

Jahrgang 2013 stellt Kellermeister vor Herausforderungen

Vinothekare bei der Jungweinprobe im Strombergkeller – Weinmengen gehen um bis zu 30 Prozent zurück

27.2.14

Die Freunde der Vinothek waren kürzlich im Strombergkeller zu Gast, um sich im Rahmen einer breit angelegten Jungweinprobe über den Weinjahrgang 2013 zu informieren.

Bönnigheim. War es vor einem Jahr noch ein Wunschjahrgang für Wengerter und Kellermeister, von dem Önologie-Vorstand Albrecht Hauber seinerzeit berichten konnte, so waren jetzt bei der Jungweinprobe bei den Weingärtnern Stromberg-Zabergäu solch positive Aussagen in diesem Jahr nicht zu hören.

Der Jahrgang 2013 habe vielmehr, so Vorstandsmitglied Wolfgang Händel bei seiner Einführung, mit seinem extremen Witterungsverlauf die Wengerter und Önologen gleichermaßen vor größte He-

erausforderungen gestellt, die nur „unter Einsatz aller Kräfte und äußerst flexiblen Lesezeiten“ hätten gemeistert werden können. Nach einem verspäteten Vegetationsbeginn durch den extrem langen Winter und einer teilweise verregneten Blühphase sei ein eher durchwachsender Sommer gefolgt mit einer starken Hitzeperiode im August, die schon Trockenschäden habe befürchten lassen, bis ein verregneter Herbst Erinnerungen an das Jahr 2006 geweckt habe.

Die Niederschläge im Oktober mit dem entstehenden Fäulnisdruck hätten die Weinlese dann zu einem nervenaufreibenden Geduldsspiel werden lassen. Heute lasse sich sagen, dass der große Einsatz aller Beteiligten entgegen den damaligen Befürchtungen zum Erfolg geführt habe. „Wir können qua-

litativ eine sehr gute Bilanz ziehen, vor allem im Premiumbereich, allerdings müssen wir bei der Menge mit durchschnittlich 100 Kilogramm pro Ar einen Rückgang von



Uwe Hirschmüller moderierte die Jungweinprobe für die Bönnigheimer Vinothekare.

Foto: Helmut Pan-gerl

20 bis 30 Prozent gegenüber dem langjährigen Durchschnitt verkraften“, stellte Wolfgang Händel abschließend fest.

Uwe Hirschmüller, der stellvertre-

tende Kellermeister, der durch die sich dann anschließende Probe führte, nahm diesen Gedanken mit dem Hinweis auf, dass man aus einem schwierigen Jahrgang das Beste herausgeholt habe. Man sei ständig an der Kapazitätsgrenze gefahren, wobei es erforderlich geworden sei, unterschiedliches Lesegut auch parallel anzunehmen. Zurzeit sei die Filtration der Weine in vollem Gange. Die Weißweine seien frisch und fruchtig mit einem – vor allem beim Riesling – teilweise überdurchschnittlichen Säuregehalt, der noch zurückgeführt werden müsse, die Rotweine präsentierten sich dicht und sortentypisch mit feinen Aromen.

Am Beispiel von 23 Jungweinen machte sich Hirschmüller in einer kompetenten und informativen Probe dann daran, einen umfassen-

den Überblick über den Jahrgang 2013 zu geben. Die Reise durch die Welt der Aromen und Geschmacks-erlebnisse vollzog sich in Vierer-Blöcken, wobei die Weißweine, die zum Teil erst vor wenigen Tagen abgefüllt worden waren, am Beginn standen. Hans-Joachim Jäger, Chef der Bönnigheimer Vinothekare: „Besonders anzusprechen ist der Sauvignon blanc, eine der anspruchsvollsten Reben sowohl im Weinberg als auch im Keller, der mit seiner überwältigenden Aromenfülle und Fruchtigkeit überzeugte.“ Bei den Rotweinen war es zunächst der Trollinger Premium aus den Kirchheimer Steillagen, der aufzeigte, welches Potential in dieser Rebe steckt, bis schließlich mit einem Merlot (2011er EPOS I) und den Lembergern die absolute Spitze erreicht wurde. bz