



Traumjahrgang für deutsche Weine

2015 brachte exzellente Bedingungen auch für Riesling von der Mosel

Sie haben sich vielleicht schon einmal gefragt, warum in der Weinwelt dem Jahrgang so viel Beachtung geschenkt wird. Nun, der Jahrgang spielt vor allem in Regionen mit kontinentalem Klima, wie wir es zum Beispiel in Deutschland haben, eine große Rolle. Die Jahreszeiten sind hier sehr ausgeprägt und Niederschläge gibt es auch während der Wachstumsperiode. Ein verregneter Sommer wie dieses Jahr – und die Winzer kommen ordentlich in's Schwitzen. Denn bei Feuchtigkeit entsteht Pilzdruck und es müssen dementsprechend Pflanzenschutzmaßnahmen vorgenommen werden. Das kann auch mal schiefgehen, dann leidet die Qualität. Außerdem verzögert sehr kühles Wetter die Reife. Darüber braucht man sich in mediterranem Klima, wie zum Beispiel im Süden Italiens, keine Sorgen machen. Heiße und trockene Sommer sorgen dafür, dass Jahrgangsunterschiede eher gering ausfallen.

Wer sich für deutschen Wein interessiert, sollte sich mit dem Jahrgang 2015 eindecken. Nach einem heißen und trockenen Sommer, der die Reife der Trauben ordentlich befeuerte, kam Anfang September der nötige Regen, um Trockenstress zu vermeiden. Dann folgte ein kühl-trockener Herbst, der die frische Frucht und Säure in den Trauben konservierte, und verhinderte, dass Zuckerwerte in die Höhe schnellten. 2015 entstanden damit ganz klare, dicht gewobene, fruchtbetonte und frische Weine mit moderatem Alkohol. So wie man sich Weine aus heimischen Rebsorten von Riesling bis Silvaner eben vorstellt. Auch Alexander Loersch war sehr

zufrieden mit seinen Weinen. Der passionierte Winzer aus Trittenheim bewirtschaftet vor allem Steilstlagen an der Mosel. Durch das kühle Wetter im Herbst konnte er mit der Lese bis in den Oktober hinein warten. Viel Zeit für Riesling-Reben, um eine Extraportion Extrakt und Aromastoffe in die Beeren einzulagern. „2015 war ein Traum“, sagt Loersch. „Wir konnten auf den perfekten Moment warten, um alle Prädikate vom Kabinett bis zur besten Trockenbeerenauslese bequem zu lesen. Die hohe Konzentration in den Weinen, belebt durch eine rassige Säure, die die Weine wieder schlank werden lässt, sorgt für einen Jahrgang mit viel Potenzial.“ Mit dem Kabinett trocken aus dem Trittenheimer Altärchen war Loersch bereits unter den Siegerweinen von „Best of Riesling.“

Der Riesling zeigt in der Nase ganz klare Aromen von Zitrusfrüchten, einen Hauch von exotischem Obst und rauchige Noten, wie es für Weine von Schieferböden typisch ist. Am Gaumen frische, aber gut eingewobene Säure und trocken, wobei ein paar Gramm Restzucker die Aromen noch einmal richtig zum Leuchten bringen. Ein langer Nachhall mit viel Würze und mineralischem Eindruck verrät das Potenzial des Weins, den man zu Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln oder zum gebeizten Lachs mit Apfelmehrrettich genießen kann.



2015 Trittenheimer Altärchen / Riesling Kabinett trocken / Weingut Loersch / Mosel / 9,90 Euro

www.weingut-loersch.de oder Weinhandlung Zwölfgrad / Martin-Luther-Platz 1 / Köln / ☎ 0221/3815 91, www.zwoelfgrad.de