

An unsere geschätzten
Weinkundinnen und Weinkunden

Fläsch, im Juli 2008

Das Weinjahr 2007: Lange Vegetationszeit – hervorragende Qualität

Sehr geehrte Damen und Herren

Bereits ist wieder ein Jahr vergangen und ein neuer, ausgezeichneter Jahrgang reift in unserem Keller.

Das letzte Jahr begann mit einem milden Winter, gefolgt von einem extrem warmen und trockenen Frühling. Die Reben trieben etwa 3 Wochen früher aus als in einem durchschnittlichen Jahr. Wir begannen bereits im April mit der Laubarbeit, so früh wie noch nie zuvor.

Mit einem mulmigen Gefühl entfernten wir überzählige und doppelte Triebe, obwohl noch bis Mitte Mai ein Frost möglich gewesen wäre. Diese Arbeit erledigt man, wenn die Schosse 10 – 15 cm. lang sind. Wartet man damit zu lange, beginnt bereits der nächste Arbeitsdurchgang; das Einschlaufen in die Drahtanlage. Es ist wichtig, dass die Arbeiten zum richtigen Zeitpunkt ausgeführt werden. Sind nämlich die Triebe nicht zwischen den Drähten fixiert, kann ein Föhnsturm die Zweige abbrechen und grössere Schäden anrichten.

Mitte Mai begann an der Fläscher Halde bereits die Blüte, früher als im legendären 2003. An dieser Lage verblühten die Reben bei optimalem Wetter und wurden sehr gut befruchtet. Ca. 100 – 110 Tage später sind die Trauben dann reif. Zu diesem Zeitpunkt rechnete man also mit einem Erntebeginn anfangs September. Die folgenden Monate waren allerdings sehr wechselhaft und es regnete oft. Die Reben wuchsen schnell und gaben alle Hände voll zu tun. Grosse Temperaturschwankungen zwischen 8 – 34 °C machten den Reben zu schaffen. Die grosse Hitze führte vielerorts zu Sonnenbrand an den Trauben. Der Grund dürfte darin liegen, dass die Beeren übermässig viel Wasser aufgenommen hatten und die Haut dadurch dünn und empfindlich wurde. Die beschädigten Beeren trockneten ein und fielen ab.

Ende Juli folgte eine zweite Kältewelle und auch der August und September waren durchzogen. So verzögerte sich die Vegetation und büsste ihren Vorsprung allmählich ein. Die kühle und nasse Witterung veranlasste uns, den Ertrag konsequent zu reduzieren um eine optimale Reife zu erlangen. Ende September begannen wir mit der Weinlese. Die Blauburgundertrauben mussten gut verlesen werden, weil sich die prallen Beeren zum Teil gegenseitig „erdrückt“ hatten und zu Fäulnis führten. Die verbleibenden gesunden Trauben waren jedoch von hervorragender Qualität, da die lange Vegetationszeit und die langsame Reife die Aromatik förderten. Fazit: Wir blicken auf ein schwieriges, arbeitsintensives Jahr zurück, das uns dank konsequenter Ertragsregulierung hervorragende Qualität und eine Erntemenge leicht unter dem Durchschnitt einbrachte.

- Auch dieses Jahr zeigt sich unser **Riesling x Sylvaner** 2007 von seiner fruchtigsten Seite. Seine Zitrusaromen sowie die dezente Restsüsse machen ihn zum idealen Apérowein.
- Unser **Sauvignon Blanc** 2007 erzielte beim Weinconcours Deutschschweiz unter 330 eingesandten Weinen einen Platz unter den Siegerweinen. Nuancen von Holunderblüten und Stachelbeeren bilden zusammen mit einer frischen Säure diesen ausgezeichneten Essensbegleiter.
- Der **Chardonnay** 2006 präsentiert sich mit einem weichen, fülligen Auftakt, einem eleganten Körper und schliesst mit lang anhaltendem Nachhall.
- Der **Completer** 2006 duftet nach Nüssen und gedörrten Bananen, zeigt eine kräftige Struktur im Gaumen und gut eingebaute Röstaromen im Abgang.
- Die schöne Balance von Süsse und Säure, in der Nase erinnernd an reife Früchte, zeichnet unseren gehaltvollen **Pinot Gris** 2006 aus.
- Dieses Jahr wurde kein **Dessertwein** hergestellt. Wenige Flaschen sind noch von der letzten Abfüllung im Keller und haben ihre Aromen von Dörraprikosen und Honig während der Lagerung noch verstärkt.
- Ein ausgewogener Fruchtgeschmack, sowie ein Hauch von Melonen und Pfirsichen prägen dieses Jahr den **Schiller**. Ein herrlich süffiger Sommerwein.
- Die kräftigen **Pinot Noirs** sind noch jugendlich, sehr stoffig und mit gutem Tanningerüst. Dunkle Beeren im Abgang.
- Der **Pinot Noir 2006** aus den 225 lt Eichenfässern zeigt eine mittlere Körperkraft, dazu eine lang anhaltende passende Struktur. Die sehr dezenten rauchigen Barriquearomen und eine angenehme Extraktsüsse sind seine Stärken.

Die Blauburgunder werden im Laufe dieses Jahres eine neue Aufmachung erhalten. Sie werden in 7,5 dl Burgunderflaschen abgefüllt, bekommen eine neue Etikette und werden Pinot Noir genannt.

Falls wir Ihr Interesse an unseren Weinen geweckt haben, würden wir uns über Ihren Besuch freuen. Bitte rufen Sie vorher kurz an, damit wir auch zu Hause sind und Zeit für Sie haben. Am 22. November können Sie anlässlich unseres Kundentages von 10.00 - 19.00 Uhr alle unsere Weine degustieren. Dazu servieren wir Ihnen wieder die beliebten „Treberwürste“.

Auf unserer neuen Homepage www.weinbau-hermann.ch finden Sie übrigens weitere Informationen und Bilder über unseren Weinbaubetrieb.

Freundliche Grüsse

Peter + Rosi Hermann