



DR. CRUSIUS  
WEINGUT

## Erntebericht 2005

### 2005 – SEHR WARM UND TROCKEN, GUTE VORAUSSETZUNGEN FÜR EINEN TOP-JAHRGANG

Faszinierend sind 2005 die Witterungskapriolen in Deutschland. Während viele im Norden und Süden dem Sommer das Prädikat mangelhaft - zu kalt, zu nass - anhefteten, dürfen wir an der Nahe über eine weitere überdurchschnittlich warme, sonnige und zu trockene Vegetationsperiode 2005 berichten. Die Folgen sind außerordentlich angenehm, denn die Qualität der Weinernte 2005 bewegt sich auf extrem hohem Level.

Wir haben bei allen in unserem Weingut gepflanzten Rebsorten Partien mit 100° Oechsle und mehr einbringen können. Dies gilt selbst für Müller-Thurgau, Auxerrois und Domina und ist damit in der bisherigen Geschichte unseres Gutes einmalig. Der Wermutstropfen dabei ist, dass diese Erfolge mit äußerst bescheidenen Ertragsmengen einhergingen. In der Nacht vom 21. zum 22. April, kurz nach Austrieb der jungen Rebtriebe, hat eine Frostnacht erhebliche Schäden verursacht, so dass wir seitdem von maximal 50% einer Normalernte ausgehen mussten, die letztendlich mit 30 hl/ha im Betriebsschnitt gerade so erreicht wurden. Weiß-, Frühburgunder und Auxerrois lagen erheblich unter diesem Schnitt. Bei Riesling und Spätburgunder konnten wir etwas mehr als die Hälfte einer normalen Ernte sichern.

Nachdem sich der Winter Ende Februar, Anfang März mit harschen Temperaturen bis -15° C, aber ohne Schäden an den Reben zu verursachen, verabschiedete, setzte eine Wärmeperiode ein, die in einem sehr frühen Austriebstermin resultierte. Es folgte der oben angesprochene Aprilfrost. Pünktlich mit Blütebeginn um den 10. Juni setzten hochsommerliche Temperaturen ein. Die Blüte war bereits 10 Tage später erfolgreich beendet. Winter und Frühjahr waren durch unterdurchschnittliche Niederschläge geprägt, was sich im Juli und August fortsetzen sollte. Extreme Hitzegrade blieben in diesen Monaten zwar meist aus; es war gleichmäßig warm und sonnig bei auffällig hohen Nachttemperaturen. Die Traubenentwicklung nahm Tempo auf, während die Mengenerwartungen weiter sanken. Die ersten intensiven Niederschläge am Montag nach unserem Jazzbrunch trafen auf bereits sehr reifes Traubenmaterial. Die Folge war besonders auf tiefgründigen Böden das Auftreten von Botrytisinfektionen, was aufgrund des weiter trockenen Septembers zu Edelfäule führte. Zusammen mit der sehr sommerlichen Witterung im Erntemonat Oktober wurden so außergewöhnliche hohe Mostgewichte möglich.

Die Ernte erstreckte sich vom 29. September bis zum 29. Oktober und lieferte Mostgewichte von 80° bis 175° Oechsle bei ausgewogenen Säurewerten – zu Recht werden die ersten Vergleiche mit dem Jahrhundertjahrgang 2003 angestellt. Das Mostgewicht ist 2005 ähnlich, die Säure höher, die Menge niedriger als 2003. Ein Spitzenjahrgang ist es sicher, jedoch sollte zur endgültigen Beurteilung – wie immer - der Abschluss der Gärung abgewartet werden.