



KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

JAHRGANGSBERICHT 2019

Der Erfolg eines Jahrgangs resultiert nie nur aus der kurzfristigen Arbeit und den Entscheidungen eines Jahres. Vieles, was ausschlaggebend ist, ist das Ergebnis vieler unterschiedlicher Einflüsse und Entscheidungen vorangegangener Jahre. Vorgehensweisen müssen daher gut überlegt sein. Denn so profitiert man oder man schlägt sich mit den Auswirkungen von Fehlentscheidungen herum. Wohlüberlegt die richtigen Entscheidungen zu treffen, wird gerade in Zeiten des Klimawandels immer entscheidender.

Unsere wichtigste Ressource ist der Boden. Daher ist es entscheidend, mit ihm und der Rebe so schonend und respektvoll wie möglich umzugehen. Da der Jahrhundertssommer in 2018 den Reben einiges abverlangt hat, waren ertragsreduzierende Maßnahmen notwendig, um die Vitalität der Rebe zu schützen; denn nur so können gesunde und hochwertige Trauben wachsen. Die Sommer werden zunehmend wärmer und trockener, und wir müssen lernen, damit umzugehen, um die Rebe zu schonen und Jahr für Jahr auch weiterhin großartige Trauben ernten zu können.

In der Menge ein kleiner, in der Qualität ein herausragender Jahrgang

Niederschlagsarm und sonnenreich – so lässt sich das Jahr zusammenfassen. Es scheint so, als sei 2019 ein Rekordjahr gewesen, zumindest, was die Klimawerte angeht. Seit Beginn der regelmäßigen Wetteraufzeichnung im Jahr 1881 war 2019 das drittwärmste Jahr. Mit frühlingshaften Temperaturen war der Februar einer der sonnenreichsten Monate und auch der Juni gehörte zu den wärmsten und sonnigsten seit Beginn der Messungen.

VINTAGE 2019



The success of a vintage is never built solely on the labor or decisions of that specific year. To the contrary, it reflects the various influences and choices that arise over the course of time. For this reason, each step must always be given careful consideration. They ultimately dictate whether lasting gains are achieved or bad decisions continue to haunt long after their impact should have faded away. Climate change has only heightened the importance of strong, well-considered decisions.

Our most important resource is our soil. We see it as mission-critical that our soil and vines be handled with the utmost care and respect. The extreme weather of summer 2018 put heavy stress on the vines, necessitating measures to reduce yields and protect their vitality; this is the only way to ensure healthy and high-quality fruit. Each summer seems warmer and drier than the last, and we need to learn how to handle this, to protect the vines and continue harvesting outstanding fruit year for year.

***It was a small vintage, but the quality was exceptional** Scant precipitation, loads of sun — that's the vintage in a nutshell. For starters, 2019 ended up as the third-warmest*

Schon früh im Jahr gab uns das häufig sehr warme Wetter einen Vorgeschmack von dem anstehenden Sommer. Der Austrieb fand Ende April statt. Überraschend gemäßigt war dann der Mai, der nach 13 zu warmen Monaten ungewöhnlich kühl und nass war. Die Nächte blieben dann zunächst weiterhin kühl, was im Juni für eine Verrieselung sorgte, als die Reben Mitte des Monats ihre ersten Blüten zeigten. Das haben wir jedoch nicht als Problem angesehen; denn dadurch ist eine sehr schöne lockere Traubenstruktur entstanden. Trotzdem war schon der Juni insgesamt 2,9 Grad wärmer als im langjährigen Mittel – kaum zu glauben.

Im Verlauf des erneut sehr trockenen und heißen Sommers hatten es nicht nur die Reben schwer. Auch Flüsse trockneten aus und die Wälder litten sehr unter der großen Trockenheit. Während der extremen Hitzewelle im Juli mit fast 40 °C, bekamen vereinzelte Beeren trotz großzügiger Beschattung Sonnenbrand. In penibler Selektionsarbeit wurden die verletzten Beeren aussortiert.



Wir begannen Mitte September mit der Traubenlese und konnten wunderschöne Burgunder- und Chardonnay-Trauben ernten. Während der Rieslinglese sorgte vereinzelter Landregen für Entspannung. Ein wenig Botrytis war die Folge und auch hier mussten die betroffenen Beeren akribisch aussortiert werden. Ein sehr hoher Aufwand, der sich jedoch definitiv gelohnt hat.

Der Final Cut wurde am 14. Oktober im Nieder-Hilbersheimer Steinacker gemacht, gerade rechtzeitig bevor die eigentliche herbstliche Regenperiode einsetzte.

DIE HERAUSFORDERUNG – Mission Finesse & Eleganz

Wieder einmal hat die Natur gezeigt, wer der Chef ist, und uns viele Extreme spüren lassen. Das

year on record, going all the way back to 1881. February brought spring-like temperatures and copious sunshine, as did June, which was also among the warmest in history.

Even early in the year there were a number of very warm days that hinted at the summer to come. Bud break began in late April. May did its own thing — after 13 straight overly warm months, it was unusually cool and wet. The nights remained largely chilly, with some coulure observed in June when the vines began showing their first blossoms in the middle of the month. This wasn't inherently a problem for us, as it allowed for a lovely, loose cluster formation. Despite all of this, June was ultimately 2.9°C warmer than the historical average — hard to fathom.

The vines weren't the only ones to struggle a bit with the very hot and dry summer. Rivers dried up and the forests showed real strains of drought. An extreme heat wave in July reached almost 40°C and caused sunburn on isolated berries despite generous shading. The damaged fruit had to be sorted out laboriously by hand.

Harvest began in mid-September, with picture-perfect Pinot and Chardonnay grapes. Periodic rains during the Riesling harvest provided a bit of relief. Some incidents of Botrytis required the afflicted berries to be sorted out one by one. Time intensive, but well worth the effort.



The final cut came on 14 October on the Nieder-Hilbersheimer Steinacker, narrowly escaping the real autumn rains.

THE CHALLENGE — Refinement and elegance

As always, nature has made it clear just who is in charge here. It has forced us to rethink how we work, how we can better protect the vines and in particular how to anticipate and prepare more effectively for extreme weather. Our vines must achieve a certain vitality if they are to deliver the high-quality grapes that produce thrilling wines. And truly much of what we once learned at vocational school or the university is no longer current. The times are changing,

veranlasst uns, umzudenken und einige Arbeitsweisen zu verändern, um die Rebe besser zu schützen und um noch besser auf weitere Extreme vorbereitet zu sein. Nur eine vitale Rebe kann uns hochwertige Trauben für spannende Weine schenken. Und tatsächlich ist vieles, was wir einst in der Berufsschule oder auch im Studium gelernt haben, so nicht mehr aktuell. Die Zeiten ändern sich, das Klima ändert sich und auch unser Denken muss sich ändern.

Dem Boden muss unter diesen Umständen noch mehr Beachtung geschenkt werden. Wegen der Trockenheit setzten wir in 2019 auf nur geringe Begrünung, um den Reben wenig Konkurrenz für das Wasser zu bieten. Außerdem wurde der Boden gezielt geöffnet, sprich gegrubbert, damit das wenige Regenwasser ungehindert in die Erde eindringen konnte. Ein hoher Humusgehalt wirkt sich dabei nicht nur positiv auf den Nährstoffhaushalt aus, sondern auch auf eine verbesserte Bodenstruktur, die sowohl mehr Sauerstoff als auch mehr Wasser speichern kann.

Um für ausreichend Beschattung der Trauben zu sorgen, wurde wenig entblättert, stattdessen haben wir gezielt wenige Blätter innerhalb der Laubwand entfernt. Gleichzeitig wurde allerdings die Laubwand kurzgehalten, um die Photosynthese zu verringern und somit das Mostgewicht nicht zu stark ansteigen zu lassen.

So, wie sich die Weine aktuell präsentieren, können wir uns wohl auf einen langlebigen Jahrgang freuen. Ihr aktueller Entwicklungsstand, das Aromenzusammenspiel, die pH-Werte sowie eine gute Säure versprechen ein großes Potenzial.

Seit diesem Jahr wird unsere Kollektion durch eine Assemblage ergänzt: »Weth & Welz« – eine Cuvée aus Weißem Burgunder und Chardonnay. Gewachsen in den Lagen Eselspfad, Honigberg und Goldberg entlang des Wethbaches sowie des Welzbaches, haben diese Trauben eine Gemeinsamkeit: Es ist der Kalkstein auf dem sie gewachsen sind. Diese Herkunft ist zweifellos schmeckbar und bietet einen Einstieg in unsere Idee von Burgunderweinen.

Dass sich unsere Arbeit auch in den Bewertungen von Falstaff, bei Eichelmann, Vinum und dem Gault & Millau niederschlägt, ehrt uns sehr. Eine besondere Freude war unser Aufstieg auf 4 Sterne bei Vinum und Eichelmann. Auch über die Kollektion des Jahres bei Wein-Plus freuen wir uns sehr.

Am glücklichsten aber macht es uns, wenn Sie unsere Weine weiterhin mögen, genießen und weiterempfehlen.

the climate is changing and our thinking must change as well.

For one, the soil needs more attention than ever before. As a result of the dry conditions of 2019, we reduced green cover so the vines had less competition for water. The soil was also selectively turned to allow what little rainwater did fall to penetrate more effectively. The high humus content promoted better nutrient levels as well as an improved soil structure capable of retaining more oxygen and water.

We also did less canopy thinning to allow more shade for the grapes. At the same time, we kept overall canopy heights low to reduce photosynthesis — a natural way to prevent must weights from rising too high.

All indicators suggest that this vintage will be a long-lived one. Currently the interplay of aromas, pH values and a delightful acidity promise truly great potential.

We have a newcomer to our portfolio this year. "Weth & Welz" is a blend of Pinot Blanc and Chardonnay. Grown in the Eselspfad, Honigberg and Goldberg vineyards along the Wethbach and Welzbach, these grapes have one thing in common: limestone. This origin is unmistakable and offers even at the most entry level a peek into our idea of what we imagine Pinot wines to be.

It was quite an honor to see our wines listed in the hallowed halls of Falstaff, Eichelmann, Vinum and Gault & Millau. We are also especially proud to receive our 4th star from Vinum and Eichelmann. And of course we're still radiant after being awarded Year's best Collection from Wein-Plus.

But what makes us most happy is the thought that you will be continuing to drink, enjoy and recommend our wines in the coming year.