

Unser Jahr 2018

Jahrgangsbericht Weingut Peter Jakob Kühn / Oestrich-Winkel / Rheingau



Die Weinlese 2018 liegt hinter uns, und während wir Ihnen diese Zeilen schreiben, blubbern die jungen Weine ein Stockwerk tiefer in ihren Fässern, behutsam und wunderbar duftend, ihren neuen Persönlichkeiten entgegen.

Gesundes Wachstum

Die Wintermonate 2017/18 hatten die Böden mit genügend Wasser gesättigt. Als es im März warm wurde, hatten die Reben alles was sie brauchten, um gut und gesund zu wachsen, sodass wir einen rasanten Austrieb im April hatten. Die Reben durchliefen in nur einer Woche die Wachstums-Stadien vom ersten Öffnen der Augen bis hin zur Entfaltung dreier Blätter. Das dauert sonst gut und gerne 12 bis 14 Tage.

Viel Sonnenschein und hier und da ein gesunder Landregen sorgten weiterhin für beste Wachstumsbedingungen im Frühjahr und dafür, dass die Reben schon Ende Mai zu blühen begannen. Während meiner Zeit im Burgund 2009 habe ich gelernt, dass es gut ist, wenn die Reben schnell wachsen. Hervé Arlaud sagte mir damals: „Wenn die Reben so schnell wachsen, sind sie auch vital genug um Pilze abzuwehren und bleiben gesund.“ Und es war dieses Jahr tatsächlich ein Sommer in dem wir keine Probleme mit Perronosporra oder Oidium hatten.

Mit der frühen Blüte deutete sich auch ein früher Lesetermin an. Wir lagen mit der Vegetation etwa drei Wochen vor dem langjährigen Durchschnitt, und es deutete wenig auf eine Entschleunigung hin. Dies forderte eine enorme Ausdauer von unserer Mannschaft. Mit Mann und Maus liefen wir fast rund um die Uhr durch unsere Parzellen und stellten die Triebe aufrecht, setzten Klammern, nahmen überzählige Triebe weg und rupften Unkraut aus dem Unterstockbereich. Wir mussten versuchen mit der Natur Schritt zu halten, die uns durch das schnelle Wachstum für die gleiche Arbeit nur die Hälfte der Zeit ließ. Es war ein Wahnsinn!



Während der Blüte Ende Mai war es zunächst sehr warm. Dies führte zu einer natürlichen „Verrieselung“ der Trauben. Dies bedeutet, dass nicht jede einzelne Blüte einer Traube tatsächlich befruchtet und zur Beere ausgebildet wird, sondern manche einfach eintrocknen und aus der Traube herausfallen. So erhielten wir lockerbeerige, kleine Trauben. Beste Voraussetzungen für eine gesunde Entwicklung bis zur Reife und eine tolle aromatische Ausdruckskraft. Indem wir in dieser Zeit die Traubenzone entblättern, versuchen wir diesen Effekt noch zu unterstützen.

Der Sommer

Der anhaltende Sommer forderte Ende Juli seinen Tribut. Die Wasserreserven der Böden lagen tief unter der Oberfläche und waren für jüngere Reben nur noch schwer zu erreichen. Wir mobilisierten alle fahrbaren Tanks und konstruierten Wasserlanzen, Bewässerungspflüge und -gräben um die jungen Reben durch diese Durststrecke zu bringen. Letztendlich war es ein „Kampf gegen Windmühlen“, denn der Wasserbedarf der Reben übersteigt eigentlich alle Möglichkeiten der Bewässerung.

Wir hatten großes Glück, als mit ergiebigen Landregen am 9. und 13. August die Situation entspannt wurde. Unsere alten Rebstöcke standen die trockenen Wochen im Hochsommer allerdings gut durch. Mit ihren tiefen Wurzeln konnten sie immer ausreichend Grundwasser erreichen und ermöglichten damit ein ausgewogenes Wachstum und eine optimale Versorgung der jungen Träubchen.

Unsere Parzellen im Oestricher Lenchen, Oestricher Doosberg und in der Hallgartener Jungfer hielten durch ihr tiefgründiges Bodenprofil stets genügend Wasserreserven verfügbar und sind in diesem Jahr sicherlich die Strahlemänner.

Die Weinlese



Unsere Mitarbeiter, die gemeinsam mit ihrem Wissen, ihrem Einsatz und ihrer Sensibilität hinter den tausenden Arbeitsstunden stehen, haben den Erfolg dieses außergewöhnlichen Jahrgangs erst möglich gemacht.

Acht Wochen lang haben wir mit unserer 30 Mann starken Lesemannschaft gesunde, goldene, reife Trauben gelesen, die eine strahlende, wunderbar feine und tiefe Aromatik hatten.

Dank der stabilen Wetterlage während der Lese konnten wir unsere Parzellen präzise lesen und hatten die Reifeentwicklung immer im Blick. Die Nächte waren kühl und klar, die Tage sonnig und warm. Wir nutzten vor allem die Morgenstunden aus, um die Trauben bei niedrigen Temperaturen zu lesen.

Es war wieder ein Jahrgang, der eine ganz eigene Reife und Balance entwickelt hat, der sich nicht an Lehrbuchparameter hält, und der trotz eventueller Ähnlichkeiten zu anderen Jahren immer Unikat sein wird. Mit moderaten 11,0 bis 12,5 vol % Alkohol, PH-Werten um 3,0 und einer feinen Säure im Bereich von 8,5 bis 8,9 g/l liegen die Moste in einem sehr eleganten Spektrum und zeigen eine tolle aromatische Konzentration und Spannkraft. Sowohl aromatisch als auch analytisch sind die ersten Eindrücke fantastisch.

2018 ist ein Jahrgang, der uns im Sommer alles abverlangt hat, und der uns im Herbst beschenkt hat. In den entscheidenden Momenten war die Natur auf unserer Seite. Wir sind stolz, glücklich und vor allem dankbar. Wir freuen uns schon die jungen Weine mit Euch / Ihnen zu probieren.

Viele herzliche Grüße,

Peter B. Kühn
Familie Kühn
12. November 2018