

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM



VDP.WEINGUT

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

DER JAHRGANG 2022

Schon früh im Jahr, wenn wir den Winter hinter uns lassen und in die Vegetationsperiode starten, versuchen wir – oft erst mal unbewusst – Parallelen zu früheren Jahrgängen zu ziehen und das aktuelle Weinjahr einzuordnen.

Jahrgänge können noch so ähnlich sein, und doch gleicht keiner dem anderen. Jeder Jahrgang ist einzigartig – wie die aus ihm hervorgehenden Weine. Unsere Intention ist es, Weine entstehen zu lassen, die nicht nur ein Abbild ihrer Herkunft sind, sondern uns auch die Typizitäten des entsprechenden Jahrgangs erschmecken lassen.

Ein gesunder und ausgeglichener Weinberg ist die Grundvoraussetzung für authentische, unverwechselbare Weine. Nur so können wir die Vitalität der Reben erhalten und fördern und extraktreiche Trauben in einem perfekten Reifestadium ernten.

Schon zu Beginn des Weinjahres 2022 ließ uns der Wetterverlauf an den Jahrgang 2018 zurückdenken. Wir starteten in beiden Jahren mit einem feuchten und milden Winter, gefolgt von einem ebenso warmen Frühjahr und einem heißen, trockenen Sommer. Auch bei der Bewirtschaftung der Weinberge zogen wir durch die ähnliche Witterung Parallelen. Doch im Herbst kam der drastische Umschwung ...



Das Weinjahr

Auch in diesem Jahr waren wir froh über den feuchten Winter, der uns immer wieder in Kombination mit der guten Wasserspeicherkapazität unserer Böden hilft, die schlimmsten Trockenphasen eines Jahres glimpflich zu überstehen.

Die ausgeglichene Feuchtigkeit und die milden Temperaturen setzten sich im Frühjahr fort und so kam es zu einem relativ frühen Austrieb zwischen dem 10. und 15. April.

Am 19. April pflanzten wir eine 1,5 ha große Weinbergsfläche im Honigberg mit rund 10.000 Reben. Diese Reben sollten uns im anstehenden Sommer noch einige Male zu sehen bekommen, weil sie ohne unsere Bewässerung wohl kaum angewachsen wären.

Da sich die warmen Temperaturen und die moderaten Niederschläge auch im Mai und Juni fortsetzten, bestand die Laubarbeit zunächst darin, Doppeltriebe und Verdichtungen zu entfernen. Die damit einhergehende Ertragsreduktion war wichtig im Hinblick auf die anstehende Trockenheit und verhalf somit den verbleibenden Beeren zur optimalen Versorgung.

Angesichts der enormen Anzahl an Sonnenstunden musste nicht nur für ausreichend Sonnenschutz für unser Team gesorgt werden, das während der Weinbergsarbeit ordentlich ins Schwitzen kam. Fast 40 Sonnenstunden mehr als im langjährigen Mittel hatten wir jeden Monat zu verzeichnen. Daher war eine ausreichende Beschattung auch für die Trauben unerlässlich und es wurde kaum entblättert. Lediglich Geiztriebe wurden entfernt, um für eine bessere Durchlüftung zu sorgen.

Diese Vorgehensweise ist bei sonnenreichen, heißen Jahrgängen absolut wichtig, da eine zu intensive Sonneneinstrahlung die Konzentration von Gerb-, bzw. Bitterstoffen in den Trauben – und somit später im Wein – erhöhen kann. Zusätzlich werden zu viele Carotinoide gebildet. Diese verleihen dem Wein im jungen Stadium bereits starke Hochfarbigkeit. Eine zu schnelle Traubenreife lässt die pH-Werte steigen und der natürliche Säureabbau wird beschleunigt. Alle diese Punkte können sich entscheidend negativ auf das Reifepotenzial eines Weines – insbesondere des Rieslings – auswirken.



Es folgten ein nahezu niederschlagsfreier Juli und August. Mit Maximalwerten von bis zu 37,4°C waren auch die Durchschnittstemperaturen bis zu drei Grad wärmer als im langjährigen Mittel. Diese beiden Monate waren für uns eine emotionale Achterbahnfahrt. Immer wieder prophezeite die Wettervorhersage den sehnlichsten erwarteten Regen, doch man mochte sich irgendwann gar keine Hoffnung mehr machen. Umso größer war die Enttäuschung, als die Vorhersage wieder nicht eintraf. Selbst die Gewitter, die über unsere Region hinwegzogen, brachten keinen Niederschlag.

Alles Hoffen und Bangen half nicht: Wir mussten die Erträge weiter reduzieren, um die optimale Versorgung der Trauben zu gewährleisten. Junge Reben mussten zum Teil durch Bewässerung unterstützt werden, um überleben zu können.

Nach diesen heißen und trockenen Sommermonaten warteten wir die letzten Wochen im August beobachtend ab und standen in den Startlöchern für den beginnenden Herbst.





Die Weinlese

Wir starteten am 6. September ganz entspannt in die Weinlese, zunächst mit den ersten Chardonnaytrauben für Sektgrundwein, sowie mit wunderschönen Spätburgundertrauben aus der Gau-Algesheimer Laurenzikapelle und dem Ingelheimer Schlossberg.

Am Tag darauf folgte die eigentliche Chardonnay-Lese. Bis zum 15. September ging es weiter mit Chardonnay und Weisser Burgunder, beide mit unglaublich aromatischen Trauben, und wir freuten uns über die tolle Reife und die nahezu perfekten pH-Werte zwischen 3,1 und 3,3 sowie Säurewerte zwischen 7,7 und 8,5 g/l. Für uns stand jetzt schon fest, dass 2022 ein absolutes Burgunderjahr werden würde, sowohl Rot als auch Weiß.

Ein schöner Landregen sorgte zwischenzeitlich für Abwechslung und war sehr wichtig für die weitere Reife, weil er der Aromatik der verbleibenden Trauben und der Textur des Saftes sehr guttat. Da die Böden so durstig waren, wurde das Wasser regelrecht aufgesaugt und hatte keine negativen Auswirkungen. Während der Lesepausen wurde hier und da ein wenig entblättert, um die Traubenzone trocken zu halten. Gefahr vor Sonnenbrand bestand jetzt nicht mehr, da die Temperaturen nun wieder gemäßigte, angenehmere Werte erreichten, die dem langjährigen Mittel entsprachen. Auch die Intensität der Sonneneinstrahlung ging kontinuierlich zurück.

Ab dem 14. September sanken die Temperaturen weiter. Wir hatten vor allem sehr kühle Nächte und es war morgens während der ersten Lesestunden richtig frisch. Durch die kühlen Temperaturen konnten die bereits vorhandenen Aromen in den Trauben konserviert werden, gleichzeitig wurde der Reifeprozess verlangsamt und die Beeren hatten ausreichend Zeit, um die typische Rieslingaromatik weiter auszubilden. Das Wechselspiel zwischen Süße und Säure verlieh den Trauben einen unglaublichen Kick und es machte viel Freude, sie zu probieren.



Wir beendeten sehr glücklich die Ernte unserer Burgundertrauben am 15. September. Doch die positive Stimmung kippte schnell, als wir uns unserem Riesling zu widmen begannen. Auf einmal fing es an zu regnen und wir konnten kaum glauben, welche Regenmassen nun täglich vom Himmel kamen. Nach zwei unglaublich heißen und nahezu regenfreien Monaten fielen 99 Liter Regen innerhalb von 20 Tagen. Mitten in der Hauptlesezeit, einer Phase, in der wir es wirklich nicht mehr gebrauchen konnten. Wir waren fassungslos und frustriert. Im Nachhinein betrachtet war es fast ein bisschen verrückt, wie gut die Trauben abgehärtet waren und mit dem vielen Wasser zurechtkamen. Natürlich gab es einige Beeren und „Nester“, die der Feuchtigkeit zum Opfer fielen und mit enormem Zeitaufwand akribisch herausselektiert wurden. Die Lesemannschaft musste sehr genau arbeiten, um möglichst alle betroffenen Beeren zu entfernen. Zusätzlich wurden die Trauben im Weingut mit Hilfe unseres Sortiertisches manuell sortiert und selektiert. Ein enormer Mehraufwand, ohne den wir es nicht geschafft hätten, letztendlich nur noch gesunde und vollreife Trauben in die Kelter zu bringen.

Es folgten im Oktober weitere 78 Liter Regen. Das war in beiden Monaten jeweils fast doppelt so viel Regen wie im langjährigen Mittel.

Wir beendeten die Lese am 4. Oktober mit den Trauben aus dem Honigberg sowie einer Parzelle im Steinacker. Auch die Werte unserer Rieslinge waren mit pH-Werten zwischen 2,9 und 3,1 und Säurewerten zwischen 7,5 und 9,0 g/l sehr erfreulich. Weniger erfreulich hingegen waren die Ertragswerte. Denn durch die erforderlichen umfangreichen Selektionsmaßnahmen wurden die Erträge im wahrsten Sinne „ausgedünnt“. So blieben bei den



Großen Gewächsen gerade einmal Mengen von 18–20 hl.

Rückblickend war die Weinlese 2022 für uns ein „Herbst mit zwei Gesichtern“ und es gab zwei völlig konträre Leseperioden. Die ersten zehn Tage waren von Trockenheit und Wärme geprägt. Die Burgundertrauben waren nahezu perfekt reif und hocharomatisch. Gelesen wurde nur in den Morgenstunden, da es tagsüber einfach zu warm war.

Dann folgte in der zweiten Septemberhälfte die Wetterwende mit dem nicht mehr enden wollenden Regen und den kühlen Nächten. Klimatisch gesehen ein klassischer Herbst, dessen hohe Niederschläge uns aber einiges an Mehrarbeit bescherten.

Schön war aber, dass wir trotz des warmen Jahrgangs nahezu perfekte pH- und Säurewerte verzeichnen konnten, die so wichtig für ausdrucksstarke und langlebige Weine sind. Hier zeigt sich wieder, wie wichtig ein lebendiger, gut versorgter und aufgelockerter Boden ist. Dies fördert das gesunde Gleichgewicht, einen optimalen Nährstoffhaushalt und einen guten Austausch zwischen Boden und Rebe. Nur so können die Trauben optimal mit Wasser und Nährstoffen versorgt werden.



Ausblick

Wir freuen uns über einen sehr ausdrucksstarken Jahrgang, der Lust auf mehr macht. Die Gutsweine bezaubern mit gelber saftiger Frucht, sind animierend und verspielt und bieten als Einstieg in unser Sortiment bereits Trinkgenuss auf höchstem Niveau.

Auch die Weine der Ersten Lagen und die Ortsweine Aus Ersten Lagen präsentieren sich im gewohnten Knewitz-Stil mit aufregender Kräuterwürze und kristalliner Klarheit. Von richtigen „Steinweinen“ könnte man sogar sprechen, die den Geschmack des vorherrschenden Gesteins zum Gaumen transportieren und dort eine tänzelnde Salzigkeit entfalten.

Hundertgulden GG 2022 – im besten Alter

Unser Kernstück, gewachsen in der Mitte des Appenheimer Hundertguldens, ist mittlerweile 17 Jahre alt und kommt immer mehr „in Fahrt“. Die Reben wachsen auf purem Kalkstein, der die Weine zu Höchstform auflaufen lässt.

Im Jahrgang 2022 präsentiert sich unser Hundertgulden GG als sehr kraftvoller und komplexer Wein, der wunderbar würzig und fein gelb daherkommt. Die cremige Säuretextur umschmeichelt den Gaumen und hallt lange nach.

Steinacker GG 2022 – zwei steinerne Filetparzellen

Auch die zwei „Filetparzellen“ aus dem Herzen des Nieder-Hilbersheimer Steinackers haben mittlerweile ein schönes Alter erreicht und kommen mit den warmen Jahren gut klar. Die Reben wurzeln inzwischen tief und auch die Hangausrichtung, die hohe Lage sowie die unterirdischen Quellen und die gute Wasserspeicherkapazität des Bodens helfen den Reben unheimlich.

Das Steinacker GG aus dem Jahrgang 2022 bringt grüngelbe Reflexe ins Glas und begeistert mit seiner kühlen und wilden Art. Die salzige Säurestruktur verleiht ihm viel Länge und Eleganz.

Honigberg 2022 – junges Juwel

Unser Honigberg 2022 fügt sich als noch junges Juwel in unsere Lagenreihe. Für uns ist dieser Wein ein tolles Bindeglied der beiden Großen Gewächse. Nicht nur die Lage, auch der Wein vereint die Stärken und Besonderheiten der Lagen Hundertgulden und Steinacker.

Für uns ist Honigberg ein Wein, der Komplexität und füllende Wärme mit einem kühlen und feinen Säurerüst vereint. Zunächst wirkt er kühl und zurückhaltend, dann entfaltet sich die hefig-würzige und reduktive Nase. Feine Aromen von Wildblumen und Kräutern nehmen zu, der Geschmack des Terroirs – das pure Eisenerz inbegriffen – wird zum Gaumen transportiert und löst Assoziationen zu roten Farben und exotischen Früchten aus. Trotz der Gegensätze bringt dieser Wein eine wunderbare Balance mit sich.





Neuigkeiten und Aktuelles

„Stillstand ist Rückschritt“: Fast jeder kennt das Zitat von Rudolf von Bennigsen-Foerder. Auch unser Anspruch ist es, uns immer weiterzuentwickeln und zu verbessern. Es gibt noch viele Schrauben zu drehen und wir sind noch lange nicht bei unseren Zielen angekommen. Wir freuen uns aber, Ihnen von den neuesten Veränderungen und Entwicklungen zu berichten.

Riesling – von neuen und alten Lagen

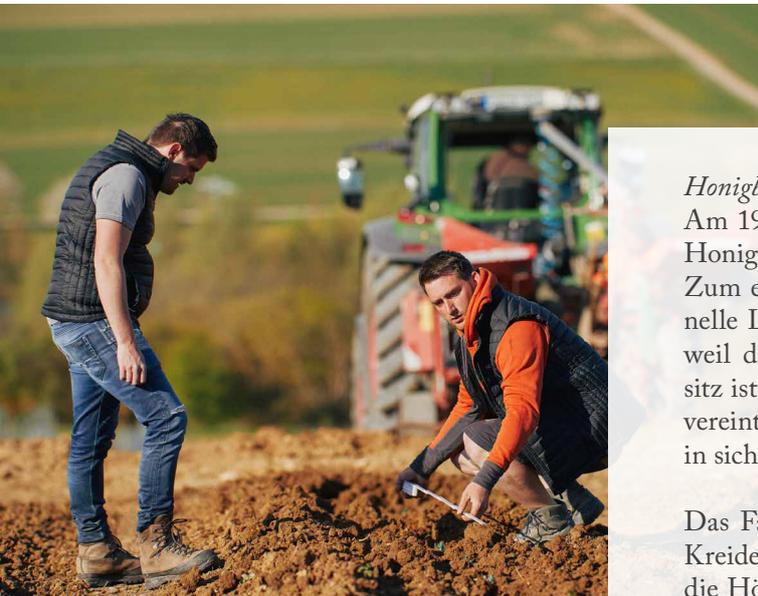
In den vergangenen Jahren konnten wir mehrere für Riesling prädestinierte Parzellen mit dieser großartigen Rebsorte anlegen oder umbestocken. Für uns gibt es keine andere Traube, die so präzise und klar den Boden, das Klima, die Ausrichtung und Neigung der Weinberge, den Wetterverlauf und somit den Jahrgang abbildet, wie es der Riesling vermag. Es gibt keine andere Sorte, die man so unterschiedlich ausbauen kann, als Schaumwein und Stillwein, in allen Prädikatsstufen, eine Sorte, deren Weine Jahrzehnte und manchmal sogar ein Jahrhundert alt werden können.

Der Riesling ist eine Rebsorte von großer Eleganz, die sich nur sehr selten in den Vordergrund drängt. Wuchtig und schwer mögen andere Sorten sein. Der Riesling besticht vor allem durch seine feingliedrige und verspielte Art, durch seine Eleganz und den Charme, den er versprüht. So zeigt er sich schon in seiner Jugend, wenn die Frucht überwiegt. So bleibt er, wenn er reift und sich komplexere Aromen bilden.

Erste Lage 1G

Wir freuen uns sehr, dass ab diesem Jahr auch der Regionalverband VDP.Rhein Hessen mit der Ersten Lage 1G eine neue Qualitätsstufe und somit das vierstufige Modell einführt. Da unser Goldberg als Erste Lage klassifiziert wurde, darf dieser Wein ab sofort wieder den Namen Gau-Algesheimer Goldberg Riesling tragen.

Des Weiteren ergänzt unser Appenheimer Eselspfad Riesling ab diesem Jahrgang unser Riesling-Sortiment. Nicht zu verwechseln mit dem früheren Weisser Burgunder Eselspfad, der zwischenzeitlich in Weisser Burgunder Réserve umbenannt wurde. Diesen Wein haben wir aus unserem Sortiment verabschiedet, um uns weiterhin verstärkt auf Riesling fokussieren zu können.



Honigberg – ein neuer Weinberg entsteht

Am 19. April pflanzten wir eine 1,5 ha große Weinbergsfläche im Honigberg. Für uns ein sehr besonderes und emotionales Ereignis. Zum einen, weil Honigberg für uns eine sehr markante, traditionelle Lage mit großartigem Zukunftspotenzial ist. Zum anderen, weil die Fläche bereits seit vielen Generationen im Familienbesitz ist und nach Erbteilungen und Brache von uns endlich wieder vereint und mit Riesling-Reben, die eine sehr spannende Genetik in sich tragen, bestockt werden konnte.

Das Farbspektrum des dort vorherrschenden Gesteins reicht von Kreideweiß bis erzfarben Rot. Die südwestliche Exposition und die Höhe von 235 m über NN verschaffen den Trauben kühle Bedingungen, die in Kombination mit dem Boden unglaublich gute Voraussetzungen für große, langlebige Weine bilden. Da wir bisher nur eine kleine Fläche im Honigberg bewirtschaften konnten, freuen wir uns sehr, diese Lage zukünftig weiter forciert ausbauen zu können.

Kabinett – ein kleiner Jahrgang

Von unserem Riesling Kabinett, der sich letztes Jahr großer Beliebtheit erfreute, gab es im 2022er Jahrgang aufgrund der Jahrgangsgegebenheiten nur eine sehr geringe Menge. Leider konnten wir hiervon nur etwa ein Drittel der Vorjahresmenge ernten. Falls Sie an diesem Wein interessiert sein sollten, empfehlen wir Ihnen, den Wein wie auch die 1G sowie GG zu reservieren.

Umstellung zum ökologischen Weinbau

Das Thema Nachhaltigkeit liegt uns besonders am Herzen. In diesem Zusammenhang haben wir in den letzten Jahren bereits an vielen Stellschrauben gedreht: Von der Verwendung von Leichtglas und der Vermeidung von Zinnkapseln angefangen, über die ökologische Bewirtschaftung unserer Weinberge bis hin zur Anlage von Ausgleichsflächen. Hier spielen vor allem Streuobstwiesen mit alten Obstsorten, Büschen, Sträuchern, Einsaaten und Steinmauern eine große Rolle. Und es gibt noch weitere Steinchen in dem großen Mosaik der Nachhaltigkeit, die wir nach und nach austauschen und ergänzen möchten, um noch nachhaltiger arbeiten zu können.

Mit dem letzten Jahrgang haben wir die dreijährige Umstellungsphase zum ökologischen Weinbau abgeschlossen. So ist unser Wein ab dem Jahrgang 2023 offiziell ökologisch zertifiziert.

Viele Ideen und weitere Projekte sind noch in unseren Köpfen und warten auf ihre Umsetzung. Wir blicken voller Vorfreude auf die nächsten Monate und die Entwicklung des aktuell sehr vielversprechenden Jahrgangs.

Corina & Tobias Knewitz

