



APPENHEIM, 16.11.2015

JAHRGANG 2015

RÜCKBLICK

Ein bedeutender Faktor für die Rebenentwicklung in diesem Jahr liegt bereits lange zurück und begann im November 2014. Ausgiebige Winterniederschläge sorgten für einen Start mit besten Wasservorräten in den tiefen Bodenschichten und legten den Grundstein, die teils extrem trockenen Bedingungen über die Sommermonate zu relativieren.

Frühjahr und Frühsommer gestalteten sich warm und trocken und sorgten Mitte Juni für eine etwas frühere Blüte bei optimalen Wetterbedingungen.

Darauf folgte ein Jahrhundertssommer mit einer Hitzewelle Anfang Juli, welche die Rebenentwicklung leicht verzögerte, ihr aber nicht schadete. Unsere wahre Sorge galt dem hohen Gewitter-Risiko und der damit verbundenen Hagelgefahr.

Am 17. Juli hatte es uns dann in der Nacht erwischt. Ein Hagelgewitter zog sich von Westen kommend über Appenheim und reduzierte in manchen Lagen die Erträge um bis zu 25 %.

Das Glück im Unglück war der noch frühe Zeitpunkt, so dass die die verletzten Beeren genug Zeit hatten einzutrocknen und keine Fäulnis entstand.

Wie in den Jahren 2007, 2009 und 2011 brachte der heiße trockene Sommer keinen übermäßigen Reifevorsprung gegenüber dem Durchschnitt.

Für Aroma, Reife und Säurestruktur sind es letztlich die Bedingungen in den Spätsommer- und Herbstmonaten die absolut entscheidend sind. Und die sollten uns nicht im Stich lassen. Durch den Niederschlag am 16. Und 22. September wurden wir lediglich gewarnt und verfolgten gespannt die Entwicklung.

LESE

Am 21. September starteten wir mit unserem Lese-Team traditionell mit dem Frühburgunder. Wenige Tage darauf folgte der Sauvignon blanc aus der St. Laurenzikapelle. Hier lagen die Mostgewichte unserer drei Parzellen zwischen 89° und 96° Oechsle, bei Säurewerten um die 8g/l. Perfektes Traubenmaterial um unsere Idee umzusetzen, erstmals einen Sauvignon blanc im klassischen Fumé-Stil in neuem und alten Holz mit wilden Hefen zu vergären.

In dieser Zeit startete eine lang anhaltende Wetterperiode wie wir sie selten während der Lese erleben durften. Tagsüber Temperaturen um 20° C, leichter Wind, kristallklare Luft und kalte Nachttemperaturen um 5° C. Bessere Bedingungen für die Aromaausbildung und Säurestabilisierung in den Trauben kann man sich als Winzer nicht wünschen.

Nach einem zögerlichen Beginn ging die Ernte ab der letzten Septemberwoche täglich und entspannt weiter. Die Lese der Spätburgunder- und Chardonnay-Weinberge, mit Mostgewichten von 92° bis 98° Oechsle und pH-Werten zwischen 3,1 und 3,3 gelang Parzelle für Parzelle auf den Punkt perfekt.



Sauvignon Blanc aus der St. Laurenzikapelle am 27. September



Perfekte Spätburgunder aus dem Eselspfad am 28.09., Ertragsreduziert auf 25 hl/ha

Darauf folgten die ersten Weißburgunder Vorlesen und Grauburgunder. Wir ernteten die Gutsweiparzellen mit Werten zwischen 85° und 94° Oechsle, was unsere Zielvorgabe für elegante Gutsweine mit maximal 12,5 % vol. genau entsprach.

Mit dem Abschluss der Grauburgunderlese begannen im Oktober die ersten Riesling Vorlesen in der St. Laurenzikapelle und dem Binger Scharlachberg.

Ein hoher Anteil an Weinsäure (> 5g/l) und kerngesundes Traubenmaterial, erlaubte es uns die Maischestandzeiten bei Riesling weiter auszudehnen und somit noch mehr Aroma aus den dicken Schalen zu gewinnen.

Scheurebe, Silvaner und die letzten Lesegänge für den Weißburgunder Orts- und Lagenwein folgten in der zweiten Oktoberwoche. Auch hier durften die gold-gelben Trauben 12 bis 24 Stunden auf der Maische stehen, bevor die extraktreichen Moste von der Kelter liefen.



Gold-gelbe, exotisch schmeckende Scheurebe von 40 Jahre alten Reben am 11. Oktober

Zwischen dem 12. und 22. Oktober galt der finalen Riesling-Lese in Hundertgulden, St. Laurenzikapelle und Scharlachberg unsere ganze Aufmerksamkeit.

Sehr genau musste unser Lese-Team die einzelnen eingetrockneten Rosinen aus den insgesamt sehr gesunden Trauben ausselektieren, um den Zuckergehalt für unsere trockenen Rieslinge nicht unnötig in die Höhe zu treiben. Dabei sprangen auch zwei hervorragende Riesling Auslesen für uns heraus.

Die kühle trockene Witterung sorgte für optimale Reifewerte mit Mostgewichten zwischen 89 und 97 Grad. Das Herausragende dabei waren nach wie vor die stabilen Säure-Werte im für trockenen Riesling optimalen Bereich zwischen 8,5 und 9,5 g/l.



15. Oktober Rieslinglese in den Terrassen des steilen Binger Scharlachbergs mit perfekter Aussicht auf die benachbarte Nahe

AUSBLICK

Sicherlich ist es ein noch zu früher Zeitpunkt um den Jahrgang nach seiner endgültigen Qualität zu bewerten. Dennoch können wir sagen, bisher läuft alles noch unseren Vorstellungen.

Die spontan gärenden Moste schmecken sehr eigenständig. Je nach ihrer Herkunftslage teils sehr mineralisch und steinig, teils sehr fruchtig und exotisch.

Das Besondere am Jahrgang 2015:

Über allen Rebsorten hinweg stimmt die aromatische Reife und geschmackliche Dichte und nicht zuletzt die Säurefrische. Kurzum, wir sind mehr als zufrieden.

Matthias Runkel

Weingut Bischel