

Krettnach, November 2023

Liebe Weinfreunde,

im Weinberg endet die Saison. Wo in den letzten Wochen noch ein Meer aus prachtvollen Laubfarben zu sehen war, zeigen sich langsam immer mehr die kahlen Reben.



In diesem Jahr mussten wir neue Wege gehen, viele alte Wege und Arbeitsmuster sind einfach nicht mehr anzuwenden. Ständig neue Strukturen erarbeiten, einmal gelernte Denkmuster sind nicht mehr geeignet den heutigen Herausforderungen nachzukommen. Hier sei nur auf einige Aspekte hinzuweisen wie Verfügbarkeit von Flaschen, Korken, Verschlüssen, kaum noch stabile Wetterlagen und ständig neue Verordnungen.

Positiv betrachtet war das Jahr 2023 ein herausfordernder Jahrgang.

Was für eine Freude ist es dann, wenn der Weinjahrgang eingebracht ist und wir nochmal zurück schauen mit einem für die entstandenen Probleme doch noch gutem Jahrgang im Rücken.

Durchweg war das Jahr geprägt von Wetterextremen.

Im Juni erste Hitzerekorde mit über 30°C und mehr Niederschlägen, dadurch auch vermehrte Pilzinfektionen durch die feucht-warme Witterung, Die ersten Meldungen kamen überraschender Weise aus Frankreich, wo starke Pilzinfektionen in den Weinbergen den Kollegen große Probleme bereiteten. So gewarnt, intensivierten wir unsere Laubarbeiten um möglichst gut abgetrocknete Reben zu haben.

Im Juli und August hatten wir noch mehr Niederschläge, mit bis zum Teil 30 bis 40 Liter Regen am Tag. Das begünstigte auf der einen Seite das Rebenwachstum, sodass wir Anfang September feststellten, dass die Trauben schön und groß waren, aber auf der anderen Seite sehr wenig Zucker einlagerten.

Ich dachte schon, dass wir ein qualitativ kleines Jahr einbringen würden. Im September stieg dann die Temperatur wieder stark an. Am 11. September erreichte das Thermometer satte 32°C, was zum Vorteil für die Trauben war, die jetzt mächtig Zucker einlagerten. Bisher waren wir gewohnt, dass der Zuckergehalt der Trauben zwischen 1° bis max. 2° Oechsle (2,4g/L bis knapp 5g/L Zucker) am Tag zulegt. Neu war die Erfahrung, dass jetzt bis zu 10g/L Zucker pro Tag eingelagert wurden. Das führte dann zur frühen Traubenlese, getrieben durch die Kirschessigfliege, die bei warmen Temperaturen gerne die roten Trauben befällt. Daraus entsteht die Gefahr, dass Essigbakterien das Werk der Vernichtung dann vollenden. Dem mussten wir mit der Traubenernte zuvorkommen.



Die weiterhin anhaltende Trockenheit mit hohen Temperaturen brachte dann den Riesling auf die Siegerstraße. Mit hohen Zuckergehalten ab Spätlese aufwärts konnten wir bis zum 15. Oktober tolle Moste einbringen, die wir zu fruchtig ausgewogenen Weinen ausbauen können.

Nun kehrt draußen Ruhe ein und das Hauptgeschehen hat sich in den Keller verlagert, wo der Weinausbau im vollen Gange ist. Jetzt finden wir auch Zeit auf den letzten Jahrgang zu schauen. Die Weine sind schon länger abgefüllt und viele Weinproben bestätigen die gute Qualität des 2022er Weinjahrgangs. Ob 22er Riesling Classic - ein Gaumenschmaus an Fruchtigkeit oder die 22er Riesling Spätlese Michel VIII aus unserem ältesten Weinberg bis hin zum trockenen 22er Regent Rosé mit einem wunderschönen Traubengeschmack.

2022er Jahrgangspaket ein Weinjahr zum Genießen



2022er
Weissburgunder
Classic
feinherb
Nr. 2087
0,75l * 8,50 €
(11,33 €/L)



2022er
Grauburgunder
Classic
feinherb
Nr. 2047
0,75l * 9,00 €
(12,00 €/L)



2022er
Riesling
Classic
Qualitätswein
feinherb
Nr. 2184
1,0l * 7,50 €



2022er
Riesling
Kabinett
feinherb
Nr. 2197 *
0,75l * 8,00 €
(10,67 €/L)



2022er
„Michel VIII“
Riesling
Spätlese lieblich
Nr. 2173
0,75l * 12,50 €
(16,67 €/L)



2022er
Regent Rosé
trocken
Nr. 2137
0,75l * 8,00 €
(10,00 €/L)

Unser Angebot für die 2022er Weine

Je 1 Flasche von jeder Sorte zum Preis von 50,00 € ab Hof
anstelle von 53,50 €

Je 2 Flaschen von jeder Sorte zum Preis von 95,00 € ab Hof
anstelle von 107,00 €

Je 3 Flaschen von jeder Sorte zum Preis von 140,00 € ab Hof
anstelle von 160,50 €

Weine mit geringem Bestand, die ich aber nicht alle wegtrinken kann!

Meine Definition von Restposten!

Wein-Nr.	Jahrgang	Bezeichnung	Inhalt	Preis	Angebotspreis ab 6 Flaschen ab Hof
7087	2017	Grauburgunder Classic trocken	0,75 L	7,50 €	6,00 €
9107	2019	Weissburgunder Classic feinherb	0,75 L	7,00 €	5,50 €
6257	2016	Firgoud Rotwein Qualitätswein trocken	0,75 L	5,50 €	4,50 €
0164	2020	Riesling Qualitätswein trocken	1,0 L	6,50 €	5,00 €
8364	2018	Riesling Qualitätswein lieblich	1,0 L	6,00 €	5,00 €
8293	2018	Riesling Spätlese süß	0,75 L	7,50 €	6,50 €

Herzliche Grüße aus dem Weingut

Bernhard Faber

Ihr Winzermeister Bernhard Faber

Dieses Angebot gilt für Bestellung bis 17.12.2023.

Versandkosten laut aktueller Weinpreisliste 2024!

Möchten Sie keine Informationen mehr von uns erhalten, teilen Sie uns diese bitte telefonisch, per E-Mail oder Post mit.