



Weingut Peter Hohn  
seit 1638

**Am**

*30. November 2017 war es soweit:  
die erste Fassweinprobe meines 2017er Weins,  
in kleinem, aber feinem Verkoster/innen-Kreis!*

Eine Fassweinprobe ist für den Laien im Prinzip ja so etwas wie die Zwischenverkostung beim 30-monatigen Camembert: man schmeckt deutlich, es ist Weichkäse, aber nicht sehr viel mehr... Erst die jahrelange Erfahrung in der Verkostung von Wein in seinen unterschiedlichen Entwicklungsstufen oder -sprüngen lässt den Fachmann/die Fachfrau erahnen, wohin die weitere Reifungs-Reise voraussichtlich gehen wird: ist der Tropfen bereits „auf Spur“ oder noch auf der Suche nach der richtigen Richtung?

Mein Fazit am Ende des Tages: Summa summarum muss ich sagen, dass es selten einmal einen Jahrgang gab, bei dem sich die ja noch nicht fertigen Weine mit einem solchen Genuss probieren ließen wie in diesem Jahr. Leider war – wegen der in diesem Jahr geringsten Erntemenge, seit ich Winzer bin – nach nur elf Proben bereits das gesamte Verkostungs-Kontingent abgearbeitet.

Einige Besonderheiten des aktuellen Jahrgangs können an dieser Stelle allerdings schon berichtet werden:

Mein Weißer Burgunder wächst in zwei Weinbergen – einer Steillage und einem flachen Wingert. Normalerweise geschmacklich einfach zu unterscheiden: der Wein aus den Steillagen schmeckt voller, körperreicher. Nicht so in diesem Jahr. Beide Weine probieren sich ebenbürtig. Der Grund: in meinen Flachlagen hatten wir Frostschäden von bis zu 80 %. So auch beim Weißen Burgunder. Die Nährstoffe, die durch die Rebwurzeln auf die Pflanzen und die Trauben verteilt wurden, sind – je nach Witterung – aber immer gleich. Wenn nun also nur wenige Trauben am Stock wachsen, erhält jede Beere ein Vielfaches an Nährstoffen, was zu einem ein sehr körperreichen Geschmack führt.

## Aktuelle Informationen aus dem Kelterhaus

Dieses Phänomen zieht sich durch alle meine diesjährigen Weine. So schmeckt auch mein einfachster Riesling nur im Vergleich mit den anderen Rieslingen „leicht“. In einem normalen Jahr wäre er qualitativ als ein sehr gutes Riesling Hochgewächs einzustufen.

Besonders hervorstechend bei dieser ersten Fassweinprobe haben nur mein „bester“ Riesling und mein Dornfelder aus diesem Jahr.

Der Riesling unterscheidet sich in seiner ganzen Art und Struktur komplett von den anderen – bereits jetzt ein sehr besonderer Wein! Theoretisch würde er in der Säurestruktur noch etwas korrigiert, einmalig filtriert und dann abgefüllt werden. Wenn dieser Plan so funktioniert, dann können Sie sich schon jetzt auf einen besonderen 2017er Tropfen freuen!

Und der Dornfelder? Seine rubinrote, fast schon ins Violette reichende kräftige Farbe und sein bereits in diesem zarten Reifungsalter voller Geschmack machten die kleine Verkostungsrunde nicht nur sprachlos (weil die Lippen ununterbrochen am Glasrand hingen...), sondern führten fast schon zu den ersten Bestellungen – sozusagen in rein präventiver Absicht...



Bekanntlich soll man den Tag natürlich nicht vor dem Abend loben – und dass trotz erfreulicher Prognosen noch eine Menge Keller-Arbeit in den nächsten Wochen und Monaten notwendig werden wird, versteht sich von selbst. Für mich als Winzer aber beruhigend und motivierend ist, dass die ersten Geschmackseindrücke (zum Glück nicht nur von mir alleine!) als durchweg positiv bzw. erfolgversprechend einzustufen sind und somit jetzt schon ein wenig über die – wie berichtet – extrem geringe Erntemenge in diesem Jahr hinwegtrösten.

Ich halte Sie auf dem Laufenden – bleiben Sie neugierig!

Ihr