

JAHRGANGSBERICHT 2014

Gute Nerven und Fingerspitzengefühl wurde von uns und all den anderen Winzern an Mosel, Saar und Ruwer bei der Weinlese 2014 abverlangt. Die Wetterkapriolen im Sommer und Frühherbst sorgten für ständig wechselnde Vorzeichen. Die Lese begann bei uns beim Riesling sowie unserem Pinot Noir früher als erwartet und wurde zügig durchgezogen.

Nach einem milden Winter und einem sehr warmen Frühjahr mit frühem Austrieb und gutem Blüteverlauf standen die Zeichen für den 2014er sehr gut. Bereits Anfang April begannen die Reben auszutreiben, und die Blüte verlief von Anfang bis Mitte Juni bei trockenem Wetter weitgehend problemlos. Lediglich zwei Frostnächte am 17. April und 4. Mai sowie Hagel an Ostermontag trübten das Bild etwas. Die Schäden fielen aber insgesamt kaum ins Gewicht obwohl es ohne den mittlerweile fast alljährlichen Hagel sicherlich angenehmer gewesen wäre. Der nach dem trockenen Frühling dringend erwartete Regen kam ab Juli Leider im Überfluss, häufig mit Starkregen und heftigen Gewittern. Auch der August brachte große Niederschlagsmengen – je weiter nördlich im Gebiet, desto mehr. Bei uns im Bereich Bernkastel waren es ca. 295 Liter und in Trier „nur“ 240 Liter. Im September ging die Niederschlagsmenge deutlich zurück: Wir verzeichneten ca. 26 Liter und zum Vergleich in Trier 17,6 Liter. Bei den Kollegen an der Terrassenmosel löste Starkregen am 20./21. September sogar Schlammlawinen aus.

Diese Witterungsbedingungen beeinflussten den Verlauf der Lese massiv. Alle Winzer beobachteten angespannt die häufig wechselnden Wetterlagen im September: von idealen Bedingungen mit sonnigen Tagen und kühlen Nächten bis zu den ungünstigen feucht-warmen Phasen reichte das Spektrum. Der Gesundheitszustand der Trauben war das ausschlaggebende Kriterium für den Beginn der Lese. Bei unserer Hauptrebsorte Riesling wurden die Erntetrupps früher aktiv als in den Vorjahren, um Fäulnis und Mengenverlusten vorzubeugen.

Den ersten Lesetag am 2. Oktober widmeten wir unserem Pinot Noir, den wir mit erheblichen Leseaufwand uns strengster Selektion mit ca. 90° Oe einbrachten. Der Gesundheitszustand der Trauben war teilweise von extrem gut bis hin zu nicht mehr verwertbar. Selbst im gleichen Weinberg gab es von Rebstock zu Rebstock erhebliche Unterschiede, was sich ebenfalls bei vielen Rieslinganlagen ebenfalls abzeichnete. Für alle Winzer im Anbaugebiet bedeutete dies, alle Weinberge permanent zu kontrollieren, um schnell auf die Entwicklung reagieren zu können. Die Erträge in den Weinbergen schwankten je nach Witterungsverlauf erheblich. Während in unseren Spitzenlagen teils nur zwei Fuder je Hektar geerntet wurden, in unseren Rebanlagen in Kues und Lieser bis hin zu knapp 45 Fuder erreichten Winzer in anderen Teilregionen tatsächlich die Kontingentsgrenzen. Unser Durchschnittsertrag in diesem Jahr lag bei ca. 27 Fuder pro Hektar. Die Rieslinglese war bei uns im Weingut bis zum 30. Oktober komplett eingebracht, zwischendurch hatten wir lediglich 2 Tage Lesestopp aufgrund heftiger Niederschläge.

Hoher Arbeitsaufwand und Fingerspitzengefühl bei der Lese zahlten sich aber letztlich aus. So konnten wir Moste vom Qualitätswein bis zu hohen Prädikaten in die Keller bringen. Das Gros der geernteten Weine liegt im Bereich von Qualitätswein bis Spätlese, das durchschnittliche Mostgewicht beim Riesling war bei uns 78 ° Oe. Gegen Ende des Oktobers konnten wir dann

aber	auch	Auslesewürdige	Trauben	geerntet.
------	------	----------------	---------	-----------

Eine zusätzliche Herausforderung brachte das Auftreten der Kirschessigfliege mit sich, die an der Mosel erstmals verstärkt auftrat. Vor allem waren Anlagen mit Roten Rebsorten betroffen. Somit hatten wir erheblichen Selektions- und Leseaufwand bei unseren Pinot Noir der uns aber bei

JAHRGANGSBERICHT 2014

**Dr. H. THANISCH**
ERBEN MÜLLER-BURGGRAEF

bestem Lesewetter zum Glück erleichtert wurde und wir so zum Abschluss mit einem sehr zufriedenstellenden Ergebnis bereicherte.

Mit der Entwicklung des 2014ers im Keller sind wir bislang sehr zufrieden. Die Moste und Jungweine zeichnen sich durch gute Extraktwerte, ausgewogene und gut eingebettete Säure und eine klare Frucht aus. Es wird, ähnlich wie im letzten Jahr, bei uns auf ein langes Hefelager hinausgehen, damit die Weine auf natürlichem Wege stabil gehalten werden und zugleich den feinen harmonischen Schmelz erlangen.