

Rückblick auf ein "cooles" Weinjahr 2021

Ausblick auf die bald erhältlichlichen 2020er Weine

Nach einer kurzen und intensiven Erntezeit, vom Start in Maisprach mit der Lage Röti für unseren "GRAF" am 9. Oktober, bis zum Schlusspunkt mit dem Viognier und Merlot am 26. Oktober, schlummern die Weine nun in den Fässern.

Mengenmässig liegt unsere Pinot Noir Ernte im 10-jährigen Durchschnitt, bei Pinot Blanc und Chardonnay gut 20 Prozent darüber, beim Viognier gute 20 Prozent darunter. Alles in allem erhält die Ernte 2021 das Prädikat sehr gut.

Ein eher verhaltener, doch trockener Frühling mündete in einem wenig sonnigen, sehr nassen Sommer, der dann von einem versöhnlichen Herbst abgelöst wurde.

Die lange Reife der Trauben am Rebstock ergab Trauben mit intensiven Aromen. Eine dicke Traubenhaut sorgt für viel Farbe im Wein und für ein beachtliches Gerbstoffpotential.

Wir schätzen das Potential der Pinot Noir Weine als gross ein. Eine mittlere bis lange Lagerung ist von Vorteil. Die Weissweine präsentieren sich ebenfalls sehr schön und dürften sich nach dem Heftausbau von bis zu einem Jahr, für einige Jahre auf der Flasche weiterentwickeln.

Für uns ist 2021 ein "cooles" Weinjahr mit viel Bedeutung. Wir stehen nun schon im dritten Jahr mit der Fair'n Green Zertifizierung und merken, wie sich unsere Tätigkeit verändert. Im Rebberg sind wir mit unseren Händen fleissiger denn je. Ausser dem Pflanzenschutz und dem gelegentlichen Walzen oder sehr seltenen Mähen der Begrünung, vollzieht sich bei uns alles von Hand. Dies spart Diesel und schärft unsere Sichtweise beim täglichen Arbeiten im Wingert.

Seit Jahren verzichten wir auf Insektizide und Herbizide. Seit diesem Jahr nun auch auf die im ÖLN (ökologischer Leistungsnachweis - früher IP Suisse) zugelassenen synthetischen und systemischen Fungizide. Ganz ohne Pestizide wird es in unserem Klima wohl nie gehen. Doch bieten weit harmlosere Produkte wie Backpulver, Algenpräparate oder Orangenöl echte Alternativen. Die weitere Erfahrung und der ständige Austausch mit befreundeten Winzern wird uns hier stetig weiterbringen.

Noch ein Wort zu den 20er Weinen, die in ihrer 2. Tranche im kommenden Frühjahr erhältlich sein werden. Es ist das wohl kleinste Weinjahr, das wir je verarbeitet haben. Eine um gut 40 Prozent geringere Ernte gegenüber dem 10-jährigen Durchschnitt, wirft nun ihre Schatten. Die ersten Vorbotten – MÖHR-NIGGLI Pinot Noir, Pinot Blanc und Viognier – sind schon vergriffen. Die nächsten – Chardonnay, PILGRIM, CLOS MARTHA und GRAF - folgen ab April. Schon jetzt kann reserviert werden. Es sind tolle Weine!

Die schlechte Blüte sorgte für die geringe Erntemenge. Sie ergab Trauben von überdurchschnittlicher Qualität. Die Pinot Noir Weine sind elegant und sehr präsent im Glas; der Ausdruck der Sorte ist grandios. Der Chardonnay - ein Jahr auf der vollen Hefe und in mehrfach gebrauchten 228L/350L Fässern vergoren und ausgebaut - ist unser Geheimtipp. Den Wein einige Jahre weiter auf der Flasche reifen zu lassen, wird viel Freude bereiten.

Wir freuen uns darauf, euch im kommenden Jahr ab April wieder auf dem Weingut begrüßen zu dürfen – sei es beim Abholen der reservierten Weine oder zu einer Wingertführung mit Degustation. Im September erlebt ihr uns im Doppelpack: Am 10./11. September 2022 findet das Weinfest in Maienfeld statt, am folgenden Wochenende unser Wiii-kend.

Herzlichst eure Winzer, Matthias und Sina Gubler-Möhr