

JAHRGANG 2017. EINZIGARTIG.

*Zum Lachen  
und zum  
Weinen  
schön!*



WEINTRADITION SEIT 1789

**KELLER**

FLÖRSHEIM-DALSHEIM

*Keller Für Jino  
Weintradition seit 1789*

## Liebe Weinfreunde,

es gibt für mich nichts Schöneres, als nach einem langen Tag im Weinberg ein paar Fassproben des neuen Jahrgangs zu ziehen und zu verkosten. Der Kopf ist frei, die Sinne sind geschärft und mit jeder Stufe, die ich die Kellertreppe hinuntersteige, wächst die Vorfreude auf einen guten Schluck.

Nach 10-12 Proben, die mich in immer bessere Laune versetzen, ziehe ich mir noch ein wunderbar hefetrübes Glas mit 2017er Kabinett limestone, schneide mir in der Küche ein Stück von Julias selbst gebackenem (und noch warmem! Psstttt!) Sauerteigbrot, setze mich an die Theke und lasse all die Höhen und Tiefen des 2017er Jahrgangs nochmal vor meinem inneren Auge ablaufen ...

### Schlaflose Nächte und ein ständiger Kampf mit den Kräften der Natur

Der Winzer wächst ja bekanntlich mit seinen Aufgaben und nachdem bereits 2016 kein leichtes Jahr war, stellte uns 2017 vor noch größere Herausforderungen.

Einerseits kann auch ich natürlich ruhiger schlafen, wenn ich weiß, dass unsere Reben gut versorgt sind und die Trauben am Stock mit der Sonne um die Wette strahlen. Wenn sie von allem ausreichend, und von nichts zu viel haben.

Andererseits bin ich gerne bereit auf Schlaf zu verzichten, wenn – statt im harmonischen Miteinander – im ständigen Kampf mit den Kräften der Natur, die vielleicht noch größeren Weine wachsen. Dann investieren wir auch gerne noch mehr Stunden im Rebberg, um beste Qualität in die Flasche zu bekommen.

Vor einem Jahr schrieb ich, dass die erste Jahreshälfte 2016 ein „Höllentritt der Gefühle“ war, der jedoch mit dem „Wunder im Weinberg“, in Form eines traumhaften Altweibersommers, ein gutes Ende fand.

Die filigranen 2016er Weine haben sich – wie erwartet – fantastisch entwickelt. Zum ersten Mal seit zwölf Jahren bekommt mit unserem 2016er Pettenthal GG ein deutscher, trockener Riesling von Wein-Plus Chefverkoster Sam Hofschuster wieder die magischen 100 von 100 möglichen Punkten: „*Entschuldigung – aber dieser Wein ist eine Dimension für sich! Besser geht es nicht!*“ Wenn man solch einen Wein im Glas hat, „*kommt alles Bewerten und Beurteilen zum Schweigen*“, schreibt Markus Vahlefeld in seiner Kolumne in der Huffington Post. Wie recht er damit hat. Denn wahrlich große Weine lösen Emotionen aus (insbesondere dann, wenn man die Flaschen mit guten Freunden genießt). Und Emotionen sind uns noch viel wichtiger als eine perfekte Bewertung!



*Mit voller Konzentration bei der Arbeit.*





## Qualität statt Quantität: 2017 ist ein Jahrgang mit großem Potenzial

Eine Dimension für sich ist auch der faszinierende 2017er Jahrgang. Mengenmäßig der kleinste seit dem hervorragenden 1971er bei uns im Betrieb. In zahlreichen Parzellen lag die Erntemenge kaum über 20 hl/ha beim Riesling, bei den roten Burgundersorten war es teilweise sogar noch weniger.

Natürlich sind wir darüber traurig, denn wir wissen schon jetzt, dass wir viel zu wenig Wein im Keller haben, um alle unsere Kunden zufrieden zu stellen. Aber der Jahrgang 2017 macht uns aus qualitativer Sicht enorm viel Freude und erfüllt uns auch mit Stolz. Der Jahrgang 2017 besitzt viele Merkmale der erstklassigen Jahrgänge 2001 und 2004. Die reife und durchdringende Noblesse von 2001, kombiniert mit der eleganten Rasse und dem Extrakt des 2004er Jahrgangs. Liebe Weinfreunde, sollten Sie noch Flaschen aus diesen beiden Jahren in Ihren Kellern haben – sie sind zu wahren Glücksbringern herangereift, und auch ein kleiner Vorgeschmack darauf, was wir in zehn oder mehr Jahren von den besten 2017ern erwarten dürfen. Ein Jahrgang mit großem Potenzial.

## Die größten Herausforderungen: Wetterkapriolen und Hagelschauer

Nach einem frostigen Frühjahr gewann das Jahr 2017 schnell an Fahrt und das junge Grün spross drei Wochen zu früh aus den Reben. Nur knapp schlitterten wir im April bei Temperaturen bis  $-3,5^{\circ}\text{C}$  an größeren Frostschäden vorbei. Andere Regionen hatten da weniger Glück und zahlreiche Wein- und Obstbauern verloren zu diesem frühen Zeitpunkt bereits 50-100 Prozent ihrer Ernte. Diesen unerwarteten Frostschock mussten unsere Reben erst einmal verdauen – und wir auch!

Die Vegetation schien über Wochen in den Winterschlaf zu fallen, bis sommerliche Temperaturen ab Mitte Mai das Laubwandwachstum deutlich beschleunigten. Im viel zu trockenen Juni dürftten sich unsere Reben wieder wie Wanderer in der Wüste gefühlt haben. Nicht einmal die Hälfte des durchschnittlichen Niederschlags war in den ersten sechs Monaten gefallen.

Glücklicherweise kam der ersehnte Regen dann Ende Juli und ein kühler, feuchter August ließ die Reben und uns durchatmen. Wachstum und Reife verliefen langsam. Die für die Versorgung der Reben so wichtigen Wasservorräte waren aufgefüllt und alles deutete auf eine ruhige und entspannte letzte Reifephase hin. Die kleinen Trauben hingen wie gemalt am Stock.

*Viel gab es nicht in 2017 – dafür  
wird es ganz besonders gut!*





*Klein und lockerbeeriges  
Träubchen mit dicker Schale.  
Beste Qualität.*

## Ernte mit a difference

Am 25. August gegen Abend machte allerdings ein schwerer Hagelschlag in Gundersheim und Westhofen alle Hoffnungen auf eine reiche Ernte im Herbst von einer Minute auf die andere zunichte.

Ich stand zu dieser Zeit mit unserem Sohn Felix im Hof unter der Überdachung. Felix Gesicht war blass wie Kalk. Die Hagelkörner hämmerten aufs Dach und wir mussten tatenlos miterleben, wie unsere Arbeit eines ganzen Jahres innerhalb von wenigen Minuten zunichte gemacht wurde. So schien es zumindest in diesem Moment. Als sich die Sonne irgendwann wieder blicken ließ, blieb uns keine Zeit zum Trübsal blasen. Es musste weitergehen! Also sprangen wir schnell in den VW-Bus und kontrollierten Weinberg für Weinberg die Schäden, die das Unwetter angerichtet hatte.

Zum Glück waren die Ausfälle in Dalsheim geringer als befürchtet. In Westhofen allerdings waren Morstein, ABTS E und Teile des Kirchspiels stark betroffen. Hätte es danach weiter geregnet – wir hätten wohl einen Großteil unserer Ernte verloren. Zu unserem großen Glück blieb es in der Folgezeit aber trocken. Der Wettergott schien einiges wieder gut machen zu wollen und schickte uns einen traumhaften Altweibersommer. Die angenehm warmen, trockenen Tage und kühlen Nächte trockneten die angeschlagenen Beeren aus und ließen die Aromen in den noch gesunden Beeren explodieren.

Die kleine Ernte am Stock entwickelte sich langsam und profitierte Ende September von Nachttemperaturen um die Null Grad. Die Frucht in den Beeren wurde weiter verfeinert, die Säure hingegen nur langsam veratmet. Mit enormem Aufwand sortierten wir die Trauben bei der anschließenden Lese. Teilweise musterten wir jede Beere einzeln am Stock. Nur die besten schafften es in die kleinen Bütteln, in denen wir abends den Ertrag nach Hause brachten. Doch wenn nach einem langen Erntetag mit 25 Helfern, statt 4000 bis 5000 Liter nur 800 bis 1000 Liter von der Presse laufen, fällt es manchmal schwer, sofort das Positive zu sehen. Ganz anders mein Vater Klaus, der strahlend an der Presse stand und sagte: „Viel und gut geht nur ganz selten. Die Trauben sehen doch traumhaft aus!“ Und natürlich hatte er Recht! In seinem 52. Herbst konnte ihn aber auch rein gar nichts mehr aus der Ruhe bringen.

Nur mit viel Geduld und Risikofreude schafften wir es, im Jahrgang 2017 großartige Qualitäten zu erzeugen. Wer übereilt versuchte zu retten, was zu retten ist, bekam meist grüne, unreife Qualitäten mit fehlender Balance ins Fass.

Ganz ehrlich: ich bin selbst ein wenig überrascht von der Güte des Jahrgangs. Und genau das ist es, was wir alle am Winzerberuf so sehr lieben: Auch nach 30 oder 50 Ernten kann man immer noch so viel dazulernen, und erlebt immer wieder Überraschungen. Ein besonders wichtiger Einflussfaktor für die Qualität des Jahrgangs ist mit Sicherheit

die geringe Erntemenge. Dennoch müssen noch ganz viele weitere Dominosteinchen in die richtige Richtung fallen, um aus einem guten, einen besonders guten, oder gar großen Jahrgang werden zu lassen!

## Der Rebstock als Marathonläufer

Liebe Weinfreunde, stellen Sie sich den Rebstock einmal als Marathonläufer vor, und die 120-130 Tage von der Blüte bis zur Ernte als die 42,195 km lange Strecke, die er überwinden muss.

Nach der Blüte entwickeln sich die jungen Gescheine am Stock ganz langsam zu ausgewachsenen Trauben. Auf dem Weg dahin muss der Rebstock versorgt werden, d.h. er benötigt ein gesundes Bodenleben und Regen, die es ihm ermöglichen, die Spurenelemente aus dem Boden aufzunehmen. Ganz genauso, wie ein Marathonläufer an der Verpflegungsstation nach Obst oder Wasser greift. Verpasst er die Verpflegungsstation, kann das für ihn schnell zum Problem werden. Er dehydriert, seine Muskeln übersäuern und sein Stresslevel steigt. Ganz ähnlich geht es unserem Rebstock im Weinberg. Je reifer die Trauben werden, desto wichtiger ist es für ihn, Nährstoffe in ausreichender Menge zu bekommen. Waren Januar bis Juni noch viel zu trocken (Wanderer in der Wüste), kam uns die Natur mit erlösendem Nass (in Juli und August fielen über 200mm Niederschlag) sehr entgegen. Die Böden waren nun ausreichend mit Feuchtigkeit versorgt, die Reben und wir konnten durchatmen.

*Unser Marathonläufer im Weinberg: Labrador Pinot. Hier mit Kubhorn im Maul.*

Bis, ja, bis es zum Hagel kam – kurz vor dem Weichwerden der Beeren oder etwa bei km 35, um im Bild des Marathonlaufs zu bleiben.

Was würde nun passieren, wenn wir unserem Marathonläufer die Gewichtsmanschetten abnehmen könnten? Genau! Er würde, von schwerer Last befreit, dem Ziel nur so entgegen stürmen. In etwa so dürften sich unsere Reben gefühlt haben, als der Hagel Ende August den Ertrag am Stock stark reduzierte. Sie sind so richtig durchgestartet und haben umso mehr wertvolle Inhalts- und Aromastoffe in den verbliebenen, gesunden Trauben eingelagert.

Dies alles funktioniert natürlich nur dann perfekt, wenn auch die Witterungsbedingungen ideal sind, d.h. die Böden nicht zu feucht und die Temperaturen nicht zu hoch sind. Beides traf im Herbst 2017 zu:

Die Niederschlagsmengen in September und Oktober lagen um fast 40 Prozent unter dem langjährigen Mittel und bereits in der zweiten Septemberhälfte gab es Nächte, die von der Temperatur nicht weit vom Gefrierpunkt entfernt lagen. Idealbedingungen für das langsame Heranreifen einer kleinen Ernte, ideal zur langsamen Aromen-Ausreife und ideal, um die stabile Säure in den Beeren zu erhalten.

Dazu haben wir dann so viele Arbeitsstunden im Weinberg investiert wie nie zuvor! Nie zuvor haben wir so penibel am Stock sortiert und zum Glück kann man die ganze harte Arbeit nun auch im Glas schmecken.

Denn in der breiten Masse wird es in diesem – gleichzeitig die Sensibilität und Tatkraft des Winzers fordernden – Jahrgang in Deutschland auch einige Weine geben, die nicht





das Niveau der Vorjahre erreichen dürften. In der Spitze profitieren die besten 2017er Weine aber von den äußerst geringen Erträgen, die für geschmackliche Tiefe, Ausdruck und Komplexität der Weine sorgen. Und das nicht nur im trockenen Bereich.

## Endlich wieder Trockenbeerenauslesen! Und auch beim Spätburgunder super Qualitäten

Nachdem es uns in 2016 leider nicht möglich war Trockenbeerenauslesen zu ernten, sind in 2017 betörende Meisterwerke mit perfekter Botrytisprägung und strahlender Säurestruktur gewachsen.

Dazu herrlich beschwingte Auslesen und fröhlich auf der Zunge tänzelnde Spätlesen und Kabinette (von Scheurebe und Riesling), für die man sich bereits jetzt frühsonnliche Temperaturen wünschen würde.

Strahlende Spätburgunder – rotbeerige Frucht, tiefdunkles Rubin, qualitativ definitiv ein Superjahrgang – in Frucht und Stil dem jungen 2010er nicht unähnlich.

Die betörende Scheurebe und der würzige Silvaner animieren beide mit ihrer feinen mineralischen Art – das sind allerbeste Botschafter rheinhessischer Lebensfreude. Der Feuervogel ist rauchig, erdig, extraktreich und komplex. Ein großartiges Geschenk der Natur!

Unsere weißen Burgunder sind in bester Balance: feine Kalksteinfrucht mit dichtem Schmelz und Extrakt.

Die Hingabe und Leidenschaft unseres Ernteteams war wieder einmal eindrucksvoll und wir werden uns mit jedem Schluck des neuen Jahrgangs daran erinnern können, denn gerade die Rieslinge – vom „von der Fels“ bis zu den Großen Gewächsen und dem G-Max –, die bis 10. Oktober geerntet wurden, sind Glückstropfen im Glas. Rassige und teils ungestüme Jungweine voller Energie und Kräuterwürze, die unsere Herzen galoppieren lassen. „Wie vierblättrige Kleeblätter in flüssiger Form“, meinte meine Frau Julia begeistert nach dem Verkosten der Riesling- und Rieslanerfässer im Dezember. Recht hat sie! Die besten Fässer aus 2017 besitzen das Potenzial, zu flüssigen Legenden zu werden.

## Großer Wein ist Teamwork:

Ein ganz herzliches Dankeschön an alle Mitarbeiter und Freunde, die uns das ganze Jahr über unterstützt haben. Es macht uns unheimlich viel Freude mit euch zusammen zu arbeiten, ihr seid die Seele unseres Betriebes und ohne euch würde auch die beste Vorlage der Natur nicht zu solchen Weinen führen. Ein großes Extralob gebührt in diesem Jahrgang meinem Vater, der es auf einzigartige Weise versteht, auch in einem

*Perfekte Rosinen für großartige  
Süßweine in 2017.*





*Ein tolles Team!*



mengenmäßig ernüchternden Jahrgang wie dem 2017er, immer nur das Gute zu sehen, und der mit seiner positiven Einstellung das ganze Team schnell angesteckt hat.

Zu guter Letzt ein ganz herzliches Dankeschön an Sie, liebe Weinfreunde. Der enge persönliche Kontakt zu vielen von Ihnen ist uns sehr wichtig! Vielen Dank für die zahlreichen netten Gespräche, Mails und Briefe, die hausgemachte Wurst und die selbst gebackenen Plätzchen, Pralinen und flüssigen Geschenke zu Weihnachten.

All das zeigt uns, wie sehr Sie schätzen, was wir für Sie auf die Flasche bringen. Wir denken sehr oft daran, wenn wir im Weinberg stehen. Es tut gut, gerade auch in einem fordernden Jahr wie 2017 zu wissen, für wen wir uns anstrengen und für wen wir versuchen wieder nur das Allerbeste in den Keller zu bekommen.

Ein ganz herzliches Dankeschön  
im Namen des gesamten Teams!

*Herzlichen  
Dank!*

## ENGE GASSEN, TIEFE WURZELN, ALTE REBEN

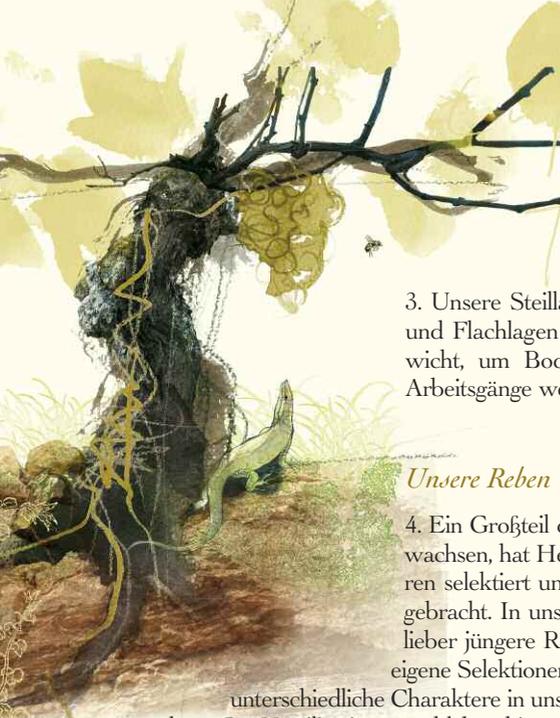
Liebe Weinfreunde,

im Folgenden möchten wir Ihnen auf vielfachen Wunsch kurz schildern, auf was es uns ankommt im Rebberg und im Keller.

### *Unsere Böden*

1. Unsere alten Reben sind tief verwurzelt, sie überstehen auch trockene und karge Jahre. Die Reihen sollten eng, die Reben dicht gepflanzt sein. Denn natürliche Konkurrenz durch hohe Stockdichte führt zu noch besserer Qualität. In den großartigen Kalkstein- & Schieferlagen unserer Region besitzen wir häufig die ältesten (und engsten!) Rebberge, die wir liebevoll hegen und pflegen, auch wenn der zeitliche Aufwand dafür nicht unerheblich ist. Zum Weingut gehören 10 Große Lagen, die zusammen 12,65 ha Rebfläche umfassen.

2. Mit Gesteinsmehlen, ökologischen Düngern sowie Mulchpräparaten steigern wir die Widerstandsfähigkeit unserer Reben gegen Krankheiten und Schädlinge und verbessern so die Bodenstruktur. Das natürliche Wurzelwachstum in tiefere Bodenschichten wird gefördert und die Nährstoffverfügbarkeit der Pflanzen verbessert.



Handgelesen  
Tiefe Wurzeln  
Alte Reben

3. Unsere Steillagen bewirtschaften wir von Hand, in Hang- und Flachlagen achten wir auf Traktoren mit geringem Gewicht, um Bodenverdichtungen zu vermeiden. Zahlreiche Arbeitsgänge werden auch hier von Hand verrichtet.

#### Unsere Reben

4. Ein Großteil der Reben, die heute in unseren besten Lagen wachsen, hat Hedwig Keller bereits in den 60er und 70er Jahren selektiert und von der Saar mit zu uns nach Rheinhessen gebracht. In unseren alten Anlagen pflanzen wir nach Bedarf lieber jüngere Reben nach, als die alten zu roden. Wir nutzen eigene Selektionen mit oft ganz alter Genetik, um möglichst viele unterschiedliche Charaktere in unseren Weinbergen einzufangen. Wie in einer intakten Großfamilie sitzen und leben hier mehrere Rebgenerationen zusammen im Weinberg. Die Vielfalt im Rebberg ist eine wichtige Grundlage großer, komplexer und langlebiger Weine.

5. Bis in den März hinein führen wir den Winterrebschnitt durch. Einige fruchtbare Augen an der ausgewählten Fruchtrute werden während dieser Arbeit bereits entfernt, um die Ertragsmenge zu verringern und die Durchlüftung in der Laubwand zu verbessern.

6. Im Juni und Juli brechen wir vorsichtig von Hand überzählige Triebe weg, dadurch reduzieren wir weiter den Ertrag und verbessern die Belichtung. Bis in den August hinein stellen wir unsere Reben – Trieb für Trieb – von Hand gerade um ein schnelles Abtrocknen von Trauben und Blättern nach Niederschlägen zu garantieren. Dadurch beugen wir auch dem Aufkommen von Schadpilzen vor. Wir führen einen sehr späten ersten Laubschnitt durch, in einigen alten Top-Parzellen schneiden wir gar nicht, sondern flechten das Laub ein, um jeglichen Stress für die alten Pflanzen zu vermeiden und ihre natürliche Wuchskraft zu fördern. Jede Parzelle bekommt ihr individuelles Pflegekonzept.

#### Unsere Trauben:

7. Die lange und langsame Ausreife der Trauben am Stock ist unser Ziel (Niedrigtemperaturgaren). Das Risiko der späten Ernte gehen wir ein, um Ende Oktober und manchmal auch im November noch vielschichtigere und ausdrucksstärkere Trauben ernten zu dürfen.

Freiherren  
des Natur

8. Wir ernten von Hand in 15kg-Kisten oder Kippwägen, die die Trauben nur unter Ausnutzung der Schwerkraft in die Kelter transportieren. Darüber hinaus sortieren wir am Stock und auf Sortiertischen von Hand. Drei Keller-Generationen, mit Erfahrung von zusammen bald 100 Herbst, kümmern sich um Ernte, Verarbeitung und Einlagerung des neuen Jahrgangs.

9. Im Keller ist kontrolliertes „Nichtstun“ unser oberstes Gebot, die Erhaltung des natürlichen Potenzials der Trauben, die wir im Weinberg geerntet und im Weingut gekeltert haben. Oftmals über Monate vergären die Moste im alten Holzfass oder Edelstahl – je nach Sorte und Jahrgang. Für jede Weinbergspazelle (und ist sie noch so klein) haben wir das passende Fass im Keller; bei edelsüßen Spezialitäten können das manchmal auch nur 20 Liter oder sogar weniger sein.

10. Die Jungweine sind unsere Babys und der Keller ist die Säuglingsstation. Es gibt nichts Schöneres und Aufregenderes als die Entwicklung des neuen Jahrgangs zu verfolgen. In zahlreichen Proben entscheiden wir in der Familie, welche Fässer den Charakter unserer Böden und Lagen am besten widerspiegeln. Ab März beginnen wir mit der Abfüllung der Gutsweine, ab Spätsommer werden die Großen Gewächse in Flaschen gefüllt. Die Spätburgunder folgen ca. 20 Monate nach der Ernte. Ein neuer Jahrgang ist geboren!

