



KNEWITZ
WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

WEINKARTE 2021

KNEWITZ
VINGUT KNEWITZ APPENHEIM

JAHRGANGSBERICHT 2020

Wie so oft in der letzten Dekade blicken wir auf ein sehr warmes und trockenes Jahr zurück und wir haben das Gefühl, uns seit einigen Jahren zu wiederholen, wenn wir Ihnen von den Herausforderungen durch die extreme Trockenheit berichten. Es scheint der neue „Normalzustand“ für uns zu sein und wir müssen lernen, damit umzugehen, um die Rebe zu schonen und Jahr für Jahr auch weiterhin großartige Trauben ernten zu können.

Doch haben die höheren Temperaturen auch etwas Positives für unseren Standort im nördlichen Rheinhessen. Zu Zeiten unserer Großeltern konnten reinsortige Rieslinge nur in besonders guten und warmen Jahren angebaut werden. Unser Vater hatte sich in den 1990er Jahren auf die Produktion von Sekt spezialisiert, für die man eher säurehaltige Grundweine benötigt.

Die Tageshitze unserer Sommer, denen die abkühlenden Septemberrächte folgen, lassen eine nahezu perfekte Reife der Trauben und somit eine unheimlich schöne Aromatik zu. Dies lässt uns sehr optimistisch in die Zukunft blicken, gerade im Hinblick auf unseren geliebten Riesling.

Die entscheidende Frage für uns lautet: Wie gehen wir mit der immer wiederkehrenden Trockenheit um? Um die Vitalität der Reben zu erhalten, ist es unabdingbar, dem Boden noch mehr Beachtung zu schenken. Unsere Erfahrung zeigt, dass sich beispielweise ein hoher Humusaufbau aus Kompost und Grünschnitt nicht nur sehr positiv auf den Nährstoffhaushalt auswirkt, sondern auch auf eine verbesserte Bodenstruktur, die sowohl mehr Sauerstoff als auch mehr Wasser speichern kann. Einsaaten im Winter lockern durch die Durchwurzelung den Boden auf, helfen Wasser im Boden zu speichern und dienen zusätzlich als Humus, wenn sie im Frühling in den Boden eingearbeitet werden.

Noch bis vor kurzem waren die meisten unserer Weinberge in den Hanglagen dauerbegrünt. Mittlerweile setzen wir im Sommer auf eine alternierende Begrünung, wodurch jede zweite Rebzeile unbegrünt bleibt, um den Reben so wenig Konkurrenz für das Wasser zu bieten wie möglich. Zudem werden Junganlagen ausgedünnt, um Wasser zu sparen, dadurch die Rebe zu entlasten und entsprechend reife und extraktreiche Trauben zu erhalten.

Das Weinjahr 2020

Nach einem milden und feuchten Winter starteten wir mit sehr angenehmen Temperaturen in die Vegetation und so kam es, dass wir bereits am 7. April und somit ca. 14 Tage früher als sonst, unsere diesjährigen Junganlagen pflanzten. Tatsächlich war es dabei sogar so warm, dass wir im T-Shirt die Frühjahrs Sonne genießen konnten und uns dabei den ersten Sonnenbrand für dieses Jahr holten. Der Austrieb fand zwischen dem 12. und 18. April 2020 statt, die Traubenblüte zwischen dem 30. Mai und dem 10. Juni – wieder um einiges früher als im Vergleich zum langjährigen Mittel.

Die Niederschläge zwischen April und September waren mit 146,10 Liter so gering, dass sie noch nicht einmal die Hälfte der Menge im langjährigen Mittel erreichten und mit 405 Liter Gesamtniederschlag in 2020 war dies für unseren Standort das trockenste Jahr in der Geschichte seit Beginn der Wetteraufzeichnung.

Hier wird noch einmal deutlich, wie wichtig ein Umdenken in der Bewirtschaftung unserer Weinberge und die Umsetzung der zuvor genannten Maßnahmen, insbesondere im Umgang mit unserem Boden ist.

Eine gute Winterfeuchtigkeit mit 330 Litern zwischen Oktober 2019 und März 2020 sowie einige punktgenaue und wohldosierte Regenzyklen im Sommer, die gefühlt immer in letzter Sekunde eintraten, retteten uns in diesem trockenen Sommer buchstäblich den Hintern.

Die Entlaubungsarbeiten wurden 2020 auf ein Minimum reduziert. Um für ausreichend Beschattung der Trauben zu sorgen, haben wir nur wenige Blätter innerhalb der Laubwand gezielt entfernt. Gleichzeitig wurde die Laubwand kurzgehalten, um die Photosynthese zu verringern und somit das Mostgewicht nicht zu stark ansteigen zu lassen.

Im Verlauf des Sommers kletterte die Temperaturanzeige des Thermometers immer höher und erinnerte uns immer mehr an den Sommer in 2018. Auch in diesem Jahr lagen die Temperaturen höher als die Werte im langjährigen Mittel, wobei besonders der Monat August hervorzuheben ist, der 3,2°C wärmer war als durchschnittlich. Wahnsinn oder?

Nicht nur unsere Kinder, sondern auch unsere Trauben freuten sich in diesem Jahr über satte 2.167 Sonnenstunden – ganze 579 Stunden mehr als im Durchschnitt.

Die Weinlese

Nach nur 2 ½ Wochen Lesezeit hatten wir alle Trauben geerntet. Eine intensive Zeit, die uns nicht nur den schnellsten Herbst in der Geschichte des Weinguts bescherte, sondern auch gesundes, vollreifes Lesegut.

Den Auftakt der diesjährigen Lese machten unsere weißen Burgundertrauben, die ab dem 13. September geerntet wurden. Bei einer Menge von 21 bis 52 hl/ha staunten wir nicht schlecht, als uns zum ersten Mal bewusst wurde, wie klein die diesjährige Ernte werden würde.

Auch unsere diesjährigen Spätburgunder Trauben wurden bei perfektem Lese-wetter mit einer ebenfalls relativ kleinen Menge von 25 bis 35 hl/ha geerntet.

Während der Hauptlese vom 20. September bis zum 04. Oktober widmeten wir uns fast ausschließlich unserem Riesling. Die hohe Qualität des 2020er Jahrgangs spiegelt sich auch hier bereits in der Basis wider. Erfreulicherweise konnten wir im Guts- und Ortsweinbereich sehr aromatisches und extrakt-reiches Lesegut bei einer normalen Menge von 38 bis 72 hl/ha ernten.

Unsere Lagenrieslinge hingegen erbrachten mit 22 bis 23 hl/ha eine sehr, sehr kleine Menge. Doch die hohen Extraktwerte der perfekt gereiften Trauben schenken den Weinen am Gaumen viel Tiefe.

Insgesamt präsentiert sich der 2020er Jahrgang aktuell sehr konzentriert, fein und elegant. Besonders stolz sind wir auf den feinen Säurenerv, den wir trotz der enormen Hitze und der Trockenheit dieses Sommers erhalten konnten. Die Weine versprechen ein großes Potenzial und wir freuen uns über einen lang-lebigen, lebendigen und frischen Jahrgang, der viel Druck am Gaumen erzeugt und für einen schönen Trinkfluss sorgen wird.

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 dieses Jahr die tolle Bewertung von James Suckling, der unseren Hundertgulden 2019 mit 96 Punkten bewertete. Eine Spitzenplatzierung für einen trockenen Riesling aus unserem Haus!

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

Ein Berg, vier Lagen
— LEIDENSCHAFT HERKUNFT —

Wer schon mal bei uns war, erinnert sich sicherlich an unseren Westerberg, die wichtigste Erhebung, die direkt vor unserer Haustür emporragt. Wir sind an und mit diesem Berg groß geworden und schon immer war es ein sehnlicher Wunsch, alle vier Lagen des Westerbergs abzubilden. Deswegen sind wir unglaublich glücklich, dass wir mit dem 2020er Jahrgang erstmals unser Lagenportfolio am Westerberg komplementieren.

Und welche Rebsorte wäre dazu besser geeignet als der Riesling? Der Riesling begleitet uns bereits unser ganzes Leben. Wie Sie wissen, gilt ihm unser größtes Augenmerk, unsere ganze Leidenschaft. Es gibt keine Traube, die so präzise und klar den Boden, das Klima, die Ausrichtung und Neigung des Weinbergs, den Wetterverlauf und somit den Jahrgang abbildet und schmeckbar macht, wie es der Riesling kann.

Als Bindeglied zwischen GOLDBERG und HUNDERTGULDEN im Norden und dem STEINACKER im Süden ergänzt und vervollständigt ab sofort die Lage Nieder-Hilbersheim HONIGBERG unser Lagenportfolio des Westerbergs. Ein Berg, vier Lagen. Geografisch so nah und geschmacklich doch so unterschiedlich. Wir freuen uns so sehr über die Einzigartigkeit unseres Berges und unserer Herkunft im Welzbachtal, dass wir vor Aufregung fast platzen.

Das Besondere: Bereits 1973 pflanzten unser Vater Gerold und unser Großvater Erwin im HONIGBERG eine kleine Parzelle Riesling. Diese fiel jedoch im Laufe der Jahre der „Rheinhessischen Vielfalt“ zum Opfer und musste für andere Sorten weichen.

Mittlerweile ist die Lage wieder mit Riesling bestockt und mit dem 2020er Jahrgang sind die Reben erstmals so weit, unsere Ansprüche eines Lagenweins zu erfüllen und die Charakteristik der Lage schmeckbar zu machen.

Die Lage HONIGBERG wurde bereits 1740 zum ersten Mal erwähnt. Auch hier finden wir, wie in all unseren Lagen, einen sehr kalkreichen Boden vor, genauer gesagt ist es roter Kalkstein mit Eisenerz. Der Erzanteil ist sogar so groß, dass hier ab dem Jahr 1857 Bohnerze abgebaut, an einen naheliegenden Hafen transportiert und über den Rhein an die Ruhr verschifft wurden.

Der Boden ist insgesamt etwas lehmiger und schwerer und hat dadurch eine besonders gute Wasserspeicherfähigkeit. Durch die Westausrichtung sind die Trauben vor einer zu starken Sonneneinstrahlung geschützt. Macht ihn dies zu einer Lage der Zukunft? Unserer Meinung nach hat der HONIGBERG das Potential, mit seinen großen Brüdern in der Nachbarschaft in der oberen Liga mitzuspielen.

Im Jahr 2020 entstand hier ein unheimlich vibrierender, feiner Riesling, der seine Herkunft malerisch auf die Zunge bringt. Fest und ausdrucksstark, dabei aber gleichzeitig so still und leise, dass ihm diese Art hoffentlich ein langes Leben verleiht.

Ein kleiner Wermutstropfen bleibt allerdings: die Menge ist so klein, dass wir nur wenige Exemplare des Weines abfüllen können. **Seien Sie daher schnell und reservieren Sie sich Ihre Wunschmenge des HONIGBERG Riesling 2020.**



GUTSWEIN

Nr.			€/Flasche	€/L
01	2020	GRÜNER SILVANER 12,5% Alkohol	8,20 €/0,75L	10,93 €
02	2020	RIESLING 12,0% Alkohol	9,20 €/0,75L 20,50 €/1,50L	12,27 € 13,67 €
03	2020	WEISSER BURGUNDER 12,5% Alkohol	9,20 €/0,75L	12,27 €
04	2019/20	WETH & WELZ WB CH 13,0% Alkohol — 2020 ab September 2021	10,50 €/0,75L 23,00 €/1,50L	14,00 € 15,33 €
05	2020	SAUVIGNON BLANC 13,0% Alkohol	10,50 €/0,75L	14,00 €
06	2020	ROSÉ 12,0% Alkohol	8,20 €/0,75L	10,93 €
07	2019	SPÄTBURGUNDER 13,0% Alkohol — ab Juli 2021	12,50 €/0,75L	16,67 €

ORTSWEIN

Nr.			€/Flasche	€/L
10	2020	APPENHEIM Riesling Kalkstein 12,5% Alkohol — ab Juli 2021	15,00 €/0,75L 32,00 €/1,50L	20,00 € 21,33 €
11	2020	NIEDER-HILBERSHEIM Riesling Eisenerz 12,5% Alkohol — ab Juli 2021	15,00 €/0,75L	20,00 €
12	2020	HOLZFASS Chardonnay — ab April 2022		
13	2019	INGELHEIM Spätburgunder 13,0% Alkohol — ab Juli 2021	16,00 €/0,75L	21,33 €

Bestellen Sie unter:

Tel. +49 (0) 6725-2949 | Fax +49 (0) 6725-96003 | 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.





LAGENWEIN *begrenzte Menge – sehr limitiert*

Nr.		€/Flasche	€/L
15	2020 GOLDBERG Riesling 13,0% Alkohol — <i>ab September 2021</i>	23,00 €/0,75L	30,67 €
16	2020 HONIGBERG Riesling 13,0% Alkohol — <i>ab September 2021</i>	25,00 €/0,75L	33,33 €
17	2020 STEINACKER Riesling 13,0% Alkohol — <i>ab September 2021</i>	32,00 €/0,75L 66,00 €/1,50L 140,00 €/3,00L	42,67 € 44,00 € 46,66 €
18	2020 HUNDERTGULDEN Riesling 13,0% Alkohol — <i>ab September 2021</i>	32,00 €/0,75L 66,00 €/1,50L 140,00 €/3,00L	42,67 € 44,00 € 46,66 €
19	2020 ESELSPFAD Weisser Burgunder — <i>ab April 2022</i>		
20	2019 RÉSERVE Chardonnay 13,0% Alkohol — <i>ab September 2021</i>	30,00 €/0,75L 66,00 €/1,50L 140,00 €/3,00L	40,00 € 44,00 € 46,66 €

SEKT

Nr.		€/Flasche	€/L
S18	2018 RIESLING Sekt BRUT* 12,5% Alkohol	12,50 €/0,75L	16,67 €
S4	2018 CHARDONNAY Sekt BRUT NATURE* 12,5% Alkohol — <i>ab September 2021</i>	16,00 €/0,75L	21,33 €

FRUCHTSÜSS

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

KNEWITZ

WEINGUT KNEWITZ APPENHEIM

www.weingut-knewitz.de

info@weingut-knewitz.de | +49 (0) 6725-2949

Rheinblick 13 | D-55437 Appenheim

Öffnungszeiten: Mo–Fr 9–12 Uhr und 13–17 Uhr | Sa 10–15 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 └