

STAATSWEINGUT MIT JOHANNITERGUT Neustadt



Liebe Weinfreunde,

liebe Kunden des Staatweingutes mit Johannitergut,

ein spannendes Jahr im Weinberg liegt hinter uns. Seit sieben Jahren gab es erstmalig wieder einen Januar, der im Mittelwert bei $-2,3^{\circ}\text{C}$ lag und uns am 07.01.2017 noch einen Riesling Eiswein des Jahrgangs 2016 bei $-10,1^{\circ}\text{C}$ ernten ließ. Die darauffolgenden Monate Februar, März und noch bis Mitte April waren im Durchschnitt recht warm, was zu einem frühen Austrieb führte. Um Ostern kam dann der Kälteeinbruch, der am 24. April lokal erheblichen Schaden anrichtete. Der geschätzte Ertragsausfall beläuft sich auf 20 bis 25% auf die Gesamtfläche gesehen. Nach dem Spätfrost, kam die Trockenheit. Seit Jahresbeginn hat es in Neustadt zum vieljährigen Mittel rund 40% weniger geregnet. Dies führte zu einer schnellen Reifephase mit einer geringeren Beerengröße. Aufgrund dieser zwei Wetterextremen startete die Ernte in diesem Jahr bereits ungewöhnlich früh am 5. September und die Trauben brachten zum Teil hohe Mostgewichte und durchweg bei allen Rebsorten eine sehr gute physiologische Reife.

Trotz allen Wetterkapriolen erwarten wir spannende Weine aus dem Jahrgang 2017, die derzeit noch in unserem Keller reifen. Die ersten Weißweine Jahrgang 2017 präsentieren sich jetzt schon fruchtig, komplex, mineralische.

Neu in der Preisliste ist die Rubrik „Internationale Rotweine“. Hier schlagen die Herzen der Rotweinfreunde bestimmt höher. Aus dem Jahrgang 2015 ganz Exklusiv, in limitierter Auflage und alle im Barrquie ausgebaut, Cabernet Franc, Syrah, Tempranillo und Lagrein. Durch Ertragsreduktion und begünstigte klimatische Bedingungen konnten hier sehr dichte, komplexe, ausdrucksstarke Weine vinifiziert werden, die Sie unbedingt probieren sollten.

Auch unser Schaumweinangebot haben wir ergänzt. Hier finden Sie nun auch unseren „Petillat Naturel, kurz „Pet Nat“.

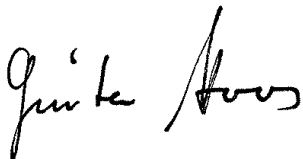
Die Weine wurden dafür während der ersten alkoholischen Gärung direkt auf die Sektflasche gefüllt, so dass die Gärung in der Sektflasche beendet werden kann. Da man ab diesem Zeitpunkt die Gärung nicht weiter beeinflussen kann, ist am Ende jede Flasche ein Unikat, da Alkohol, Druck und Restzucker unterschiedlich Werte aufweisen können. Dies ist die natürlichste Form des Schaumweins, mit der geringsten Intervention von außen. Aufgrund der Herstellung können diese Schaumweine eine Hefetrübung aufweisen.

Überraschen Sie Ihre Sinne und kosten Sie!

Mit Stolz blicken wir auf das Prämierungsjahr 2016/2017 zurück:

20 Weine wurden bei der Landesweinprämierung mit einer Goldmedaille und 16 Weine mit einer Silbermedaille ausgezeichnet.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Weinauswahl und eine besinnliche Vorweihnachtszeit!

A handwritten signature in black ink, reading "Günter Hoos". The signature is written in a cursive, flowing style.

Dr. Günter Hoos