckt!

Und trotzdem war die Ernte 2014 auch bei uns eine Herausforderung!

Das Zeitfenster für die Einbringung gesunder, physiologisch reifer Trauben war nämlich nur sehr klein, und unsere 80 Erntehelfer hatten alle Hände voll zu tun!

So konnten wir hervorragende Qualitäten vom trockenen Gutswein über den Ortswein, von den beiden Ersten Lagen Klosterberg sowie Turmberg als auch von der Grossen Lage Gräfenberg einbringen – aber nicht nur bei den trockenen Weinen, sondern letztlich, zwar in nur winzigen Mengen, auch bei den frucht- und edelsüßen Prädikaten.

Der Jahrgang 2014 ist also der 26. Jahrgang in ununterbrochener Folge auf Weingut Robert Weil mit Beerenauslese und Trockenbeerenauslese.

Die Erntemenge entspricht dem langjährigen Durchschnitt, wobei die edelsüßen Prädikate, wie oben geschrieben, nur in winziger Menge eingebracht werden konnten.

## Jahrgangsbericht 2015

**Das Weinjahr 2015 war wieder einmal von Wetterextremen geprägt. Trotz extremer Trockenheit im Sommer war das Rheingau und seine Rebenlandschaft immer grün, und gerade der Kiedricher Berg mit nachdrückendem Wasser aus dem Wald zeigte seine wahre Größe.**

**Ein grandioser Jahrgang – ob Jahrhundertjahrgang,  
werden unsere Kinder entscheiden!**

Das Jahr 2015 begann wieder einmal mit einem zu milden Winter. Immerhin gab es aber doch einige nennenswerte Fröste zwischen -5 und -10 Grad Celsius.

Erste Mitte April erwachte die Natur mit einigen frühlingshaften Tagen, und den Austrieb konnten wir mit dem 22. April, geringfügig früher als im langjährigen Mittel, feststellen.

Der leichte Entwicklungsvorsprung blieb angesichts der im Durchschnittsbereich liegenden Monate Mai und Juni bis zur Reblüte erhalten. 8 Tage früher als im langjährigen Schnitt begann die Blüte in unseren Weinbergen. In der Folge wurde die Trockenheit zu einem immer größeren Wachstumsfaktor. Und trotzdem war das Rheingau über den ganzen heißen und vor allem extrem trockenen Sommer immer grün.

Der Kiedricher Berg zeigte sich wieder einmal als ein „Alleskönner“: In nassen Jahren bekommen die Reben durch den skelettreichen Boden mit hervorragender Wasserdrainage keine „nassen Füße“, und in trockenen Jahren sorgt das nachdrückende Wasser aus dem Wald des Taunusausläufers für eine noch ausreichende Versorgung.

So setzte die Reife in unseren Weinbergen auch schon Mitte August und damit 5 Tage früher als im langjährigen Mittel ein.

Die Reife im weiteren August, September und auch Oktober verlief dann bildbuchmäßig bei sonnigem und weitgehend trockenem Wetter, unterbrochen von wenigen notwendigen Regenschauern.

Anfang Oktober war dann die Ausreifung der Rieslingtrauben in unseren Weinbergen erreicht. Sowohl der Geschmack der Trauben als auch der hohe Gesundheitszustand sorgte für viele strahlende Gesichter. Schon der Gutsriesling wurde deutlich jenseits der 80° Oe eingebracht, der Ortsriesling brachte schon stramme 90° auf die Waage und die Ersten und Grossen Lagen zeigten Mostgewichte Mitte der 90 und knapp darüber. Und dies alles mit einer grandiosen reifen Säure und hervorragenden Extraktwerten – besser geht es nicht!

Die Spätlese und die Selektion der Edelsüßen mit bis zu jenseits der 200° Oe krönten auch diesen Jahrgang.

Der Jahrgang 2015 ist also der 27. Jahrgang in ununterbrochener Folge auf Weingut Robert Weil mit Beerenauslese und Trockenbeerenauslese und dies mit edelster Botrytis.

Die Erntemenge liegt leicht unter dem langjährigen Durchschnitt, wobei die edelsüßen Prädikate nur in sehr begrenzter Menge eingebracht werden konnten, da das Lesegut bis in den späten Oktober in unseren Berglagen sehr gesund geblieben ist.

## Jahrgangsbericht 2016

**Herausforderung und gleichermaßen Belohnung  
für gute Arbeit im Weinberg!  
Regen und Bangen,  
dann aber Sommermärchen und Herbstwunder!**

Das Jahr 2016 begann wieder einmal mit einem viel zu milden Winter, und dieser war endgültig der zweitwärmste seit Beginn regelmäßiger Wetteraufzeichnungen im Rheingau vor mehr als 130 Jahren.

Was sich aber als viel wichtiger erweisen sollte: Das Jahr war bis in den Sommer hinein außergewöhnlich nass. Die hohen Regenmengen waren zunächst noch äußerst willkommen, da nach dem extrem trockenen Jahr 2015 die Wasserreserven im Boden wieder aufgefüllt werden konnten. Nachdem es aber dann ab Mitte Mai bis Ende Juni fast täglich regnete, wurden die Winzer langsam nervös. Und trotzdem war bis dahin die Rebenentwicklung mit dem Austrieb in der letzten Aprilwoche und dem Blühbeginn Mitte Juni im dreißigjährigen Mittel. Auch wurden wir nicht durch Hagel oder Spätfröste heimgesucht. Was aber nicht der Norm entsprach, war der Befallsdruck durch pilzliche Schaderreger, allen voran durch die Peronospora. Damit hatten die Pflanzenschutzmaßnahmen eine ganz besondere Bedeutung.

Dort, wo Blätter und Trauben die schwierige Zeit unbeschadet überstanden, so auch in den Kiedricher Berglagen, brachten Juli, August und September ein nicht mehr erwartetes „Sommermärchen“ und dann ein „Herbstwunder“. Die Sonne, die sich lange Zeit sehr rar gemacht hatte, lief zur „Hochform“ auf. Nach einem zeitlich normalen Reifebeginn in den letzten Augusttagen, führte der im Rheingau wärmste September seit Menschengedenken zu einer traumhaften Entwicklung der Trauben. Diese erfreulich positive Entwicklung konnten auch Regenfälle in den ersten Oktobertagen nicht mehr zunichte machen.

Die Trauben beeindruckten durch einen außergewöhnlichen Gesundheitszustand bei hervorragender physiologischer Reife. Schon bei Beginn der Ernte Anfang Oktober konnten bei den Gutsweinen deutlich über 80°Oe verzeichnet werden und noch wichtiger, die Trauben schmeckten super. Man sollte hierbei nicht vergessen: Ein Wein kann nie besser schmecken als die Trauben, aus denen er gekeltert wurde.

Mit zunehmender Hängezeit der Trauben konnten dann mit dem Ortswein sowie den Ersten Lagen-Weinen und dem Grossen Lage-Wein erfreuliche weitere Steigerungen der Traubenaromatik und Reife erreicht werden. Neben großen trockenen Rieslingen wird der Jahrgang durch feinste fruchtsüße Spätlesen und edelsüße Spitzen gekrönt. Der Jahrgang 2016 ist damit der 28. in ununterbrochener Folge mit Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen auf Weingut Robert Weil.

Die Erntemenge liegt im langjährigen Durchschnitt, wobei die edelsüßen Prädikate nur in sehr begrenzter Menge eingebracht werden konnten, da das Lesegut bis in den November in unseren Berglagen sehr gesund geblieben ist.

## Jahrgangsbericht 2017

**Die Natur hat es gegeben, die Natur hat es genommen,  
ein Jahrgang mit großen Herausforderungen  
und die Kiedricher Berglagen wieder in Hochform**

Das Jahr 2017 fing sehr kalt an. Bei Tiefstwerten von bis zu minus 10 Grad Celsius konnten wir noch unseren Eiswein Jahrgang 2016 erfolgreich mit sehr guter Qualität ernten.

Aber schon schnell kehrte sich das Bild um: Februar, März und die ersten Apriltage waren viel zu warm, so dass der Austrieb mit Mitte April zwei Wochen früher als im langjährigen Mittel stattgefunden hat.

Ende April der erste große Schreck ... das Rheingau wurde an einigen Standorten massiv durch Spätfröste heimgesucht, wobei die Berglagen in Kiedrich durch das Abfließen der Kaltluft schadlos blieben.

Ab Mitte Mai wurde es dann durchaus sommerlich, die Natur nahm gute Fahrt auf und schon Anfang Juni setzte die Blüte knapp zwei Wochen früher als im Mittel ein.

Die Blüte verlief gleichmäßig ohne Verrieselungen und die Kiedricher Berglagen zeigten sich in voller Pracht.

Und dann zog unverhofft in der Nacht vom 31. Juli auf 1. August ein verheerendes Unwetter mit Hagel und Sturmböen über das Rheingau und im Besonderen über den mittleren Rheingau. Die Kiedricher Berglagen blieben glücklicherweise weitestgehend verschont.

Und so setzte um den 10. August in unseren Weinbergen die Reife der Rieslingtrauben knapp zwei Wochen früher als im langjährigen Schnitt ein.

Durch intensive Pflege der Reben über den August und September blieben die Trauben in einem sehr gesunden Zustand und bis Ende September konnte eine perfekte physiologische Reife erreicht werden.

Dann galt es aber die Trauben auch schnell einzubringen bei Öchslegraden über 80 Grad und sehr feiner reifer Säure ... perfekte Gutswein- und Ortsweinqualitäten. Mit weiterer Hängezeit der Trauben wurden schnell die 90 Grad Öchsle überschritten, so dass auch schon in der ersten Oktoberhälfte die ideale Ausreifung für die großen trockenen Weine in den Spitzenlagen erreicht war.

Die Selektion der Spät- und Auslesen schloss sich dann sofort an und mit Stolz und Freude konnten wir bis Ende Oktober auch großartige Beeren- und Trockenbeerenauslesen selektionieren. Der Jahrgang 2017 ist damit der 29. in ununterbrochener Folge mit Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen auf Weingut Robert Weil.

Und so hat sich nach einem äußerst anstrengenden und wechselhaften Vegetationsverlauf doch noch ein Jahrgang mit hervorragender Güte eingestellt.

Die Erntemenge liegt allerdings 15% unter dem langjährigen Schnitt, was aber im Vergleich zu vielen anderen Winzerkollegen eine durchaus überschaubare Ernteeinbuße ist.

## Jahrgangsbericht 2018

**Schon wieder ein „Jahrhundertsummer“ 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 frühlingshaft. 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 Trockenbeereauslese 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.

## Jahrgangsbericht 2019

### Neidischer Herbst Bangen und Hoffen bei den Winzern Und unsere Kiedricher Berglagen wieder einmal in Bestform

Nachdem wir im Jahr 2018 die wärmste Vegetationsperiode seit Menschengedenken zu verzeichnen hatten, geht auch das Jahr 2019 als sehr heißes und vor allem sehr trockenes Jahr in die Geschichte ein.

Überdurchschnittliche Temperaturen zu Jahresbeginn und warme, trockene Böden sorgten für einen sehr frühen Austrieb noch vor Mitte April.

Dieser zweiwöchige Vorsprung wurde allerdings durch einen ungewöhnlich kalten Mai weitgehend wieder abgegeben, sodass die Blüte kaum früher als im langjährigen Mittel Mitte Juni beendet war. Trotz der Trockenheit ging die Entwicklung in unseren Weinbergen durch den dann aber heißen Sommer sehr gut voran, sodass der Reifebeginn beim Riesling Mitte August wieder knapp eine Woche vor dem langjährigen Mittel lag.

Aufgrund der rasanten Entwicklung bei grandiosem Wetter im weiteren August und September sowie der generell guten Wasserversorgung der Reben im Kiedricher Berg (trotz Trockenheit), waren unsere Weinberge kurz vor der Lese in einem phantastischen Zustand.

Wir verzeichneten eine hervorragende Ausreifung des Lesegutes bei kerngesunden und geschmacksintensiven Trauben. So konnte die Ernte dann auch schon bei bestem Wetter in der zweiten Septemberhälfte beginnen.

Und schon die Guts- und Ortrieslinge entzückten des Winzers Herz. Dennoch wird der Jahrgang 2019 als *Neidischer Herbst* in die Geschichtsbücher eingehen, denn die Erntemengen fielen mit bis zu halben Ernten sehr unterschiedlich aus.

Auf Weingut Robert Weil werden wir nur wenige Prozente unter dem langjährigen Durchschnittsertrag liegen und dies bei großartigen Qualitäten: *Guts- und Ortsweine top ... die trockenen Lagenweine grandios ... fruchtsüße Kabinett- und Spätlese-Weine äußerst fein ... und die edelsüßen Spezialitäten konnten wir aufgrund des äußerst gesunden Lesegutes zwar nur in sehr kleinen Mengen ernten, aber die Qualität ist ein Traum ... Mostgewichte bei den Trockenbeerenauslesen bis 209 °Oe bei großartiger Säure und aus edelsten Rosinen gekeltert.*

Im Rückblick ist der Jahrgang 2019 als anspruchsvoller Jahrgang zu bezeichnen. Er hat jedoch bei richtiger Begleitung im Weinberg großartige Qualitäten gebracht und uns aufgrund des äußerst gesunden Lesegutes Weine mit hohem Entwicklungspotenzial bzw. Reifepotenzial geschenkt.

Dank sei den Kiedricher Berglagen sowie einem sehr motivierten und engagierten Weil-Team für seine großartige Arbeit!

## Jahrgangsbericht 2020

**Grandiose Qualitäten ...  
dank sei den Winterniederschlägen,  
dem Spätsommer und dem Frühherbst**

Zwar brachte die Vegetationszeit 2020 keine augenscheinlichen Temperaturrekorde, und doch geht sie mit einem neuen Temperaturrekord über die gesamte Periode in die Wetteraufzeichnungen ein.

Hilfreich war sicherlich, dass der Winter 2019/2020 genügend Niederschläge mitgebracht hat. Der Januar startete viel zu mild, und somit waren auch nur wenige wirkliche Frosttage zu verzeichnen. Im Februar konnten dann noch einmal durch hohe Niederschläge die wichtigen Wasserreserven aufgebaut werden. Ab Mitte März kam der Umschwung zu einer sehr trockenen, teils sehr warmen und sonnenreichen Witterung.

Die überdurchschnittlichen Temperaturen und die gute Wasserversorgung waren Basis für einen sehr frühen Austrieb um den 10. April ... immerhin der zweitfrüheste Austriebstermin seit es Wetteraufzeichnungen gibt und rund zwei Wochen früher als im langjährigen Mittel.

Die Blüte hat dann zwar sehr früh Ende Mai begonnen, sich aber durch einen Kälteeinbruch ab Pfingstsonntag doch lange hingezogen und war erst um den 10. Juni, immerhin aber doch noch zwei Wochen früher als im langjährigen Mittel, beendet.

Juni und Juli verliefen dann im langjährigen Temperaturmittel, bevor August und September wieder dauerhaft hohe Temperaturen und viel Sonnenschein brachten.

Dass die Rebenentwicklung über den äußerst trockenen Sommer überhaupt so voranschreiten konnte, haben wir nur den Wasserreserven der niederschlagsreichen Wintermonate zu verdanken. Der Reifebeginn konnte dann um den 10. August und 14 Tage vor dem langjährigen Mittel verzeichnet werden.

Die hohe Qualität des Traubengutes, absolut gesund und physiologisch reif, haben wir aber im Besonderen der sehr warmen, sonnenreichen und trockenen Septemberwitterung zu verdanken ... und das auch noch mit kühlen Nächten zur perfekten Aromaausbildung ... besser geht es nicht!

Die Haupternte hat dann auch sehr früh mit dem 21. September gestartet und aufgrund der grandiosen Traubenqualität sehr schnell Fahrt aufgenommen, so dass die Ernte weitgehend auch schon Ende der ersten Oktoberhälfte abgeschlossen werden konnte.

In der zweiten Oktoberhälfte hat sich dann nur die Ernte der Spätlesen und edelsüßen Prädikate angeschlossen, die sich sogar bis in den November hineingezogen hat.

Aufgrund des äußerst gesunden Lesejahres hat sich nur sehr spät eine edle Botrytis gebildet, um die ersehnten Rosinen für Beeren- und Trockenbeerenauslesen sammeln zu können.

So wird es auch nur eine sehr kleine Menge dieser begehrten edelsüßen Prädikate geben, diese allerdings in grandioser Qualität, hoher Konzentration bis an die 200 °Oe heran und mit sehr feiner, eleganter Säure. Stolz sind wir, nunmehr im 32. Jahr in ununterbrochener Folge Trockenbeerenauslesen geerntet zu haben.

Die Erntemenge im Gesamten liegt im langjährigen Mittel.

## Jahrgangsbericht 2021

### Klassischer Cool Climate-Jahrgang, der besonders auf langer Strecke viel Freude machen wird

Es ist ja hinlänglich bekannt, dass das Jahr 2021 alle Winzer, und dies nicht nur in Deutschland, besonders gefordert hat.

Manche Regionen waren von Spätfrösten im Frühjahr, Starkregenfällen im Frühjahr und Sommer, verheerendem Hochwasser, Hagel und Starkwinden betroffen.

Unter all' diesen Bedingungen gab es hohen Schädlingsdruck durch Peronospora und Oidium im Sommer, und später im Herbst war das Zeitfenster für eine Ernte von physiologisch reifen Trauben wegen der früh einsetzenden Fäulnis oft klein.

Und wie hat es im Rheingau ausgesehen?

Oben beschriebene Extrem-Wetterbedingungen hatten wir im Rheingau glücklicherweise nicht. Und trotzdem hatten wir auch im Rheingau sehr hohe Niederschläge über das Frühjahr und den Sommer, was einen besonders intensiven Pflanzenschutz notwendig gemacht hat.

Auf Weingut Robert Weil haben wir ergänzend für eine sehr gute Belüftung unserer Weinberge durch Entblättern, Ausdünnen und Traubenteilen gesorgt.

Aufgrund der hervorragenden Wasserdrainage der Phyllitböden im Kiedricher Berg haben unsere Reben keine „nassen Füße“ bekommen.

Zudem haben neben unserer intensiven handwerklichen Arbeit im Kiedricher Berg die bekannten Taunuswinde, die vom Berg ins Rheintal ziehen, immer wieder für schnelle Abtrocknung der Weinberge gesorgt. Und endgültig hat das gute September-Wetter dann auch für die entscheidende physiologische Reife der Trauben gesorgt.

So konnten wir schon in den letzten September-Tagen mit der Ernte der Sekt-Grundweine beginnen, wobei die Haupternte dann Anfang Oktober begonnen hat.

Aufgrund der sehr guten Versorgung der Reben mit allen Nährstoffen über die Vegetation und einer durchschnittlichen Erntemenge, welche die Rebstöcke nicht überfordert hat, haben wir sehr gute Extraktwerte und stoffige Weine erhalten.

Bedingt durch alle unsere Maßnahmen im Weinberg und der extremen Anpassungsfähigkeit des Kiedricher Bergs (in nasser Jahren durch die hervorragende Wasserdrainage, in trockeneren Jahren durch das nachdrückende Wasser des darüber liegenden Waldes) konnten wir neben einer guten physiologischen Reife auch die wichtige Gesundheit unseres Lesegutes bei der Ernte sicherstellen.

So haben die Trauben dann Ende September/Anfang Oktober perfekt geschmeckt, endgültig ausschlaggebend für die spätere hohe Weinqualität.

Ab Mitte Oktober konnten wir dann in unseren Ersten und Grossen Lagen grandioses Traubengut, goldgelb, perfekt ausgereift und immer noch kerngesund, einbringen. Hier erwarten wir wirklich ganz Großes!

Im späteren Oktober und November konnten dann auch die ersehnten Rosinen im Weinberg selektioniert werden, so dass wir, zwar nur in kleinster Menge, wieder alle Qualitätsstufen einschließlich Trockenbeerenlese, jetzt im 33. Jahr in ununterbrochener Folge, im Keller haben.

## Jahrgangsbericht 2022

### Rekord-Temperaturen und Sonnenscheinstunden wie im Süden mit nahezu keinem Niederschlag in den Sommermonaten und besonderen Herausforderungen während der Ernte

Ein Sommer mit hohen Temperaturen und geringen Niederschlägen hat die Phänologie der Weinberge in diesem Jahr geprägt.

Wir sind schon mit einem sehr warmen Winter in das Jahr 2022 gestartet. Entscheidend war aber auch die Aufstockung der Wasserreserven über die Winter-Niederschläge. Zu diesem Zeitpunkt wussten wir nicht, dass dies durchaus für den einen oder anderen Weinberg sogar überlebensnotwendig werden würde.

Bedingt durch eine Kältephase im April wurde dann aber die Natur wieder eingebremst, so dass wir um den 20. April den Austrieb der Reben hatten, was auch dem langjährigen Mittel entspricht. In der weiteren Entwicklung nahm dann aber die Natur, bedingt durch die hohen Temperaturen und die vielen Sonnenscheinstunden bei immer noch genügend Wasser im Boden, entsprechend Fahrt auf, so dass der Blühbeginn schon sieben Tage vor dem langjährigen Mittel in den ersten Juni-Tagen zu verzeichnen war.

Durch die dann aber zunehmende Trockenheit fanden die Weinberge mehr und mehr ihre natürliche Assimilations-Bremse trotz Rekord-Temperaturen und Sonnenschein wie im Süden.

Somit hat sich der Vorsprung in der Weinbergsentwicklung glücklicherweise über den Sommer dann auch nicht maßgeblich weiter ausgebaut.

Der Reifebeginn war in entsprechender Vergleichsparzelle am 6. August und damit neun Tage und der Erntebeginn mit dem 20. September dann zehn Tage vor dem langjährigen Mittel.

Für die Qualität unserer Trauben und damit der Weine wird diese natürliche Assimilations-Bremse über einen gewissen Wassermangel in Zeiten der globalen Erwärmung immer wichtiger, wobei es unser Streben sein muss, die Wasserwirtschaft so zu gestalten, dass die Rebe zwar düstert, aber nicht verdurstet.

Und hier haben wir mit dem Kiedricher Berg geniale natürliche Gegebenheiten über Nachschieben des Wassers vom Wald in den Rebhang in den zunehmend trockeneren und heißeren Jahren.

Und Mitte September haben die Trauben dann auch nicht nur hervorragend ausgesehen, sondern auch so geschmeckt.

Aber dann kam der große Regen – und schon wieder hat der Kiedricher Berg seine Größe durch die hervorragende Drainage der Phyllitböden gezeigt. Durch die gute Wasserabführung und die hervorragende Arbeit unseres Teams über das ganze Jahr für lockerbeerige Trauben und gut durchlüftete Weinberge konnten wir unser Lesegut absolut gesund halten und in eine gute physiologische Reife mit entsprechender Hängezeit am Stock führen.

Sowohl die Traubenqualität als auch die Sensorik der Moste und jungen Weine geben allen Anlass, auf einen hervorragenden Jahrgang zu hoffen – und dies vom Gutsriesling, über den Ortsriesling bis zu den Ersten- und Grossen Lagen.

Durch Mut, Geduld und hartes Handwerk konnten wir dann auch noch grandiose fruchtsüße Spät- und Auslesen ernten – und im späteren Oktober dann auch die ersehnten Rosinen im Weinberg selektionieren, so dass wir, zwar nur in kleinster Menge, wieder alle Qualitätsstufen einschließlich Trockenbeerenauslese, jetzt im 34. Jahr in ununterbrochener Folge, im Keller haben.

## Jahrgangsbericht 2023

**Ein Jahr der Wetterextreme mit Hitze sowie Trockenheit im Juni und Juli, hohen Niederschlägen im August, hervorragenden Reifebedingungen bei sonnenreichem und heißem Wetter im September, dann aber wieder mit großen Herausforderungen in der Ernte wegen wechselhaftem Oktober-Wetters**

Ein üblicher oder gar durchschnittlicher Witterungsverlauf bezogen auf den 50. Breitengrad der nördlichen Halbkugel über das ganze Jahr wird zunehmend seltener. Stattdessen bewegen wir uns immer öfters in Wetterextremen, gerade auf die Niederschläge bezogen, und das bei weiter steigenden Durchschnittstemperaturen.

So waren der Januar und Februar 2023 wieder sehr mild und auch sehr trocken. Von Frühlingsbeginn bis Mitte Mai dominierte wechselhaftes Wetter mit wiederholten Regenfällen, wobei der März weiter mild blieb, der April aber kühler war als im langjährigen Mittel.

Trotzdem konnten wir einen Rebaustrieb um den 20. April und damit im 30jährigen Mittel verzeichnen. Was die erste Maihälfte noch zu kalt war, wurde in der zweiten Maihälfte durch entsprechend höhere Temperaturen ausgeglichen. Juni und Juli brachten dann Hitze und Trockenheit. Hier hat unser Wald über den Kiedricher Weinbergen als wertvoller Wasserspeicher über die Diffusion wieder für die notwendige Mindestfeuchte im Rebhang gesorgt.

War der Zeitpunkt des Rebaustriebs noch im langjährigen Mittel, so war die Blüte dann schon eine Woche früher als üblich sehr gut verlaufen.

Der August war durch extrem hohe Niederschläge geprägt, womit der Kiedricher Berg mit seinen Phyllitböden und hervorragender Wasserdrainage aber sehr gut umzugehen weiß.

So konnten wir, gerade auch durch die stabilisierende Wirkung des ökologischen Weinbaus auf Weingut Robert Weil, die Weinberge äußerst gesund halten und konnten einen Reifebeginn um den 10. August, d.h. eine Woche früher als im langjährigen Mittel, verzeichnen.

Entscheidend war sicherlich die Gesunderhaltung der Trauben bei gleichzeitig längerer Hängezeit dieser am Stock für später große cool-climate-Weine.

Und hier war der Kiedricher Berg zweifelsohne wieder ein großartiger Partner, ist es uns als Winzern doch nur möglich, das natürliche Qualitätspotential zu heben, aber nie darüber hinaus zu arbeiten. Großes Glück hatten wir sicherlich auch im Rheingau, dass wir von Starkregen und Hagel, wie teilweise in anderen Anbaugebieten, verschont geblieben sind.

Unter all' diesen besonderen Herausforderungen, die das Jahr 2023 mitgebracht hat, konnten wir letztlich mit großem Einsatz und entsprechendem Know-how wieder perfekt ausgereifte und gesunde Trauben ernten.

Sowohl die Traubenqualität als auch die Sensorik der Moste und jungen Weine geben allen Anlass, auf einen hervorragenden Jahrgang zu hoffen - und dies vom Gutsriesling, über den Ortsriesling bis zu den Ersten- und Grossen Lagen.

Durch Mut, Geduld und hartes Handwerk konnten wir dann auch noch grandiose fruchtsüße Spät- und Auslesen ernten - und im späteren Oktober dann auch die ersehnten Rosinen im Weinberg selektionieren, so dass wir, zwar nur in kleinster Menge, wieder alle Qualitätsstufen einschließlich Trockenbeerenauslese, jetzt im 35. Jahr in ununterbrochener Folge, im Keller haben.

## Jahrgangsbericht 2024

**Ein gutes Jahr für die Natur, in dem Wasserspeicher als auch Grundwasserspiegel sich durch hohe Niederschläge nach sehr trockenen Jahren erholen konnten, die Eigenschaften der verschiedenen Terroirs sich deutlich gezeigt haben, wir als Winzer sehr gefordert waren und endgültig im Kiedricher Berg mit hervorragender Traubenqualität beschenkt wurden**

Über das gesamte Jahr 2024 dominierte regenreiches und wieder einmal sehr warmes Wetter. Allein in der zweiten und dritten Januarwoche zeigte sich wirkliches Winterwetter mit Dauerfrost, Eisregen und Schnee. Es folgte der mit Abstand mildeste Februar seit Aufzeichnungsbeginn des Wetters 1885. Der Frühling startete sehr mild, wechselhaft und regenreich. Durch die höheren Temperaturen im März und in der ersten Aprilhälfte im Vergleich zum langjährigen Durchschnitt kam die Vegetationsentwicklung früh in Schwung, und wir konnten einen um zehn Tage verfrühten Austrieb um den 10. April verzeichnen.

In den Nächten zum 22. und 23. April sanken die Temperaturen im Rheingau zwar in einen kritischen Bereich von knapp unter 0°C, aber glücklicherweise ohne Spätfrostfolgen in unseren Weinbergen. Es folgte dann ein sehr nasser Monat Mai mit anschließendem besserem Wetter im Juni und einem Blühbeginn am 6. Juni, welcher dem langjährigen Mittel entspricht.

Aber Juli und August zeigten sich dann wieder sehr wechselhaft, teils mit Gewittern und auch stärkerem Regen, glücklicherweise jedoch ohne Hagel wie in vielen anderen Weinbauregionen.

Die Rebenentwicklung verlief endgültig aber doch nahezu im langjährigen Mittel mit einem Reifebeginn Mitte August.

Unter all' diesen sicherlich nicht einfachen Bedingungen zeigte der Kiedricher Berg sich wieder als grandioser Partner. Die kargen Phyllitböden mit hervorragender Wasserdrainage, ohne dass die Reben „nasse Füße“ bekommen, die trocknenden Taunuswinde, die in das Rheintal ziehen, kombiniert mit dem ökologischen Anbau und dadurch festen Beerenhäuten garantierten uns, trotz der weiteren nicht unerheblichen Niederschläge, gesunde Weinberge mit der Möglichkeit von langen Hängezeiten der Trauben für eine entsprechende Aromaausbildung.

Ende September konnten wir dann mit der Ernte beginnen, hatten kerngesunde Trauben mit komplexer intensiver Fruchtausbildung, goldgelb und äußerst schmackhaft. Grandiose Voraussetzungen für hervorragende Weine! So wie die Trauben, so die Weine!

So sind wir uns heute schon sicher, dass bei unseren Gutsrieslingen und bei unseren Ortsrieslingen ein Qualitätsniveau erreicht werden konnte, das mit dem Ausnahmejahrgang 2023 auf Augenhöhe ist.

Es schloss sich dann Mitte Oktober die Ernte der Ersten Lagen mit Kiedricher Klosterberg und Kiedricher Turmberg sowie der Grossen Lage Kiedricher Gräfenberg an, mit entsprechend noch höherer Ausreifung der Trauben, aber trotzdem noch absolut gesund. Dieses gesunde Lesegut war sicherlich Voraussetzung für die hervorragenden Qualitäten, die jetzt im Fass reifen, hat uns aber bei der Selektion von Spätlesen und edelsüßen Weinen dann doch mehr als begrenzt. Diese Qualitäten konnten nur in winzigen Mengen bei größtem Aufwand selektioniert werden. Und doch wurden wir wieder von der Natur belohnt mit der Ernte aller Qualitätsstufen einschließlich einer Trockenbeerauslese und dies jetzt im 36. Jahr in ununterbrochener Folge.