



DR. CRUSIUS
WEINGUT

Erntebericht 2001

2001 – SEPTEMBER PFUI, OKTOBER HUI

Während es 2001 eigentlich witterungsmäßig im Großen und Ganzen unspektakulär zugeht, sorgten meteorologische Turbulenzen zum Schluss noch für viel Aufregung im Weinberg.

Wir haben noch nie einen September erlebt, der im Durchschnitt um 1° C kälter war als der darauffolgende Monat Oktober. Und nicht nur das: es regnete dabei auch fast ununterbrochen leise vor sich hin. Der überaus günstige Stand der Reifeentwicklung ging langsam aber sicher den Bach runter. Galgenhumor war damit angesagt. Gott sei Dank hielt sich die Fäulnis aufgrund der sehr niedrigen Temperaturen noch in Grenzen. Und dann kam er! Der goldene Oktober, auf den wir so lange warten mussten. Die Mostgewichte stiegen, die Winzergesichter hellten sich auf. Die ersten Ernteergebnisse bei Müller-Thurgau, Weißburgunder und Auxerrois waren gut, sowohl qualitativ als auch mengenmäßig. Die Rieslingernte startete am 19. Oktober, mit Resultaten, die wir so nicht erwartet hatten. Kein Ergebnis unter 80° Oechsle, ein Qualitätsniveau, das wir nur selten erzielen. Die Erntemengen jedoch fielen äußerst bescheiden aus. Ein Phänomen, was wir so bisher kaum kannten: die geernteten Traubenmengen waren durchaus ansehnlich, aber die Saftmenge, die beim Pressen abließ, konnte man nicht anders als sehr enttäuschend bezeichnen. Viele Stiele, viel Beerenhaut, viel Fruchtfleisch, wenig Saft blieb übrig. In der Folge stiegen die Geschmacksstoffe und Fruchtzuckerwerte an. Das Qualitätsniveau blieb bis Ernteschluss am 4. November sehr hoch, jedoch verhinderten einige Nebeltage, dass wir das Niveau eines Spitzenjahrgangs erreichten. Nichtsdestotrotz konnten wir uns über Auslesequalitäten aus dem Felsenberg, Kirschheck und Rotenfels mit Mostgewichten von 106, 103 und 100° Oechsle freuen. Zudem konnten wir kleine Mengen an Beerenauslesemosten einbringen.

Nervenaufreibend war einmal mehr die Eisweinernte. Im November zweimal mit -6°C knapp gescheitert, erfüllten sich am 14. und 15. Dezember die Wettervorhersagen dann doch perfekt. Bei -9°C konnten wir zwei Eisweine mit 150 und 170° Oechsle nach Hause bringen. Ein sehr gutes Weinjahr hatte seinen positiven Abschluss gefunden.