



- herbstbericht 2011 - „vom gesunden durst der reben“

Es ist November, herrliche Düfte strömen aus dem Keller, leicht exotisch und überreif, zuweilen pikant ... ich ziehe eine Probe aus Faß 15.

„In der Nase köstliche Noten: Pfirsich, Maracuja, Grapefruit etwas Blutorange.“

Was noch ?

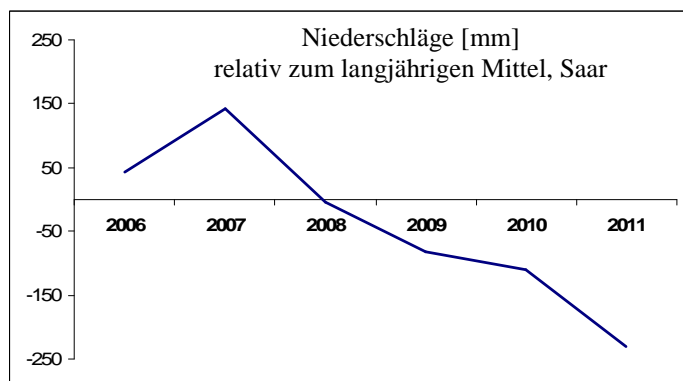
Ich schwenke das Glas und tauche ein in die belebende Tiefe einer feinen und eleganten mineralischen Würze großer Weine, die nobel wirkt und zugleich Selbstverständnis ausstrahlt.

Was steckt hinter diesen 2011ern ?

Keine ausgefeilte Keller-Technik oder Turbohefen. Nichts und niemand als die Natur selbst.

Zunächst lag die Temperatur des Jahrgangs 2011 um 2,4 °C höher als das langjährige Mittel; seit Beginn der Klimaerwärmung sind allerdings in vielen Jahren ca. 1,6 °C mehr gemessen worden. Trotzdem stellt 2011 einen neuen Rekord der vergangenen Dekade auf.

Das führt zu absolut „perfekter Reife“ ! Andere Worte gibt es für dieses herrliche Erntegut einfach nicht.



Wichtiger noch als dies scheint aber dieses Jahr Wasser gewesen zu sein:

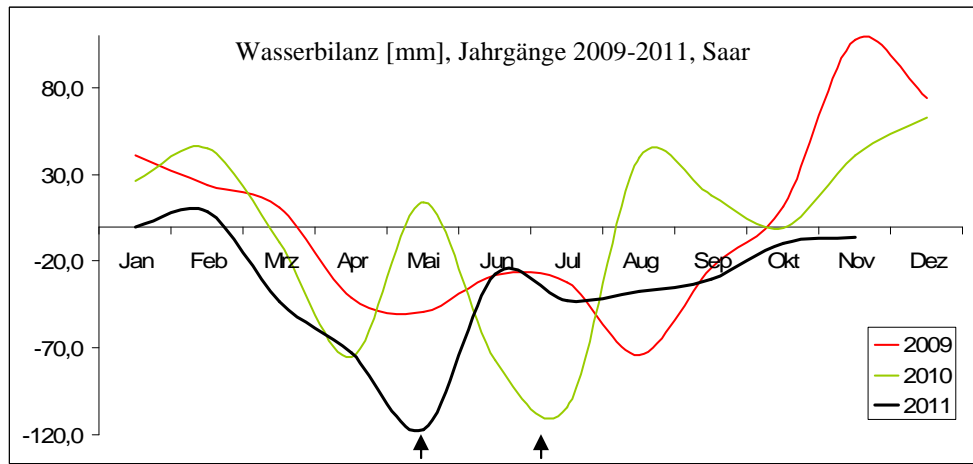
2011 sind an der Saar gigantische 230mm Niederschlag weniger als in einem normalen Jahr gefallen.

Es wird also trockener an den Steilhängen.

Für die Erzeugung kompakter und interessanter Rieslinge eine willkommene Entwicklung.

Hier war in diesem Jahr von ganz entscheidender Bedeutung wann die besonders trockene Phase im Verlauf des Traubenwachstums eingesetzt hat. 2011 waren die Wochen nach der Blüte, während denen die Größe der Beeren bestimmt wird, die trockensten (siehe Grafik unten). Je weniger Wasser und Wachstum in dieser Phase, desto eher ergeben sich kleine und aromatische Früchte.

Ab Juni bestimmte dann leichte Wasserknappheit, ein positiver „Durst“ das Wachstum der Reben. Dies diente der Gesunderhaltung der Trauben und führte schließlich zur Bildung besonders wertvoller Inhaltsstoffe in den Beeren. Luxuskonsum und Übermaß führen auch in der Natur zu Dekadenz und Trägheit.



Verfügen Reben über etwas weniger Wasser als normal, fließt alle Energie anstatt in Holz und Laub verstärkt in die gesuchten, reifen und vollen Aromastoffe in den Früchten. 2011 (schwarze Linie) ist hierin sogar noch etwas ausgeprägter als 2009 (rote Linie).

Dagegen verändert eine starke Trockenphase im Hochsommer den Stil des Saar-Rieslings relativ stark. Weg von filigraner Eleganz hin zu Würze und Körperreichtum. 2003 und 2010 (grüne Linie, 2010) sind gute Beispiele hierfür.

Unsere Strategie bestand in einer vorsichtigen, sehr gezielten Entblätterung und der resultierende Schatten der Trauben verhilft zu frischen und feinen Noten in den 2011ern.

Ein weiteres Fragment des Jahrgangs sind die reifen Säurewerte. Wir liegen hier auf vergleichbarem Niveau mit den ausgewogenen 2007ern.

Diese Balance galt es zu erhalten, weshalb auch bewusst auf eine extrem schonende Traubenverarbeitung geachtet wurde. Alle 2011er Weine wurden ohne Mahlen als ganze Trauben gepresst, um ihre mineralische Komplexität und Eleganz zu wahren.

Die Erntemenge – der Schönheitsfehler der 2010er – liegt glücklicherweise 2011 auf einem erfreulichen Niveau: bei besten Qualitäten erreichen wir einen Betriebsschnitt von 67 hl pro Hektar. Das ist ein ausgezeichnetes Ergebnis für hochwertige Rieslinge.

Unabhängig davon konnten wir bei alten Reben und den besten Parzellen die konzentrierten 40-45 Hektoliter pro Hektar ernten, die uns hier 95° bis 100° Oechsle bescherten und für gehobenes Entwicklungspotential sowie Dichte und Tiefe bürgen.

Wenige aber sehr feine Botrytistrauben, die während des Septembers zu Rosinen eintrockneten, haben uns über alle Masse überrascht: Schon die Selektionen der Nebenlagen kam spielend über 200°Oe und bei den Grand Crus Kupp und Schonfels liegen wir mit geringen Mengen sogar über 265°Oe – hochfeine Trockenbeerenauslesen.

Wie immer in trockenen Jahren so zahlte sich auch 2011 die Erhaltung und Pflege alter Rebbestände besonders aus.

Junge Weinberge, mit ihren noch flachen Wurzeln, waren sehr anfällig für die Wasserknappheit im Frühjahr.

Wir haben in letzter Zeit, anstatt neu zu pflanzen, alten Weinbergen mit tiefen Wurzeln und geringen Erträgen wieder zu neuem Leben verholpen.

Das wird man dieses Jahr besonders schmecken.

Freuen Sie sich mit uns auf großartige 2011er Lauer-Weine !

Florian Lauer

November 2011