



## REBBERICHT 2019

Im Jahr 2018 jagte eine Meldung zum Weinjahr die andere: Rekordsommer, Rekordernte, Rekordjahrgang usw. Um den Jahrgang 2019 ist es nun etwas ruhiger. Sei es, weil der Sommer 2019 nicht nur heiss und trocken, sondern auch von regnerischen Phasen durchzogen war, oder sei es des kühlen Herbstes wegen, dem Jahrgang 2019 wird (noch) mit etwas Zurückhaltung begegnet. Zu Unrecht, denn die Zuckerwerte waren 2019 ebenfalls hoch und die Trauben verfügten dank kühler Reife über markante Aromen und intakte Säuren. Die Winzer allerdings mussten sich - nach einer Reihe von warmen Jahren - an den Jahrgang 2019 anfangs etwas herantasten. Wie es kühlen Jahrgängen eigen ist, offenbarten sich die Weine nicht unmittelbar, sondern entfalteten sich erst nach und nach. Doch die Erfahrung zeigt, dass speziell delikate Sorten wie Pinot noir oder Sauvignon blanc unter Bedingungen, wie sie 2019 herrschten, zu Höchstform auflaufen können. Daher bin ich der festen Überzeugung, dass der Jahrgang 2019 noch für manch freudige Überraschung bei Weinliebhabern sorgen wird.

## KLIMA

Der *Winter* 2018/19 war ausgesprochen sonnig mit viel Schnee in den Bergen.

Im *Frühling* beeinflussten vor allem die tiefen Maitemperaturen die Natur. Der Mai hatte die tiefste Durchschnittstemperatur seit 30 Jahren und zu Beginn des Monats fiel noch einmal Schnee bis ins Flachland. Die Vegetationsentwicklung wurde dadurch deutlich abgebremst. Der Wuchs der Reben war zögerlich und die Blüte wurde in den langjährigen Normbereich (15. Juni) verschoben.

Der *Sommer* war ein Wechselbad aus Regen und Hitze. Juni und Juli waren (zusammen mit 2015) die zweitwärmste Periode seit 1864 und wurde nur noch vom legendären Hitzesommer 2003 übertroffen. Zwischen zwei prägnanten Hitzewellen fielen in der Region der drei Seen teils kräftige Niederschläge. Der August war dann eher wechselhaft und mit durchschnittlichen Temperaturen.

*Herbst*: Prägend für den Weinjahrgang war das erste Monatsdrittel des Septembers, das ausgesprochen kühl, aber trocken war. Der restliche Monat war ebenfalls trocken, doch sonniger und wärmer. Der Erntemonat Oktober war wechselhaft und kühl, aber vorwiegend trocken.

## VEGETATIONSVERLAUF

Der recht frühe Austrieb verlor im kühlen Mai deutlich an Schwung. Bis zur Blüte, die mit der ersten Hitzewelle einsetzte, war der Wuchs verhalten. Von der Blüte weg erhöhte sich die Geschwindigkeit des Zuwachses markant. Trotz der Nährstoffkonkurrenz zwischen vegetativem und generativem Wuchs und trotz der sehr hohen Temperaturen blühten die Reben problemlos. Der Fruchtansatz war bei sämtlichen Sorten gut, was angesichts der Blühbedingungen eher überraschend war.

Hitze und Feuchtigkeit bildeten 2019 eine unheilige Allianz und bescherten den Winzern kurz nach der Blüte kräftige Oidiuminfektionen (*Echter Mehltau*). Der Pflegeaufwand intensivierte sich dadurch erheblich, insbesondere die Traubenzone verlangte zusätzliche Aufmerksamkeit. Während vieler Jahre beschäftigte der *Falsche Mehltau* die Winzer am meisten. Aufgrund der höheren Sommertemperaturen in unseren Breitengraden ist nun der *Echte Mehltau* auf dem Vormarsch. In Zukunft muss daher leider verstärkt mit starken Oidiuminfektionen gerechnet werden.





Nach den zwei exzessiven Hitzewellen in den Monaten Juni und Juli brachte der August durchschnittliches Sommerwetter. Die stark erhitzten Böden und die gute Wasserversorgung sorgten aber weiterhin für einen kräftigen Wuchs. Erst der teilweise sehr kühle September bremste den Wuchs schliesslich ab. Die Trauben konnten sich dank des trockenen Wetters hervorragend entwickeln und die grossen Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht führten zu ausgeprägten Aromen.

Das Weingut wurde 2019 von Frost, Hagel und der Kirschessigfliege (KEF) vollständig verschont.

## **ERNTE**

Die Haupternte fand vom 27. September bis am 6. Oktober statt. Der Mousseux wurde vorgängig, Malbec und Merlot nachträglich geerntet.

Bei wechselhafter, aber trockener Witterung, wurden 95'504 Kilogramm Trauben geerntet.

Die Trauben konnten gesund und reif eingebracht werden, allerdings wurde der Pinot noir kurz vor der Ernte sehr dünnhäutig und fragil und verlangte nach einer zügigen Ernte. Die restlichen Sorten erwiesen sich als recht robust. Die Geschwindigkeit der Ernte wurde daher etwas gedrosselt, um den Trauben noch einige Tage am Stock zu gönnen.

Besonders hervorzuheben sind die Sorten Chardonnay, Sauvignon blanc und Merlot, die wirklich perfektes Traubengut lieferten: kerngesund, reif und mit tollen Aromen. Generell waren die Zuckerwerte auch 2019 eindrucklich und reihten sich nahtlos in die fantastischen Resultate der vergangenen Jahre ein: Pinot noir 103°, Sauvignon blanc 94°, Chardonnay 93°, Merlot 104°, Malbec 95° und Chasselas 74°.

## **ZUM WEIN**

Die Weine des Jahrgangs 2019 präsentieren sich ausgewogen, aromatisch, frisch und weisen eine schöne Länge auf. Nach einigen sehr alkoholstarken Jahrgängen ist erfreulich, dass die Weine wieder im gängigen Alkoholbereich angesiedelt sind.

Aufgrund seines klimatischen Werdeganges dürfte der Jahrgang 2019 viele hochinteressante Weine hervorbringen. Weissweinliebhaber können sich auf einen Spitzenjahrgang freuen. Die Rotweine werden etwas Zeit beanspruchen, um sich vollständig zu entwickeln, besitzen jedoch alle Anlagen, um zu einem hervorragenden Jahrgang heranzureifen.

Christoph Kaser

