



Wein-Zeit

Herbst 2019

2019 – ein „Ausnahmejahr?“

Nach groß kommt klein, nach viel kommt wenig. So kann man das Weinjahr 2019 zusammenfassen.

Über den Winter fehlte viel Wasser, das der Boden normalerweise für das Frühjahr und den Sommer speichert. Trotzdem waren die Reben gut ausgetrieben, als in der Nacht zum 5. Mai das Thermometer auf minus 1,3 Grad sank.

Dies hat gereicht, um so gut wie alle grünen Triebspitzen und den Fruchtansatz der Rebstöcke erfrieren zu lassen. Ramsthal war mit allen Lagen extrem betroffen. Die Weinberge in Wirmssthal waren zu einem Drittel verschont und in Westheim war nichts passiert.

Aber wir arbeiten mit der Natur und so müssen wir ein derartiges Naturereignis hinnehmen. Glücklicherweise war der vorherige Jahrgang 2018 was Menge und Güte betrifft überdurchschnittlich, so dass wir hier noch einen Puffer haben.

Die Rebe ist eine robuste Pflanze. Es wachsen neue Triebe und die Rebstöcke werden wieder grün. Leider hat dieser zweite Austrieb nur ganz wenige Trauben. Die Arbeit war immens. Jeder Trieb wurde begutachtet und entschieden, ob wir ihn entfernen oder weiter wachsen lassen. Dafür ging die Ernte flott von der Hand. So sammelten wir in einem Weinberg in einem viertel der normalen Arbeitszeit die wenigen Beeren ein.

Da diese Spätfrostereignisse sehr lokal auftreten, konnte das restliche Wein-Franken eine fast normale Ernte einfahren. Bereits im Frühjahr war absehbar, dass unsere Erntemenge so klein sein wird wie selten zuvor. Deshalb führten wir bereits zeitig Gespräche mit befreundeten Winzern. Diese boten uns die Möglichkeit Trauben von Ihnen zu kaufen, natürlich unter Einhaltung unseres Qualitätsstandards. So erwarten wir für das kommende Jahr bei den Rebsortenwei-



Weinberg in Westheim, normaler Austrieb, 13.5.2019



Weinberg in Ramsthal, erfrorene Triebspitzen, 13.05.2019

nen und bei unserer Ä´WENG-Linie keine Engpässe. Auf Weine im Premium- und im Lagenweinsegment werden wir mit dem Jahrgang 2019

wohl fast komplett verzichten müssen.

Aber neues Jahr, neues Glück. Wir blicken erwartungsvoll auf 2020.

Wein-Zeit

Gemeinsam Feste feiern...

Viele haben es schon bemerkt: die Kategorie Veranstaltungen in der Weinliste wird immer größer und ausführlicher. Neben der Jahrgangverkostung im

Frühjahr, bei der man sich entspannt durch das Sortiment testen kann und dem Hoffest Ende August, bei dem ausgelassen gefeiert wird, gibt es immer mehr kulinarische

Veranstaltungen in unserem Haus. Die Kombination von Speisen und Wein, ein Thema mit dem man sich unendlich lange beschäftigen und begeistern lassen kann.

Es freut uns sehr, dass wir hier auf gute Partner aus der Gastronomie zugreifen können, die gemeinsam mit uns die Gäste verwöhnen. Danke sagen wir an dieser Stelle an unsere Partner und an unsere Helferschaar für die großartige Unterstützung.

Auch in 2020 sind schöne Veranstaltungen geplant. Bei einigen ist eine Anmeldung erforderlich. Wir haben dafür auch Gutscheine vorbereitet und Sie können sich bereits jetzt Ihre Teilnahme sichern oder Ihren Herzensmensch damit überraschen. Sprechen Sie uns an!



Ethos Silvaner Klassik

Bereits mehrfach haben wir schon auf die Winzergruppierung Ethos hingewiesen, der wir angehören. Ziel der Gruppierung ist es ethisch korrekten Wein zu erzeugen. Zu den Kernthemen zählen:

- Erhalt der Steillagen
- Biodiversität fördern
- soziale Verantwortung
- handwerkliche Weine

Um unsere Bemühungen besser nach außen zu

kommunizieren, gibt es nun in einigen Betrieben einen Ethos Klassik Silvaner, der bei allen Betrieben das gleiche Etikett trägt. Für den Ausbau ist jeder Betrieb selbst verantwortlich. Die Weine werden vor der Abfüllung verkostet und müssen den Qualitätsstandard der Gruppe entsprechen. So können Sie als Kunde sicher sein, dass die Weinqualität stimmt.



Urbanusweg 5-9
97729 Ramsthal

Telefon: 09704 5692
Fax: 09704 7469

wein@weingut-neder.de
www.weingut-neder.de

Noch ein Hinweis:

Zwischen Weihnachten und Dreikönig sind wir zu den gewohnten Öffnungszeiten für Sie da! Rosenmontag und Faschingsdienstag 2020 bleibt unser Weingut geschlossen.