

Schon beim Austrieb: Wieder Fraßschäden durch Erdraupen, wieder Nachtschichten, um mit Stirnlampe und kleinem Eimer bewaffnet die unangenehmen Zeitgenossen ein zu sammeln.

BUNNYHOP – KLEINER HÜGEL, BEI DESSEN
ÜBERFAHRT NEGATIVE G-KRÄFTE AUF TRETEN

Zweimal wurde die Polizei alarmiert – der nächtliche Fackelzug durch die Weinberge war un-
seren wachsamen

REVERSE SIDEWINDER – BESTEHEND AUS
EINEM HALBEN KORKENZIEHER MIT
ANSCHLIESSENDEM HALBEN LOOPING

Nachbarn nicht geheuer. Aber die Hühner unseres Mitarbeiters Roland haben sich über die konzentrierte Eiweißnahrung sehr gefreut. ♣ Ein früher Austrieb birgt leider auch immer

Diesmal hat es uns er-
wie viele andere Kollegen,
allen Weinbergen gingen
Das schmerzt nicht nur
Trauben, viele Reben be-

2017. EIN JAHR AUF
DER ACHTERBAHN

die Gefahr von Frostschäden.
wischt. Nicht so existenziell
aber es hat gereicht... In fast
wertvolle Triebe verloren.
wegen der fehlenden
kamen hierdurch einen

Schock für's ganze Jahr, haben schlecht geblüht und waren sehr viel anfälliger für Pilzkrankungen. Trotzdem, drei Jahre nach Einführung des „sanften Rebschnitts“ war es eine Freude, die vitalen Reben wachsen zu sehen. ♣

HEARTLINE-ROLL – INVERSION, BEI
DER DIE FAHRGÄSTE UM DIE
HERZLINIE GEDREHT WERDEN

Waren wir bei dem regenreichen Sommer 2016 noch glimpflich davon gekommen – In diesem Jahr sind die Pilze
Amok gelaufen. Obwohl wir mit Backpulver

DIVE COASTER – ACHTERBAHN
MIT FREIEM FALL

(sic!) ein unglaublich wirksames Mittel gegen Schimmelpilze haben: Der Befallsdruck war in diesem Jahr extrem hoch, die Verluste an Trauben ebenfalls. Wie schön zu sehen, dass unsere vielen Mitarbeiter immer noch bei guter Laune waren, um dem grünen Reben-Dschungel Struktur zu geben! ♣ Dann kamen Gewitter mit Hagelschlag, dann wurde es im August an ein paar Tagen noch einmal so heiß, dass einige dem Sonnenlicht ausgesetzte Trauben verbrannten... Uff... Sah es nach

der Blüte noch nach einer – endlich mal wieder –
größeren Ernte aus, war es im August klar, dass
wir unser angestrebtes Ertragsniveau von 5000 Litern pro Hektar auch in diesem Jahr wieder

ZERO-G-ROLL – ROLLE, BEI DER DER
FAHRER SCHWERELOSIGKEIT ERLEBT

bei Weitem nicht erreichen würden. ♣ Gegen eine frühe Blüte –
global warming lässt grüßen – ist aus der Qualitätsperspektive
nicht einzusetzen. Was früher blüht ist dann halt auch früher reif.

BLACKOUT – KURZZEITIGE
BEWUSSTLOSIGKEIT BEI EINER FAHRT
AUF GRUND HOHER G-KRÄFTE

Unangenehm ist es allerdings, wenn die Blüte zeitig beginnt und
sich dann, wie in diesem Jahr, über mehrere Wochen hinzieht. Durch den daraus folgenden

BEI MÖBIUS-ACHTERBAHNEN
BESCHREIBT DIE STRECKE
EINE UNENDLICHKEIT

heterogenen Reifeverlauf muss jeder Weinberg zweimal gelesen werden.
2017 waren der ersten Trauben schon Anfang September reif. Das haben
leider auch die lieben Waldvögelein bemerkt und kurz darauf schafften
es auch die Wildschweine, die Zäune an verschiedenen Stellen zu

durchbrechen um sich an den Trauben genüsslich zu tun. ♣ Bei spätsommerlicher Hitze kamen
aber auch die Wespen – und mit ihnen der Essig. Da war schnelles
Handeln angesagt! Offizieller Beginn der Vorlese war der 8. Sep-
tember. So früh wie noch nie. ♣ Aber, alles hat auch seine guten
Zeiten: Durch die Hitze gab's auch eine Fülle köstlicher Rosinen.

MATHEMATISCH GESEHEN IST DAS
MÖBIUSBAND EINE NICHT-
ORIENTIERBARE MANNIGFALTIGKEIT.

Und die hatten – weil so früh im Jahr – neben einem hohen Zuckergehalt auch noch eine fan-
tastische Säure. „Süßweine“ sind ja nicht unser Thema. Aber Auslesen, bei denen Süße und
Säure in der gleichen Intensität daher kommen... Über 500 Liter geradezu elektrisch aufge-
ladene Beeren auslesen reifen in unserem Keller! Das Resultat von sortieren, sortieren, sortie-
ren... Jeden Tag standen
morgens bis abends
am Sortiertisch: Hoch-

ONCE UPON A TIME THERE WAS A STORY
THAT BEGAN ONCE UPON A TIME ...

parallel zur Lese von
sieben Mitarbeiter
wertige Botrytis für
die Auslesen, optimal reife Trauben für die Klassiker, und alles andere auf den Kompost. ♣
Und die viele Arbeit hat sich wieder einmal gelohnt. Unglaublich, wie sehr der Charakter jedes
Weinbergs schon im frisch gekelertem Most zu schmecken war! Nun reift der junge Wein in
Ruhe in seinen Fässern – und wir alle freuen uns auf Frucht und Präzision, auf Fülle und
Mineralität, auf einen fantastischen Jahrgang.