



WENN
BACCHUS
LÄCHELT ...

2019



WEINTRADITION SEIT 1789

KELLER

FLÖRSHEIM - DALSHHEIM

*Keller
Weintradition seit 1789*

Liebe Weinfreunde,

die Götter meinten es in den letzten Jahren wahrlich gut mit uns, denn seit 1990 erlebt der deutsche Weinbau einen guten oder sogar sehr guten Jahrgang nach dem anderen. So etwas hat es in der Geschichte bisher noch nie zuvor gegeben. Belächelten die internationalen Kritiker die trockenen deutschen Gewächse noch vor 20 oder 30 Jahren, vergeben sie mittlerweile begeistert Höchstnoten für die besten deutschen Grand Crus.

Exemplarisch stehen für uns die beiden 100 Punkte GG-Ritterschläge von James Suckling im Dezember 2019 für unseren 2018er Morstein und unser 2018 Pettenthal. Für Suckling die beiden trockenen Weine des Jahres:

„If this doesn't blow you away, nothing will“ schreibt er über den Morstein und „actually liquid or some other unworldly state of matter“ kommt ihm beim Pettenthal in den Sinn. Nie zuvor vergab Suckling 100 Punkte an gleich zwei trockene Riesling-Weine aus demselben Weingut. Ein dickes Kompliment für die tolle Arbeit des Keller-Teams über das wir uns sehr gefreut haben.

Deutscher Wein: So gut wie nie zuvor

„Bei den Kellers lernt man, wie aus Wein das Licht des Glücks werden kann“, berichtet die FAZ im Sommer 2019. Eine sehr schöne Metapher, die uns darin bestärkt unsere Liebe zum Wein an die nächste Generation motivierter Nachwuchswinzer mit viel Leidenschaft und Einsatz weiterzugeben. **Wenn wir die vielen jungen Winzer sehen, die bei uns gearbeitet und gelernt haben und heute selbst Spitzenweine erzeugen, macht uns das stolz und glücklich.**

Auch dadurch hat sich das Image des deutschen Weines in den letzten beiden Dekaden rasant verbessert.

Ich erinnere mich noch sehr gut daran, als ich vor 25 Jahren zum ersten Mal ziemlich aufgeregt ins Burgund reiste, um mehr über die tollen Pinot Noirs zu erfahren. Damals interessierte sich dort fast niemand für Riesling. Wenn wir heute nach Frankreich aufbrechen, ist unser Kofferraum so voll geladen mit Weinkisten von lieben Winzerkollegen und uns, dass Julia, Felix und ich manchmal überlegen, ob es besser wäre, unseren Kleinbus zum Transport zu nehmen.

Die Bedingungen zur Erzeugung von Spitzenweinen in Deutschland waren vielleicht noch nie so gut wie heute – wir stehen auf der Sonnenseite des Klimawandels, zumindest für den Moment!





Die Nachfrage ist sprunghaft angestiegen und keines der namhaften Restaurants dieser Erde, sei es in New York, London oder Tokyo, kann es sich mehr leisten, deutsche Weine nicht auf der Karte zu führen.

Nur größte Optimisten und Visionäre hätten diese Entwicklung vor 20 Jahren vorausgesagt. An das mitreißende Plädoyer unseres lieben Freundes, Weinhändlers und leidenschaftlichen Riesling-Genießers Tino Seiwert denke ich noch heute oft. Er hat bereits 2004 bei uns im Kellergewölbe vor zahlreichen Weinfreunden verkündet, dass deutscher Wein wieder dahin zurückkommen wird, wo er vor mehr als 100 Jahren einmal war: auf die besten Weinkarten der Welt.

Rückenwind

Diese Entwicklung ist seit einigen Jahren in vollem Gang. Und nur am besseren Klima liegt es natürlich nicht, dass die besten deutschen Weine eine Güte erreicht haben, die sie weit über die Landesgrenzen hinaus begehrenswert machen. Vielmehr hat es mit der heute exzellenten Ausbildung der nächsten Generation, dem steten Blick über den Tellerrand und noch viel mehr mit dem besseren Austausch und Zusammenhalt der Winzer untereinander zu tun. Ohne innovative Winzervereinigungen wie zum Beispiel „Message in a bottle“ hätte der rheinhessische Weinbau niemals die Dynamik erreicht, die er heute hat. Der Gedanke, dass wir alle zusammen im gleichen Boot sitzen und in die gleiche Richtung rudern, war für die Generation vor uns noch unvorstellbar.

Übrigens nicht nur in Rheinhessen, aus Chambolle-Musigny, Vosne-Romanee und Gevrey-Chambertin hören wir genau die gleichen Geschichten, wenn wir mit Kollegen bei guten Flaschen diskutieren und philosophieren.

Die Winzer motivieren sich gegenseitig, gönnen einander den Erfolg und der Klimawandel schafft den nötigen Rückenwind, ohne den es unmöglich wäre, in dieser Konstanz großartige Weine aus bester Herkunft in die Flasche zu bringen. **Wir können nicht jeden Jahrgang einen Jahrhundertjahrgang nennen, aber würden wir Jahre wie 1921, 1934, 1959 oder 1971 als die Referenz für solche ansetzen, wir kämen wohl zum dem Schluss, dass nicht mehr vier Jahrgänge pro Jahrhundert, sondern aktuell eher vier pro Dekade in diese Kategorie fallen könnten.**

Klimawandel: Chancen und Risiken für den Weinbau

Doch halt! Natürlich ist auch heute nicht alles nur eitel Sonnenschein: Durch den Klimawandel steigt gerade in den letzten Jahren das Risiko von Frösten nach zu frühem Austrieb deutlich an. Auch Hagelereignisse (2017!!) und Erosion nach Starkregen haben stark zugenommen. Längere Trockenzeiten im Sommer und der Kampf der Pflanzen um zu geringe Wasservorräte bereiten uns zunehmend Sorgen.





Wine mit a difference

Trotz alledem stellte kürzlich unser 70jähriger Opa Klaus („Was soll ich auf'm Golfplatz, ich hab den Hubacker.“) zu Recht fest, dass es in den 1990er und 2000er Jahren während der Ernte doch wesentlich mehr strahlende Winzergesichter als noch in den 60er, 70er und 80er Jahren gab! Früher ging es den Winzern im Weinberg darum die Riesling- und Burgundertrauben überhaupt reif zu bekommen (oftmals blieben sie zu sauer). Heute werden die Trauben perfekt reif, weil es wärmer geworden ist und drei Keller Generationen mit fast 100 Jahren Ernteerfahrung machen sich Gedanken, wie Reife verlangsamt und hinausgezögert werden kann.

Der ständige Austausch, der gute Mix aus Erfahrung und Dynamik, aus Disziplin und Neugier, aus Gespür und Liebe zum Rebstock und zum Wein ist wohl das schönste Geschenk, das unserer Familie in die Wiege gelegt worden ist (und oftmals die beste Hilfe, wenn es darum geht weinbauliche Entscheidungen zu treffen).

1997 heirateten Julia und ich am 2. Oktober, damals noch vor der Ernte. Heute beginnen wir mit der Pinot-Ernte oftmals schon Anfang bis Mitte September und feiern unseren Hochzeitstag im Weinberg. Die Zeiten ändern sich! Deshalb gilt umso mehr und jedes Jahr aufs Neue, ganz besonders nah an den Reben und dem Weinberg dran zu sein, zu verstehen und zu fühlen, ob es Licht oder Schatten ist, was die Reben in den entscheidenden Momenten des Jahres mehr brauchen.

Oder wie es Patrick P. Bauer im Mai 2019 im Genussmagazin „Der Feinschmecker“ so treffend formuliert:

„Es gibt bei den Kellers kein Schema F! Jedes Jahr aufs Neue werden die Arbeiten an die Bedingungen neu angepasst. Dabei geben die Kellers vor wie Schachspieler, planen Dutzende Züge und Eventualitäten ein. Sie stellen weltweite Versuche an, haben ein Riesling-Projekt an der Südspitze von Kristiansand in Norwegen, um herauszufinden wie Reben sich verhalten, wenn die Sonne nicht genug scheint, um die Trauben perfekt ausreifen zu lassen. Nördlich von Madrid, auf der Hochebene von Segovia, haben sie damit experimentiert, wie man der dort heimischen Verdejo-Traube unter extremen Bedingungen mehr Frische und Eleganz entlockt. Steht ein kaltes Jahr an, nutzen sie die Erfahrungen aus Norwegen, in heißen Jahren mit geringem Niederschlag, wenden sie die Methoden aus dem Süden an, zum Beispiel die komplette Beschattung der Früchte.“

DAS WEINJAHR 2019

Der 2019er Jahrgang kam langsam in Gang. Während in 2018 die Reben bereits Ende Mai in voller Blüte waren, ließ sich die Natur in 2019 bis Mitte Juni Zeit! Die Blüte verlief bei gutem Wetter problemlos, allerdings merkten wir früh, dass die Beeren in 2019 sehr locker und klein blieben. Es fehlte die Winterfeuchte, die im Winter 2017/18 eine so wichtige Wasserreserve der Reben im heißen 2018er Sommer darstellte!



In 2019 mussten wir bis in den Juli hinein auf Regen warten – eine Hitzewelle mit Temperaturen bis über 40°C verursachte in einigen Anlagen zudem Sonnenbrand und Ertragsausfälle von 10-20 Prozent. Knapp 200 mm Niederschlag im Zeitraum von August bis Oktober sorgten glücklicherweise dafür, dass die Wasserreserven wieder aufgefüllt wurden. Konnte man den Laubwänden im Juli noch ansehen, dass ihnen der bisherige Vegetationsverlauf eher Mager- als Vollkost verabreicht hatte, standen sie Ende August nun prächtig da.

Wasser zur rechten Zeit bedeutet Energie und Kraft für den Rebstock. Und Niederschläge kombiniert mit kühlen Augustnächten, die die Reife bei uns im Hügelland etwas verzögerten, waren genau das, was unsere Reben und die Winzerseele zu dieser Zeit benötigten. **Wenn unsere Reben leiden, leiden wir mit ihnen und sie können sich kaum vorstellen, liebe Weinfreunde, wie gut die Stimmung der ganzen Familie ist, wenn im Sommer nachts ein schöner, gleichmäßiger Landregen die Böden durchfeuchtet und die Reben erfrischt.**

Niederschläge am HUBACKER von August bis Oktober:

2010: 217 mm	2017: 195 mm
2013: 186 mm	2018: 58 mm
2016: 112 mm	2019: 194 mm

Altweibersommer im September

Der September startete mit wunderbarem Spätsommerwetter und etwas Niederschlag am 7. und 8. September. Zu diesem Zeitpunkt erntete Felix mit einem kleinen Team bereits seine Trauben für Sekt. Die Erträge waren über 30 Prozent kleiner in 2019 (kleine Beeren dicke Schalen, geringe Saftausbeute), aber die Säfte schmeckten herausragend: pur, frisch, mit präsender Säure. Nach fünf Tagen hatten wir die Lese der Trauben für unseren Sekt beendet und mit strahlenden Gesichtern ging es Mitte September an die Spätburgunder, ungefähr zwei Wochen später als in 2018. Die Säure blieb stabil, die Beerenhäute waren knackig, die Kerne schön braun gefärbt und reif. Da unser jüngerer Sohn Max nun auch die Schule beendet hat und ein Jahr praktisch arbeitet, bevor er sein Studium beginnt, war zur Pinot-Ernte die gesamte Familie Keller mit dem Team im Weinberg. Uns macht es glücklich zu sehen, mit wie viel Lust und Liebe am Leben und an den Reben die nächste Generation heranwächst und wie leidenschaftlich sie neue Ideen entwickelt und in Diskussionen auch verteidigt. Felix und Max: Wir sind sehr stolz auf euch beide!! Macht weiter so!

Ende September häuften sich die Niederschläge und sie können sich vorstellen, dass wir in dieser sensiblen Phase des Herbstes, in der sich alles entscheidet, noch nicht sicher waren, ob es nicht zu viel des Guten an Wasser für die Pflanzen war. Zu viel





Wasser kann die Beeren leicht zum Platzen bringen und Fäulnis auslösen – ein gefährlicher Ritt auf der Rasierklinge! Doch ganz ohne Phasen der Angst im Herbst, macht man keine großen Weine und wir sind immer bereit höchstes Risiko für beste Qualität einzugehen! Deshalb hatten wir vorsorglich bereits vor der Lese das Ernteteam aufgestockt, um für alle Fälle gerüstet zu sein. Die Böden nahmen das Wasser gut auf, die Reben tankten weiter Kraft, die Trauben blieben durch die kleinen, lockeren Beeren und dicken Schalen gesund und konnten weiter an feinen Aromen zulegen.

Die Ernte der alten Silvaner-Anlagen in Dalsheim und Westhofen war ein einziges Fest für das gesamte Team! Die Trauben waren lockerbeerig, dickschalig und schmeckten einfach superlecker! Voller Eleganz und Würze und mit einer strahlenden Säure zeigen sich die Jungweine vom Fass, ein herzhafter Schluck rheinhessischer Seele im Glas. Auch bei den weißen Burgundersorten hingen die Trauben zur Ernte wie gemalt am Stock. Auf unsere Cuvée aus Weissburgunder und Chardonnay (um die sich wieder Felix ganz besonders gekümmert hat!) können wir uns jetzt schon alle freuen: cremig, vielschichtig und charaktrevoll. Felix' Gespür für Burgunder eben ...

Auch Julias Lieblinge, Rieslaner und Scheurebe, konnten glänzen: Eine Auslese voller Strahlkraft und Exotik lieferte der Jahrgang beim Rieslaner, einen trockenen Charakter-Wein und einen nach Stachelbeeren und Holunderblüten duftenden, feingliedrigen Kabinett bei der Scheurebe.

Kabinettweine sind die Diamanten der Weinkultur

Wenn es im Herbst dann endlich daran geht beim Riesling Trauben für Kabinett zu ernten, strahlen alle im Team, denn sie wissen, dass mit Sicherheit auch abends mit einigen guten Kabinett-Flaschen auf die Ernte angestoßen wird. Kabinett war schon immer ein Steckenpferd von Julia und mir und je mehr sich unser Klima ändert, desto größer wird die Herausforderung ihn in Perfektion auf die Flasche zu bekommen.

„Der leichte Kabinettwein droht zum aussterbenden Exoten zu werden ... zum Opfer des Klimawandels.“, berichtete Oliver Bock in der FAZ Ende Dezember.

Recht hat er – in manchen Herbstern ist es inzwischen leichter getrocknete Beeren für Auslesen oder Beerenauslesen zu finden, als knackig gelb-grüne für filigrane Kabinettweine. Aber diese Herausforderung nehmen wir gerne an, wir haben etliche „Trüffelschweine“ im Team, die die schönsten Beeren für Kabinett schon von weitem zu wittern scheinen.

„Was für eine grandiose Punktlandung!“, beschreibt der Gault Millau begeistert den Limestone Kabinett 2018. Unser 2018 Hipping Kabinett „Prince Louis“ wird vom Gault Millau zum wiederholten Mal zum „Kabinett des Jahres“ gekürt und auch in den Jahrgangspuben von John Gilman (View from the Cellar), MoselFineWines und bei Jancis Robinson.com (Julia Harding, MW) steht ein Kabinett aus unserem Haus an der





Lupe Gassen



Tiefe Wurzeln

Spitze. Für meine Frau und mich sind Kabinettweine die facettenreichen Diamanten der deutschen Weinkultur. Sie strahlen bereits in ihrer Jugend, sind hervorragende Essensbegleiter und reifen bei guter Lagerung problemlos über Dekaden.

Die 2019er Kabinettweine sind knackig, mineralisch, bodengeprägt und voller Charakter! Neben dem limestone Kabinett (aus besten Kalksteinparzellen in Dalsheim und Westhofen) wird es Lagen-Kabinette aus Hipping, Pettenthal und der Schubertslay geben. Weine, die unser Herz höher schlagen lassen.

Das Beste kommt zum Schluss: Die GG-Lese

Voller Vorfreude ging es dann in die 5. Erntewoche. Die besten Parzellen für „von der Fels“ und die Grossen Gewächse waren nun an der Reihe. **Bereits vom Stock schmecken die Trauben dicht und vielschichtig, von nobler Säure unterlegt. Kein Wunder, waren doch die Erträge in allen Lagen deutlich kleiner als in 2018.** Auch die kühle Frische und Frucht der Beeren war bemerkenswert. Man konnte schmecken, dass 2019 von Juli bis Oktober ca. 100 Sonnenscheinstunden weniger hatte als das Rekordjahr 2018 (Juli-Oktober 1008 h)

Bis zum 15. Oktober ernteten wir kleine, aber sehr feine Partien an Trauben für die Grossen Gewächse. Die noch hefetrüben Jungweine präsentieren sich ausgesprochen charakterstark, dicht und komplex. Die kleinen Erträge kann man schmecken, die Extraktwerte sind hoch, sie werden durch eine feine Säure sehr gut balanciert. In diesem Stadium erinnert mich das ein wenig an 2001 – ein Schluck vom Fass macht direkt Lust auf den nächsten!

Nicht nur Bacchus lächelt glücklich beim Jahrgang 2019 – liebe Weinfreunde, wir werden alle unsere Freude daran haben!

Guter Wein ist Teamwork:

Wir danken allen, die uns unterstützt haben

Ein ganz herzliches Dankeschön an alle Mitarbeiter und Freunde, die uns das ganze Jahr über unterstützt haben. Es macht uns unheimlich viel Freude mit euch zusammen zu arbeiten. Ihr seid die Seele unseres Betriebes und ohne euch würde auch die beste Vorlage der Natur nicht zu solchen Weinen führen. Ein Extralob in dieser Ernte gebührt unserem Sohn Felix, der vor jugendlichem Tatendrang nur so sprüht, sich aber immer gerne wieder Ratschläge bei Opa Klaus holt, der mit seinen 70 Jahren immer noch gerne jeden Tag im Weinberg steht. Keiner versteht und fühlt die Reben besser als er.



Ein ganz herzliches Dankeschön auch an Sie, liebe Weinfreunde. Der enge, persönliche Kontakt zu vielen von Ihnen ist uns sehr wichtig! Vielen Dank für die zahlreichen netten Gespräche, Mails und Briefe, die hausgemachten Marmeladen, die selbst gebackenen Plätzchen, Pralinen und flüssigen Geschenke zu Weihnachten. Wir denken sehr oft daran, wenn wir mit viel Herzblut im Weinberg alles geben, damit wir wieder nur das Allerbeste für Sie und uns in die Flasche bekommen.

*Ein ganz herzliches Dankeschön
im Namen des gesamten Teams!*

*Herzlichen
Danke!*

