

2015 ein perfekter Weinjahrgang?

Meist ist zu lesen, dass der Jahrgang 2015 ein hervorragender Weinjahrgang war. Kann man das so einfach sagen? Unser aller Erfahrung ist, dass es 2015 sehr sonnig, zeitweise sogar sehr heiß war. Weinreben, zumindest in unseren Breiten, mögen zwar Sonne, mögen es aber nicht heiß. Hitze macht ihnen Stress. Die Reben bei uns haben ebenfalls ein Problem, wenn zu wenig Wasser im Boden ist. Und 2015 war extrem trocken. Wenig Wasser bedeutet weniger gelöster Stickstoff, weniger gelöste Mineralien, weniger Extraktstoffe im Wein. Der letzte sehr heiße, trockene Jahrgang war 2003. Die Ergebnisse waren sehr häufig niederschmetternd. Natürlich haben viele Winzer daraus gelernt.

Insgesamt sind nun alle erfreut, dass die Weine – vor allem die Weißweine, die nun in den Verkauf kommen – aktuell sehr aromatisch sind und sich insgesamt schön präsentieren. Das ist anders als 2003. Also trinken wir die 2015er! Jetzt! Ob sie sich entwickeln, lagerfähig sind? Keiner weiß das, denn jeder Jahrgang ist verschieden.

Eines ist jetzt schon klar: Da sich die Zuckerbildung 2015 in den Trauben schneller vollzog, als die Trauben geschmacklich (Fachleute nennen das physiologisch) reif wurden, mussten die Winzer im Warten auf die physiologische Reife eine erhöhte Zuckerbildung akzeptieren. Das bedeutet, dass gute Weine mehr Alkohol haben als normal. Manche Weine haben jetzt schon ein Alkoholproblem, das teilweise durch erhöhten Zucker oder einen Ausbau in neueren Fässern gezügelt scheint. Ob das reichen wird? Zum Glück sind die Säurewerte ordentlich. Ein guter Wein muss immer ein gutes Gleichgewicht aufweisen von Alkohol, Zucker, Säure, Extrakt/Gerbstoff. Hoffen wir, probieren wir!

Natürlich ist die Weinqualität eines Jahrgangs nicht ausschließlich vom Wetter abhängig. Anders als 2003 sind heute die Weinberge begrünt, oft mit Leguminosen (Klee/Kräuter/Raps), einem natürlichen Stickstofflieferanten (statt Kunstdünger). Die Böden sind lockerer, das Bodenleben aktiver. Die Reben fühlen sich in einer natürlicheren Umgebung wohler. Sie haben in den letzten Jahren auch deutlich tiefer gewurzelt; dadurch sind die Reben gerade in Jahren wie 2015 besser versorgt. Immer mehr Winzer haben Größe und Anzahl der Trauben pro Stock reduziert, das entlastet die Reben. Die Laubarbeit ist gründlicher. Weniger Blätter, um die Zuckerbildung zu reduzieren, bei ausreichendem Blätterschutz für die Trauben, um frühzeitigen Traubenbrand zu verhindern. Das sind einige Beispiele, die wir von unseren Winzern, mit denen wir arbeiten, kennen. Sie machen uns optimistisch für den Jahrgang 2015.

Herzlichen Glückwunsch - 100 Jahre Scheurebe!



1916, vor 100 Jahren, wurde in der rheinhessischen Forschungsanstalt Alzey aus Riesling und einer sogenannten Bukett-Traube (Silvaner x Trollinger) eine neue Rebsorte gekreuzt. Sie hatte zunächst die Bezeichnung „S 88“, wurde dann aber 1956 nach seinem damaligen Leiter Georg Scheu benannt. Hauptverbreitungsgebiete der Scheurebe sind Rheinhessen und die Pfalz, wobei der Anbau erst in den letzten Jahrzehnten merklich zugenommen hat (heute in Deutschland 1400 ha).

Die Scheurebe stellt an den Standort beinahe ebenso große Ansprüche wie der Riesling. Sie mag es nicht nass, die Böden sollten eher trocken und karg sein. Sie benötigt viel Sonne, um auch gut reif zu werden. Außerdem sollten die Traubenerträge durch Winzerhandwerk deutlich reduziert sein, denn von Natur aus ist die Traube mittelgroß und dichtbeerig. Kleine Träubchen sind das Ziel, um gesunde, vollreife Trauben mit Spätlesemostgewicht zu ernten. Übrigens schmecken Scheurebeweine von unreifen Trauben unangenehm, was häufig mit ordentlich Restüße zu kaschieren versucht wird.

Eine gute Scheurebe ist vor allem sehr fruchtig, präsentiert sich saftig, ist lebhaft frisch bei pointierter aber angenehmer Säure. Typische Aromen sind: Grapefruit, schwarze Johannisbeere aber auch exotische Früchte wie Mango, Limone, Mandarine.

Scheurebe ist ein idealer Wein zum Sommer, ein wunderbarer Wein in geselliger Runde. Scheurebe begleitet ebenfalls hervorragend würzige Küche wie gewürzten Fisch, (Wild-)Geflügel, vor allem südasiatische Gerichte mit Zitronengras, Ingwer oder Curry.



Die Trauben für unsere Scheurebe 2015 wurden reif wie selten: Goldgelbe, kerngesunde kleine Trauben bei Mostgewichten über 92° mit tollen, typischen Aromen. Wir konnten für unser Cuvée auf vier Partien Scheurebe zurückgreifen.

Baustelle Viktor-Reuter-Strasse



Mit dem Ziel, die Attraktivität der City zu steigern, lässt die Stadt Herne seit dem 18. April die Viktor-Reuter-Straße komplett umgestalten. Geplant ist, Fahrbahn, Gehwege, Parkstreifen, Begrünung und Beleuchtung von der Bahnhofstraße bis hin zur Herman-Löns-Straße vollständig zu erneuern. Das alles soll in drei Monaten fertig gestellt sein.

Um Anwohner, Gewerbetreibende und Kunden möglichst wenig zu beeinträchtigen, ist die bauschaffende Firma angehalten, die Befahrbarkeit der Straße sowie die Zufahrten/Zugänge zu allen Grundstücken zu gewährleisten. Trotzdem ist wohl jedem klar, dass es zumindest kurzfristig zu Behinderungen kommen kann. Deshalb unser Service für Sie: **Kostenfrei parken** (1 Stunde, bei einem Einkauf ab 20,- €) im Parkobjekt „Am Verweilplatz“ (QPark, Einfahrt über Poststraße 22). Dann ein nur kurzer Weg über den Robert-Brauner-Platz und schon sind Sie bei uns. Wir helfen auch gern, Ihren Einkauf zum Auto zu bringen. Halten Sie uns also auch in der Umbauphase die Treue und freuen Sie sich auf die neue Viktor-Reuter-Straße!

ausgesuchte Weine & Spirituosen

Julius Meimberg GmbH Weinhandel
Bahnhofstraße 62 · 44623 Herne
Tel. 0 23 23 / 5 09 00
Fax 5 35 00
weinhandel@julius-meimberg.de
www.julius-meimberg.de

Geschäftszeiten Laden:
Mo. – Do.: 10 – 18.30 Uhr
Fr.: 10 – 19 Uhr
Sa.: 10 – 16 Uhr