

Bodenheim, Juni 2004

Verehrte Weinkunden

Der Juni 2004 war für unsere Familie ein besonderer Monat. Meine Eltern feierten am 10.6. ihre goldene Hochzeit. Eine stolze Leistung! Nach den ausgiebigen Feierlichkeiten, will ich Ihnen jetzt mein neues Weinsortiment vorstellen. Mein Angebot umfasst die Jahrgänge 1999-2003.

Der Sommer 2003 brachte mediterrane Verhältnisse. Aus alten Weinbaubüchern habe ich erfahren, daß es nur -1947- ähnlich heiß war. Dazu war es extrem trocken, das Weinlaub fiel schon im August vom Rebstock und die Trauben wurden teilweise von der Sonne verbrannt.

Die Mostgewichte stiegen ins "unermessliche".

Bei der Rebsorte Blauer Portugieser haben wir 93°Oe gemessen, beinahe 50% mehr als in Normaljahren.

2003 war DAS Rotweinjahr, Spätburgunder 115°Oe , Dornfelder 102°Oe , Regent 108°Oe .

Sie brauchen noch ein Jahr Holzfaßlager, um ihr Tanninpotential abzurunden.

Diese Rotweinphilosophie hat sich über Jahre in mir gebildet - durch Ausbildung, Erfahrung und "Spionagetouren" per Motorrad in das "Rotwein-Mutterland" - Frankreich. Heute bin ich froh genügend rote Rebsorten gepflanzt zu haben und entsprechend lagern zu können.

Im Weißweibereich konnten wir eine Riesling Auslese mit 100°Oe, Weißburgunder Auslese 112°Oe und Grauburgunder Auslese mit 118°Oe ernten.

Die Grauburgunder Auslese ist edelsüß mit tollen Honigaromen. Die beiden anderen Weine sind "feinherb" Ein neuer Begriff, der "halbtrocken" ersetzen soll.

Weine, die über eigenen Fruchtzucker verfügen können als feinherb bezeichnet werden.

Ich verwendete in 2003 für die letzten beiden Mehltaubehandlungen ausschließlich Backpulver (20kg/ha). Das brachte gesunde Trauben und optimale Färbedingungen. Ich musste den Mosten keine Gärhefen zusetzen.

Der ökologische Weinbau zahlt sich, neben Gesunderhaltung der Natur in einer einfacheren Kellerwirtschaft und besseren Weinen aus. Genauso profitiere ich persönlich bei der Arbeit daraus. So war der Einsatz von Fenchel / Anisölen ein tolles Erlebnis im Weinberg.

Ich hoffe die Weine werden Ihnen schmecken und verbleibe mit freundlichen Grüßen,

Ihr Winzermeister,

Johannes Leber