

Die Begeisterung, die wir 2019 ernten durften

Seit dem 4. Oktober haben wir die letzten Trauben dieses Jahres geerntet. Und immer noch macht sich ein tiefes, zufriedenes Schmunzeln in unseren Gesichtern bemerkbar, wenn wir an die vergangenen Wochen zurückdenken. Jedes Jahr ist die Geburtsstunde unserer Weine von neuem bewegend und voller Emotionen!

Es sind sehr lebendige Weine, die ihre Kraft aus dem Boden und nicht aus dem Keller schöpfen. Schön zu sehen, welche Widerstandsfähigkeit und Vitalität unsere Rebstöcke über die Jahre des biologischen- und biodynamischen Anbaus hinweg entwickelt haben. Dem trockenen Sommer konnten wir durch unsere blühende Begrünung und mit Humusaufbau entgegenwirken. In vollständiger Handlese wurde an 22 Tagen geerntet. Frische, Aromentiefe und Finesse prägen den Jahrgang 2019.

WEINGUT HEITLINGER

Der HEINBERG Chardonnay zeigt jetzt bereits Persönlichkeit und Charakter. Schon im Moststadium zeichnete sich eine tiefe Mineralität und ein feines Aromenspiel ab. Die Trauben wurden gequetscht und vier Stunden später mit unserer neuen Errungenschaft, einer Willmes Spindelpresse - einer alten Dame aus dem Baujahr 1970 - gepresst. Durch die „harte“ Pressung gewinnen wir wertvolle Tannine, die den Most schützen und im späteren Wein für Struktur, Textur und Langlebigkeit sorgen. Jeweils zur Hälfte in neuem und gebrauchtem Holz ausgebaut, dürfen 70% der Ernte einen biologischen Säureabbau durchlaufen. Parallelen bestehen zum HASSAPFEL Auxerrois: eine Traubenqualität der Extraklasse, nach der Ernte unmittelbar entrappt und gequetscht, mit der Spindelpresse gepresst und im zweitbelegten 500l Tonneau ausgebaut. Der Auxerrois lebt von seiner saftigen Frische.

Der EICHELBERG Pinot Blanc sowie der SPIEGELBERG Pinot Gris haben durch die relativ späte Ernte eine optimale Reife erzielt. Wegen der dunklen Beerenhaut des Pinot Gris wurde die Standzeit auf zwei Stunden und nur 1/3 der Menge begrenzt, während der andere Teil der Ernte kaltmazeriert wurde. Der Frühjahrsfrost im Odenheimer KÖNIGSBECHER führte zu einem sehr geringen Ertrag. Belohnt wurden wir aber dennoch: Die sehr kleinbeerigen Trauben waren wunderbar aromatisch. 40% wurden kaltmazeriert, die restlichen 60 % wurden als ganze Trauben in die Holz-Cuves gegeben. Frucht, Phenoleintrag, Frische und Säure stehen sich in ausbalanciertem Gleichgewicht gegenüber. Im Frühjahr erst erfolgt der biologische Säureabbau, um den Weinen genug Zeit für ihre Entwicklung zu geben.

WEINGUT BURG RAVENSBURG

Das schwierige Wetter während der Blütezeit führte auch beim Riesling HUSARENKAPPE zu geringeren Mengen. Der Duft des Mostes ist bereits jetzt betörend. Durch die 40-stündige Saftschalenkontaktzeit der ganzen Beeren gelangt eine Vielzahl an wertgebenden Inhaltsstoffen in den Most und formt den späteren Charakter des Weines.

Großer Gewinner 2019 war der Blaufränkisch DICKER FRANZ. Superreif, nicht überreif, einfach prachtvoll! Die Trauben vergären in Holz-Cuves, allerdings nur mit 30%igem Anteil an ganzen Trauben. Anders als der Pinot Noir ist der Blaufränkisch von einer stärkeren Gerbstoffstruktur geprägt. Der LÖCHLE Grauburgunder wurde zu 100% kaltmazeriert, nach der Standzeit schonend gepresst und im Halbstückfass vergoren. Beim LÖCHLE Weißburgunder kam nochmals unsere „alte Dame“ zum Zug.

Den hohen Qualitäten unserer GROSSEN LAGEN schlossen sich auch unsere Gutsweine an. Frische und Frucht stehen bei deren Weinbereitung im Vordergrund: Diese Weine reifen im Edelstahltank. Einige Weine sind noch am Gären, andere hingegen haben die Gärung bereits durchlaufen. Langsam finden auch wir uns wieder im Alltag ein und sind einfach nur überglücklich, diese besonderen Wochen im Jahr mit einem Lächeln im Gesicht beendet zu haben.

Zusammengefasst:

Lesetage: 22

Helfende Hände im Weinberg & Keller: 260 von 130 Mitarbeitern

Gewonnene Begeisterung: nicht in Worte zu fassen

Lust auf 2020: Maximal

WEINGUT HEITLINGER - WEINGUT BURG RAVENSBURG | Am
Mühlberg 3 | 76684 Östringen-Tiefenbach | Telefon 07259/9112-0
| info@weingut-heitlinger.de | www.heitlinger-genusswelten.com