

## Winzerinfo Herbst 2014 Die Weine der „Privat Edition - Pinot Noir“



### Liebe Freunde und Weinliebhaber

Das Weinjahr 2014 neigt sich dem Ende entgegen. Das Weinlaub hat bereits die Weinstöcke verlassen und verwandelt sich nun langsam am Boden zu wertvollem Dünger.

Nun stehen die Planung und Durchführung der mechanischen Arbeiten im Weinberg an. Pfähle richten, Drähte prüfen, die Nachpflanzung von Jungreben für das Frühjahr planen und natürlich der Rebschnitt in den nächsten Wochen.

Die Weinlese 2014 fand am vierten Oktober bei schönem Wetter und somit idealen Bedingungen statt. Meine Lesemannschaft war sehr motiviert und es herrschte wie üblich eine ausgelassene Stimmung - die Steillage nahm jeder sehr sportlich. Nach getaner Arbeit gab es traditionell ein gutes Winzervesper auf der sonnendurchfluteten Terrasse in der Schöllmatt. Dabei schmeckte der Wein des Jahrgangs 2013 allen Beteiligten äußerst gut und wir machten daher auch das eine oder andere „Fläschchen“ mehr auf, genossen die Zeit und ließen die Lese noch einmal Revue passieren.

So, nun aber zum eigentlichen Thema: Der Jahrgang 2014

Dieser Jahrgang hat es mal wieder in sich und das in vielerlei Hinsicht. Die Wetterkapriolen haben den Wein entscheidend geprägt – eine gute und ausgeglichene Blüte, ein viel zu heißes und trockenes Frühjahr sowie ein verregneter Herbst sind die meteorologischen Eckdaten. Daraus ist, als Folge intensiver Laubarbeiten ein qualitativ hochwertiger Wein mit 101 Grad Öchsle Mostgewicht geworden. Die Menge ist aufgrund von Fäulnis und Schädigung durch die Kirschessigfliege sowie Wespenfraß nicht so üppig ausgefallen wie erwartet. Es wurde ein Ertrag von 80 Kg/Ar erzielt, ein Wert der unter dem Durchschnitt von 120 Kg/Ar liegt, aber immerhin!

Der Jahrgang 2014 der „Privat Edition - Pinot Noir“ hat eine harmonische und kontrolliert verlaufende Maischegärung vollzogen und liegt nun nach dem ersten Abstich zur weiteren Reife im Fass. Der biologische Säureabbau ist bereits weitgehend abgeschlossen und der Jungwein präsentiert sich nach erster Fassprobe harmonisch, transparent und schmeichelt mit einer schöner rubinroten Farbe dem Auge des Betrachters. Der Ausbau erfolgt wie bei allen Rotweinen der „Privat Edition - Pinot Noir“ klassisch „trocken“. Der Restzuckergehalt liegt bei 1,2 g/L und verleiht dem Wein dabei Struktur und Charakter.

Zur Information möchte ich hier noch anmerken das wir seit November 2013 die Voraussetzungen für den Weinversand per Post geschaffen haben.

Unsere Internetseite <http://www.winzerhof-unter-der-yburg.de> ist „online“ und im Internetshop besteht nun ganz leicht die Möglichkeit Weinbestellungen aufzugeben und mit uns zu kommunizieren.

Ich wünsche nun allen Freunden und Weinliebhabern eine gute Zeit und viel Freude mit den Weinen der „Privat Edition – Pinot Noir“ in der kommenden Adventszeit. Weiterhin einen guten Jahreswechsel sowie viel Vorfriede auf das kommende Frühjahr.

Ihr/Euer Holger Beh