



HERBSTBLÄTTER 2025



Wettlauf

Eigentlich hatte der Titel des diesjährigen Herbstberichts bereits Mitte August festgestanden. Da saßen wir in vergnügter Runde nach getaner Arbeit im Innenhof des Weinguts beisammen und sinnierten „spielerisch“ über die vergangene Wachstumsperiode. **Kein Frost, kein Hagelschlag, keine Dürre oder Sintflut hatten Siefersheim bis dato ereilt.** Der Pilzdruck hielt sich über die gesamte Vegetationsphase in Grenzen. Das Wetter hatte uns mit viel Sonne, Wärme und ausreichend Niederschlag beschenkt und uns eine insgesamt vitale und idealtypische Verfassung der Weingärten beschert. Selbstverständlich verbunden mit viel Arbeit und handwerklichem Aufwand – aber in gewisser Weise „stressfrei“.

Wann hatte es dies zum letzten Mal in ähnlicher Form bei uns gegeben? Die einhellige Antwort lautete: 2020. Der zurückliegende September hat dem Ganzen aber einen völlig neuen Dreh verliehen. Die ursprünglich angedachte Überschrift „Bilderbuchjahrgang“ wurde verworfen. Wieso und weshalb – darum soll es hier jetzt gehen...



„Wer zu spät kommt, den bestraft...“, wir haben dieses Zitat schon mehrfach in unseren Herbstberichten erwähnt. Wahrscheinlich war es noch nie so treffend wie im Jahrgang 2025. Zwischen dem Zustand „gesund und perfekt reif“ und dem oben fotografierten Zustand „überreif, Botrytisfäulnis“ lagen oft nur zwei, drei Tage.

Der Jahresbeginn 2025 fiel, wie so oft in den vergangenen Jahren, überaus mild aus. Kein klassischer Winter mit wochenlang Schnee und Frost, sondern ein regenreiches und auch sonniges erstes Quartal. Die Natur erwachte sehr frühzeitig im März und bereits Anfang April legte unsere Kastanie ihr grünes Kleid an. Es war nicht rekordverdächtig früh und warm wie im Jahr zuvor, aber nur leicht verzögert. Der Austrieb der Weinberge erfolgte gegen Mitte April und läutete ein überaus sonniges, wunderschönes Frühjahr ein.

Die Monate Mai und Juni setzten dieses Bild nahtlos fort. Eine beinahe idyllisch wirkende Frühsommerperiode begleitete uns bei allen Arbeiten im Weinberg. Niemals zu heiß und zu trocken, aber immer warm, sonnig und angenehm. Die Rebblüte fand in der ersten und zweiten Juniwoche statt. Eine gute Blüte und normale Gescheinsausbildung. Alles lief gut, und es gab keinen Grund zur Sorge. Als ein erster, wichtiger Zeitindikator für die Weinlese war an diesem

Punkt bereits klar, dass ein früher Beginn der Herbstperiode sehr wahrscheinlich war. September – und eher Anfang des Monats als im späteren Verlauf.

Die „Hausaufgaben“ für die nachfolgenden Wochen waren dementsprechend gesetzt. Weitreichende Freistellungs- und Entlaubungsarbeiten im nachfolgenden Juli und die finale, obligatorische Ertragsreduzierung am Schluss. Spätestens Ende August musste der Keller schlagbereit sein. Wie wichtig diese frühe Gleisstellung werden sollte, wurde uns erst rückblickend richtig bewusst.

Lesebeginn war der 1. September. Tatsächlich ein Montag. Sektgrundweine unter sommerlichen Verhältnissen. 20° Celsius, viel Sonnenschein im Wechsel mit ein paar Wolkenfeldern. Kühler Wind aus Nordosten. Die ersten 10 Tage im September verliefen in dieser Form und erinnerten stark an eine sehr ähnliche Phase im Jahr 2015.



Vielleicht ist diese Nahaufnahme einer Rieslingtraube ein Schlüssel zum Verständnis der anfänglichen Septembertage. Die vielen Sonnenstunden gepaart mit trockenem Ostwind führte (wie schon im Jahrgang 2015) zum teilweisen „Eindörren“ der gesunden Beeren. Das hat die Mostgewichte erheblich nach oben schnellen lassen – und insbesondere die Säurewerte konstant hoch gehalten.

Das Frappierendste an dieser ersten Herbstwoche waren **die Mostgewichte. Über alle Rebsorten und Lagen hinweg fielen sie erstaunlich und unerwartet hoch aus** – insbesondere vor dem Hintergrund des frühen Lesezeitpunktes. Beispielsweise wurde in der ersten Woche ein wenig Scheurebe für die Herstellung von Traubensaft gelesen. Das Refraktometer zeigte 78° Oechsle an. Das war beinahe zu reif für Saft. Im Jahr zuvor bei dem gleichen Weinberg zum gleichen Zeitpunkt wären es fast 20° Oechsle weniger gewesen. Das sind im Weinbau nicht einfach nur Unterschiede – das sind Welten.

Diese ersten Ergebnisse setzten auch den Ton für die zweite Lesewoche. Makellose, gesunde und vollreife Trauben mit erstaunlich hohen Mostgewichten bei gleichzeitig hoher Säure und niedrigen pH-Werten. Ein Großteil der Burgundersorten, Silvaner, selbst Sauvignon Blanc kamen mit Mostgewichten von 86 bis hin zu 100° Oechsle und durchschnittlich 9 bis 11g Säure in den Keller. Es schmeckte durchweg süß, frisch und haptisch dennoch auch „knackig“. Die Kerne lösten sich sauber vom Fruchtfleisch, das fühlte sich fest und dennoch auch zart und mürbe an. Worauf sollte man warten?

Es gab keinen Aufschub mehr, denn das Wetter änderte sich. Grundlegend. Aus der sonnigen, trocknen Witterung des Monatsanfangs entwickelte sich im Verlauf der zweiten und dritten Woche ein sehr wechselhaftes, regennasses und launiges Lesewetter. Keine dramatische Wende aber eben auch keine Konstellation, bei der man hätte sagen können: „Das warten wir `mal ab, das stabilisiert sich schon wieder!“

Mitnichten. Nichts stabilisierte sich. Ganz im Gegenteil. Die „sprichwörtliche Sintflut“ folgte vom 21. bis zum 25. September. Über mehrere Tage fielen in der Summe mehr als 80 Liter Regen. Angesichts der noch moderaten Temperaturen und der hohen Mostgewichte ist genau das die Mischung, die immer zu galoppierender Fäulnis und wirklich schwierigen Bedingungen führt. Solche Gegebenheiten „überleben“ Trauben bzw. Früchte mit so hoher Zuckerreife gemeinhin nicht in gesundem Zustand.



Eine weitere Nahaufnahme einer Rieslingtraube in der dritten Septemberwoche. Das warme, wechselhafte Wetter hatte seine Spuren hinterlassen. Hohe Zuckerreife gepaart mit dünnen Beerenhäuten, vielfach Risse und austretender, süßer Zellsaft – der Zustand vieler Weinberge lag „auf Messers Schneide“

Was haben wir gemacht? Ganz einfach. Gelesen.

Mit allen Händen und Kräften, die zur Verfügung standen, um alle wichtigen Trauben für trockene Weine vor dem „finalen Guss“ von 50 Litern am 24. September im Keller zu haben. Der erste, kräftige Regenschauer am Beginn der zweiten Lesewoche war quasi ein Weckruf und Alarmsignal. Und von da an ging es nur noch vorwärts. Ohne Panik, ohne Hektik – aber mit aller Kraft, Konzentration und Energie. Pausenfrei in einem Rutsch durch bis zum Abend des 23. Septembers.

Eine irrsinnige Leistung. In knapp 16 Tagen wurde das vollbracht, was üblicherweise gut vier Wochen Zeit hat. Aber unsere Herbstmannschaft, die uns nun schon seit mehr als 20 Jahren begleitet, kann das, kennt das und kann damit umgehen. **Keine Verluste an Material und Mensch, keine Kompromisse bei der Qualität - und ohne Weinberge „opfern“ zu müssen.** Rückblickend können wir nur den Hut vor dieser unglaublichen Energieleistung ziehen. Riesendank, Respekt und Chapeau.

Und an dieser Stelle kann auch einmal ganz sachlich und realistisch betont werden, dass ein solcher „Turbomodus“ ohne die Hilfe des maschinellen Vollernters nicht hätte erfolgen können. Wir wären von der Entwicklung überrannt worden und wären bei vielen Parzellen einfach viel zu spät gekommen. **Wir betonen gerne und fortwährend die absolute Wichtigkeit der selektiven Handlese. Unter qualitativen Gesichtspunkten stellt sie nach wie vor das „Non plus ultra“ dar.** Aber in einem Herbst wie 2025 muss man tatsächlich auch so ehrlich sein, einzugestehen, dass ohne die Hilfe des Traubenvollernters etliche Teile der Trauben für trockene Weine verloren gewesen wären. Punkt.

Wie stellt sich nun das Ergebnis dar? Wie wird er, der 25er? Was haben wir in diesen entscheidenden 16 Tagen Mitte September in den Keller geholt?

Nun, qualitativ fällt in erster Linie das so homogene und überaus hohe Ergebnis auf. Da sind durchgängig Mostgewichte von Mitte 80° bis über die 100° Oechsle über sämtliche Rebsorten hinweg gelesen worden. Das allein ist schon selten. Korrespondierend erstaunlich hohe Säurewerte. Selbst Silvaner wurde noch am 22.09. mit 96° Oe und 8,5 g Säure gelesen. Im Mittel zwischen 9 und 11 g pro Liter bei gleichzeitig niedrigen pH-Werten. Rein analytisch erinnert das sehr an den Jahrgang 2015, wenn auch der Verlauf ein völlig anderer war. Aber die Parallelen überraschen schon.

Der erste, sensorische Eindruck der Moste fiel ebenfalls durchweg positiv aus. Das schmeckte saftig, fruchtig und vollmundig – gleichzeitig auch frisch. Dies war im Grunde das eigentliche Ziel unserer Anstrengungen bei diesen Bedingungen. Alle Trauben für trockene Weine möglichst sauber, klar, präzise und mit hoher Fruchtreife in den Keller zu holen.

Quantitativ fällt der Jahrgang klein aus. Auch hier auffallend homogen verteilt. Bei allen Rebsorten durchweg weniger Ertrag im Vergleich der Jahre. Wir liegen insgesamt nur leicht über dem Ertrag vom „frostgeschüttelten Jahr 2024“. Aber in Anbetracht der phantastischen Qualität wie auch der allgemeinen Marktlage für Wein ist die geringe Erntemenge noch am einfachsten zu verschmerzen.



Eine Fotografie, die vielleicht am anschaulichsten den Ertragsunterschied von 2025 zu 2024 zeigt. Links die Aufnahme vom Merlot im vergangenen Jahr. Rechts der Merlot 2025. Die Beeren waren viel kleiner, die Trauben viel lockerer. Auch ein Resultat der trockenen Wachstumsbedingungen der Beeren im Sommer 2025.

Salopp formuliert könnten wir abschließend auch konstatieren: „Schwein gehabt!“ Das Glück war dieses Jahr auf unserer Seite. Ein erfolgreicher Jahrgang hat selbstverständlich immer viel mit dem Fleiß und der Passion aller vorangegangenen Arbeiten in den Weinbergen zu tun. Wir haben seit etlichen Jahren ein so tolles und herausragendes Team beisammen, und **der Anspruch jedes Jahr qualitativ noch eine Schippe draufzulegen, die Schrauben noch ein wenig anzuziehen, ist wirklich lebendig und spürbar.** Jedes Jahr. Aber einen „Götterfunken“ braucht es zuweilen auch.

Wir werden, bedingt durch den frühen und schnellen Herbst, etwas mehr Zeit als üblich für den Ausbau und die Reifung der Weine haben. Sollte uns jetzt im Keller kein größeres „Missgeschick“ passieren, sind wir selbst sehr gespannt auf den kommenden Weinjahrgang. Das kann in Teilen wirklich spektakulär werden. Es passiert einfach nicht so oft, physiologisch vollreifes Lesegut mit sehr hohen Mostgewichten und gleichzeitig hohen Säurewerten zu ernten. Um eine Analogie zu bedienen, wirkt das im Augenblick wie eine Mischung aus den Jahrgängen 2019 und 2015. Sehr, sehr vielversprechend. Intern nennen wir das: „DISCO-SHIT“!

Daniel Wagner & Oliver Müller

Siefersheim, 15. Oktober 2025