



KNEWITZ  
WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

WEINKARTE 2020



## 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 Jahrhundertssummer 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.

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 vereinzelt 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 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.**

---

## GUTSWEIN

| Nr. |  | €/Flasche                      | €/L                |
|-----|--|--------------------------------|--------------------|
| 01  | 2019 GRÜNER SILVANER<br>12,5% Alkohol  | 7,70 €/0,75L                   | 10,27 €            |
| 02  | 2019 RIESLING<br>12,5% Alkohol   | 8,90 €/0,75L<br>19,80 €/1,50L  | 11,87 €<br>13,20 € |
| 03  | 2019 WEISSER BURGUNDER<br>12,5% Alkohol  | 8,90 €/0,75L<br>19,80 €/1,50L  | 11,87 €<br>13,20 € |
| 04  | 2019 WETH & WELZ Weisser Burgunder & Chardonnay<br>13,0% Alkohol — <i>ab Juli 2020</i> | 10,50 €/0,75L<br>23,00 €/1,50L | 14,00 €<br>15,33 € |
| 05  | 2019 SAUVIGNON BLANC<br>13,0% Alkohol  | 10,50 €/0,75L                  | 14,00 €            |
| 06  | 2019 ROSÉ<br>12,5% Alkohol   | 7,70 €/0,75L                   | 10,27 €            |
| 07  | 2017 SPÄTBURGUNDER<br>13,0% Alkohol  | 11,50 €/0,75L                  | 15,33 €            |

## ORTSWEIN

| Nr. |  | €/Flasche                      | €/L                |
|-----|--|--------------------------------|--------------------|
| 10  | 2019 APPENHEIM Riesling Kalkstein<br>12,5% Alkohol — <i>ab Juli 2020</i>         | 14,00 €/0,75L<br>30,00 €/1,50L | 18,67 €<br>20,00 € |
| 11  | 2019 NIEDER-HILBERSHEIM Riesling Eisenerz<br>12,5% Alkohol — <i>ab Juli 2020</i> | 14,00 €/0,75L                  | 18,67 €            |
| 12  | 2019 HOLZFASS Chardonnay<br>13,0% Alkohol — <i>ab September 2020</i>             | 14,00 €/0,75L<br>30,00 €/1,50L | 18,67 €<br>20,00 € |
| 13  | 2017 INGELHEIM Spätburgunder<br>13,0% Alkohol                                    | 15,00 €/0,75L                  | 20,00 €            |





## WIR LIEBEN KALK

### LAGENWEIN *begrenzte Menge – sehr limitiert*

| Nr. |  | €/Flasche  | €/L                           |
|-----|--|--|-------------------------------|
| 15  | 2019 GOLDBERG Riesling<br>13,0% Alkohol — <i>ab September 2020</i>           | 22,00 €/0,75L                                    | 29,33 €                       |
| 16  | 2018 KIRSCHHECK Riesling*<br>13,0% Alkohol                                   | 25,00 €/0,75L                                    | 33,33 €                       |
| 17  | 2019 ESELSPFAD Weisser Burgunder<br>13,0% Alkohol — <i>ab September 2020</i> | 25,00 €/0,75L                                    | 33,33 €                       |
| 18  | 2019 STEINACKER Riesling<br>13,0% Alkohol — <i>ab September 2020</i>         | 29,00 €/0,75L<br>60,00 €/1,50L<br>130,00 €/3,00L | 38,67 €<br>40,00 €<br>43,33 € |
| 19  | 2019 HUNDERTGULDEN Riesling<br>13,0% Alkohol — <i>ab September 2020</i>      | 29,00 €/0,75L<br>60,00 €/1,50L<br>130,00 €/3,00L | 38,67 €<br>40,00 €<br>43,33 € |
| 20  | 2019 CHARDONNAY Réserve<br>13,0% Alkohol — <i>ab September 2021</i>          |  |                               |

### SEKT

| Nr. |   | €/Flasche     | €/L     |
|-----|---|---------------|---------|
| S   | 2018 RIESLING brut, traditionelle Flaschengärung<br>12,5% Alkohol | 12,00 €/0,75L | 16,00 € |

### FRUCHTSÜSS

| Nr. |   | €/Flasche      | €/L     |
|-----|---|----------------|---------|
| 26  | 2018 KIRSCHHECK Riesling Spätlese*<br>8,5% Alkohol  | 13,50 €/0,75L  | 18,00 € |
| 27  | 2019 RIESLING Auslese<br>7,5% Alkohol               | 13,50 €/0,75L  | 18,00 € |
| 28  | 2019 STEINACKER Riesling Auslese<br>7,0% Alkohol    | 20,00 €/0,50L  | 40,00 € |
| 29  | 2018 KIRSCHHECK Riesling Auslese*<br>7,0% Alkohol   | 20,00 €/0,375L | 53,33 € |
| 30  | 2019 HUNDERTGULDEN Riesling Auslese<br>7,0% Alkohol | 20,00 €/0,50L  | 40,00 € |

#### Bestellen Sie unter:

Tel. +49 (0) 6725-2949 | Fax +49 (0) 6725-96003 | [info@weingut-knewitz.de](mailto:info@weingut-knewitz.de)

Versandkosten: Je 6er Karton 6,00€, je 12er Karton 7,50€, je 18er Karton 8,50€. Ab einem Bestellwert von 350€ versenden wir versandkostenfrei. Preise je Flasche inkl. MwSt. ab Hof Appenheim. Es gelten die AGB. Alte Weinkarten verlieren mit dem Erscheinen einer neuen ihre Gültigkeit.

# KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

[www.weingut-knewitz.de](http://www.weingut-knewitz.de)

[info@weingut-knewitz.de](mailto:info@weingut-knewitz.de) | +49 (0) 6725-2949

Rheinblick 13 | D-55437 Appenheim

Öffnungszeiten: Mo–Fr 9–12 Uhr und 13–17 Uhr | Sa 10–16 Uhr | Sonn- und feiertags geschlossen  
Bitte melden Sie sich vor Ihrem Besuch kurz an, so dass wir uns für Sie Zeit nehmen können.

┌ MAXIME  
HERKUNFT  
RHEINHESSEN └