



VDP

im März 2025

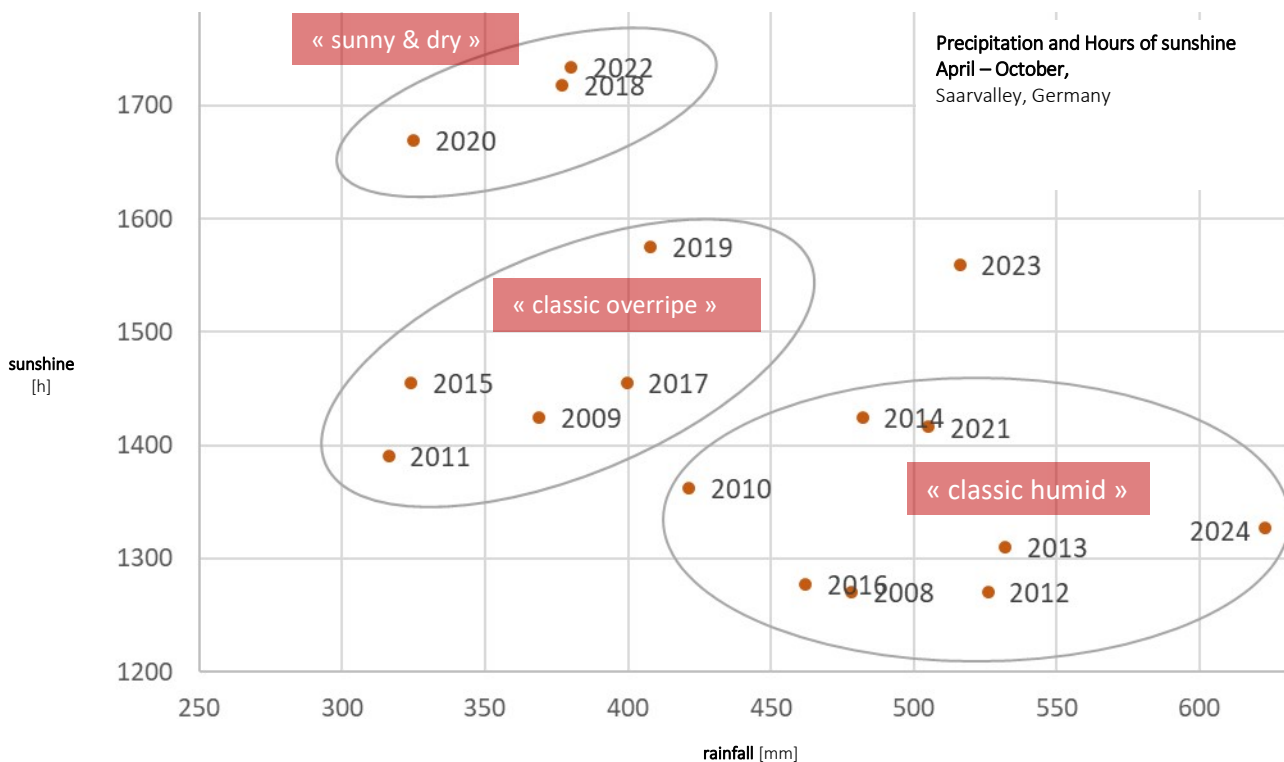
Jahrgangsbericht 2024

- kühle Eleganz -

Beeindruckende Feinheit

Durch kleinste Erntemengen bei gleichzeitig sehr guter Wasserversorgung präsentieren sich die Weine des neuen Jahrgangs vollmundig ohne schwer zu wirken und extraktreich ohne überladene Fülle. Dies liegt nicht zuletzt am moderaten Alkoholgehalt, der meist um ca. 1 bis 1,5% niedriger als in den Vorjahren rangiert.

Mit dieser Eleganz und Animation bewegt sich 2024 stilistisch im Kosmos der absoluten Klassiker. Man darf Vergleiche mit 2008, 2013, 2016 oder 2021 ziehen.



Minimengen durch Spätfrost

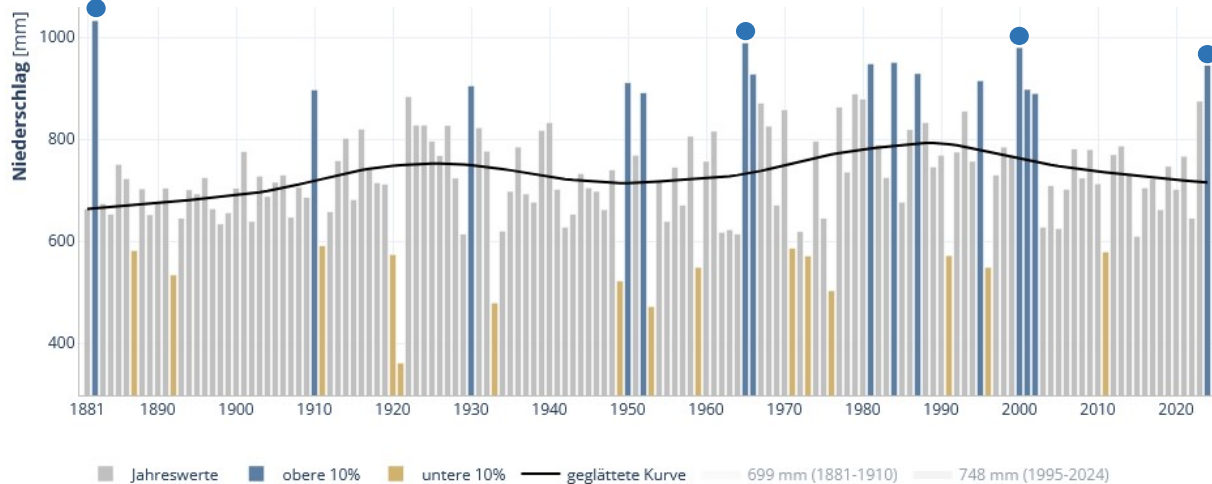
Mitentscheidend für den reichen Extrakt waren besonders die rekordverdächtig geringen Erträge durch zwei strenge Frostnächte Anfang April des Jahres. Hierbei gingen ca. 80% der ersten Traubenansätze verloren. Etwa 25% sind 4 Wochen später nochmals aus Notknospen nachgetrieben. Wir sprechen in der Summe deshalb von resultierenden Traubenmengen, die um das Jahr 1900 geerntet wurden: 750-2000 Liter pro Hektar. Diese natürliche Mengenreduktion beschert jeder einzelnen verbleibenden Beere mehr Energie und eine bessere Nährstoffeinlagerung.

Der Mineralstofftransport

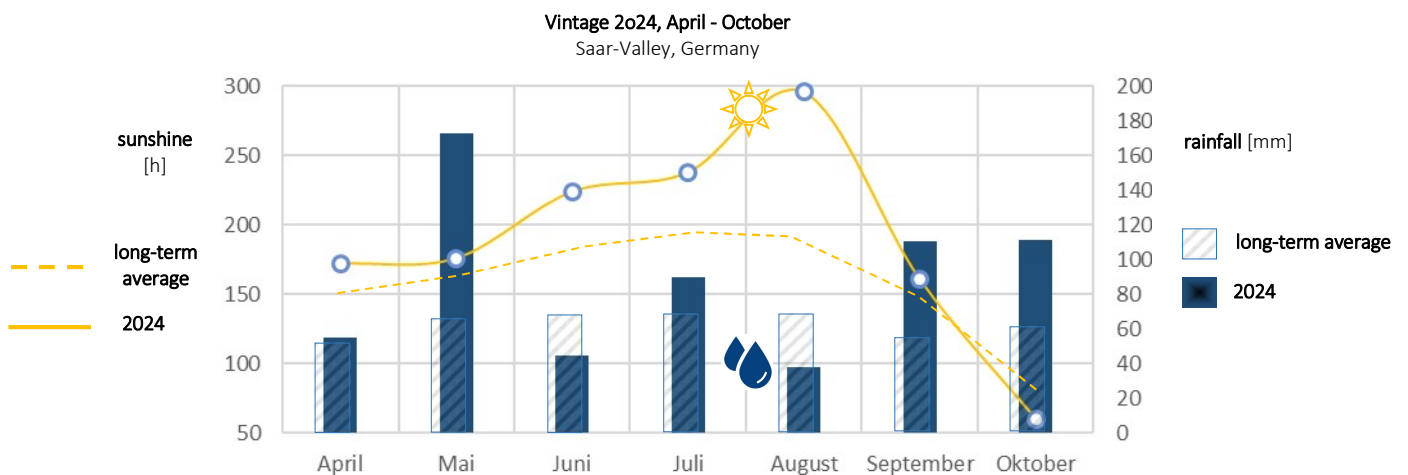
Damit die in der Bodenlösung vorhandenen Mineralien in die Beeren gelangen können braucht es vor allem Feuchtigkeit in der oberen Wurzelzone; Dies gilt besonders für unsere steinigten Schieferhänge. Selten sind so viele Mineralsalze durch die permanente Sättigung der oberen Bodenschichten in den Trauben abgelagert worden wie in 2024.

Seit 1881 gab es an Saar und Mosel lediglich 3 Jahrgänge, die in Sachen Wasserversorgung das aktuelle Jahr 2024 übertrafen: 1882, 1965 und 2000.

Diese Regenmengen treffen allerdings im Falle des Jahres 2024 auf viel höhere Reife-Temperaturen als früher. Das Jahr 2024 war im Saartal ca. 1°C wärmer als vor 25 Jahren und um ca. 2,4°C wärmer als vor 150 Jahren. Die Ausreifung der Trauben ist besser als früher, wir müssen jedoch auch wachsam sein, da alle biologischen Reaktionen beschleunigt ablaufen. Wir terminieren deshalb den Lesebeginn auf Grund der verstärkten Fäulnisgefahr früher und selektieren die Trauben weitaus aufwendiger.



Der Zeitpunkt der intensivsten Feuchtigkeit im Laufe der Vegetation war entscheidend für die reiche Nährstoffversorgung der frisch gepressten Traubensäfte und der sehr konstanten Gärung: Die Niederschlagsmenge von über 220 mm während der beiden Erntemonate September und Oktober sind die höchsten seit 20 Jahren und liegen weit über dem langjährigen Durchschnitt. Die relativ geringen Niederschläge im Hochsommer halfen oberhalb des Bodens den Pilzdruck in Schach zu halten, während die Regengüsse im Mai ausreichend Reserven für den Hochsommer im Boden bereiteten hatten.



Im Schatten gedeihen die schönsten Düfte

Die Intensität der UV-Einstrahlung ab dem Zeitpunkt des Weichwerdens und der Aromenbildung - Ende August, Anfang September – bestimmt, wieviele der gebildeten Aromen des Rieslings frisch und intensiv bleiben, und wieviele sich in überreif, würzig und Richtung Petrol entwickeln.

2024 weist gemeinsam mit 2015, 2013 und 2008 die geringste UV-Belastung der Beerenhäute nach der Véraison im Vergleich der letzten 20 Jahre auf. Es ist zu erwarten, dass der Jahrgang deswegen eine geringe Neigung zur Ausbildung frühzeitiger Reifenoten aufweisen und lange jugendlich-frische Aromen bewahren wird.

Freuen Sie sich gemeinsam mit uns auf äußerst charakterstarke Weine.

Florian Lauer