

DAS WEINJAHR 2024
EIN JAHRGANG MIT HALTUNG. UND HERKUNFT.



DAS WEINJAHR 2024
Ein Jahrgang mit Haltung.
Und Herkunft.

Schwierige Jahre muss man annehmen. Mehr noch: Man muss nicht nur das Beste, sondern das Außergewöhnliche aus ihnen machen.

Ein kurzer Rückblick: Der Herbst 2023 hat uns das einmal mehr vor Augen geführt. Ohne unser großartiges Team wäre diese intensive Zeit nicht zu stemmen gewesen. Außergewöhnliches ist und bleibt eben Teamwork – das Zusammenwirken von Herzen, Händen und kreativen Ideen. Ein Engagement, für das wir von der Natur belohnt wurden. Schließlich wendete sich alles zum Guten. Denn was noch im Herbst viele schlaflose Nächte voller Arbeit und Sorgen verursachte, wendete sich im Frühjahr 2024 zum Guten! Der überdurchschnittliche Niederschlag, der während der Lese einsetzte und uns den gesamten Winter hindurch begleitete, war letztlich ein Segen. Der Grundwasserspiegel konnte endlich wieder auf ein normales Maß ansteigen – zum ersten Mal seit acht Jahren.



Beflügelt von diesen glücklichen Rahmenbedingungen starteten wir im Weinberg in das Weinjahr 2024:

Am 12. April pflanzten wir im Oberen Aufland – im Kernstück des Hundertgulden – voller Energie und Vorfreude eine neue High-Density-Anlage. An einem sonnigen, beinahe sommerlichen Samstag mit über 20 °C. Eine Riesling-Anlage mit alter Genetik und kleiner Traubenstruktur. Die Stockdichte von 20.000 Reben pro Hektar verspricht uns jene komplexe Aromatik, die wir uns für die Zukunft wünschen. Wir können es kaum erwarten, hier die ersten Trauben zu ernten, und sind überzeugt, dass diese Reben bereits in jungen Jahren Großartiges hervorbringen werden.

Gleichzeitig waren die ersten zarten Spitzen in den Weinbergen zu erblicken: Der Austrieb unserer Chardonnay- und Spätburgunderreben startete am 10. April, die Rieslinge zeigten etwa vier Tage später ihr erstes Grün. Es folgten angenehme, T-Shirt-taugliche Tage. Die Ruhe vor dem Sturm, denn die Natur ist und bleibt unberechenbar!



Am 22. April traf eine späte Kältewelle große Teile Rheinhessens. Die Wettervorhersage ließ uns abends mit Bauchschmerzen zu Bett gehen – und in der Tat brachte die Nacht Frostschäden in vielen Regionen. Wir hatten Glück: ein „blaues Auge“ – mehr nicht. In vier Parzellen ein Totalausfall, doch die restlichen Lagen am Westerberg mit guter Luftzirkulation und Höhenlage haben uns geschützt.

Die Blütezeit fiel dieses Jahr genau in die Schafskälte (4.-20. Juni), einem Kälteeinbruch, der durch einströmende, kalte Polarluft verursacht wird. Über einen Zeitraum von fast drei Wochen kam die Blüte durch die wechselhaften Temperaturen immer wieder ins Stocken. Sie dauerte ungewöhnlich lange – mit positiven wie auch negativen Auswirkungen. Die Verrieselung ließ eine schöne, lockere Beerenstruktur entstehen, aber auch unterschiedliche Reifegrade sowie verschiedene Aromen- und Phenolstrukturen an einem einzigen Stock. Für uns bedeutete das: noch präzisere Beobachtung, noch feinere Arbeit in jedem einzelnen Weinberg.

Das Wetter blieb auch über den Sommer und somit während der gesamten Entwicklungsphase der Trauben – bis hin zur „Veraison“, dem Weichwerden der Beeren – weiterhin wechselhaft. Wärme, aber auch immer wieder Niederschlag: verwöhnende Bedingungen für Böden und Vitalität der Reben. Leider auch für den

Falschen Mehltau. Das Risiko für Infektionen stieg. Feuchte Jahre sind für uns und unser Team in den Weinbergen herausfordernd und arbeitsintensiv. Trotz größter Bemühungen kostete uns dieser nasse Sommer einige Trauben. Letztlich ging es nur noch darum, durch Pflanzenschutz die Ausfälle so gering wie möglich zu halten.

Selektionsarbeit war angesagt: In einer grünen Lese haben wir alle Trauben, die sich durch die verzettelte Blüte in einem unreiferen Entwicklungsstadium befanden, sowie alle vom Mehltau befallenen Beeren selektiert. Das Aussortieren musste vor dem Hintergrund der Jahrgangsbeschaffenheit besonders akribisch erfolgen, um am Ende nur gesunde und vollreife Trauben ernten zu können.

Entspannung kam erst ab dem 8. August: gemäßigte Temperaturen und fast vier Wochen trocken! Optimal für die Reifephase der Trauben – wir konnten erstmals durchatmen. Dann, am 4. September, folgten 18 Liter Regen – zur richtigen Zeit, denn sie gaben den Trauben kurz vor Lesebeginn einen regelrechten Reifeschub und Aromakick.



EIN GOLDENER HERBST – MIT LANGEM ATEM.

Am 12. September fiel dann der Startschuss zur Lese. Noch immer wiesen einzelne Trauben leichte Unterschiede in Reife und Entwicklung auf. Daher wurden zu Beginn der Lese noch einmal alle Anlagen vorgelesen, sodass nur noch perfekte Trauben am Stock hingen.

Dann starteten wir mit Chardonnay, gefolgt von Spätburgunder. Gesunde Trauben, ausgeglichene Säuren, klare Aromen – ein Versprechen für Charakter. Danach folgten die ersten Rieslingtrauben. Die Lese verlief ruhig und gleichmäßig, keine Hektik, kein



Wetterdruck – bis zum Abend des 26. September. Es war 20 Uhr, wir standen gerade in unserer Parzelle im Goldberg, als der Regen kam. Weil wir wussten, dass er in der Nacht stärker werden würde, wurden kurzerhand alle verfügbaren Kräfte mobilisiert. Wir schnitten so lange, bis wir in der Dunkelheit kaum noch etwas erkennen konnten. Es war die richtige Entscheidung: 30 Liter Regen – in nur einer Nacht.

Unser Glück: Zu dieser Zeit waren die Temperaturen bereits merklich zurückgegangen. Wir hatten Tageshöchsttemperaturen von maximal 15 Grad, nachts sank das Thermometer zum Teil auf nur zwei Grad. Was beim Schneiden vormittags für richtig kalte Füße sorgte, war für den Riesling unheimlich wichtig: Durch die kalten Temperaturen entwickelte sich kaum Fäulnis. Andernfalls wäre es wohl eine Katastrophe geworden.

Nach dem Regen folgte eine Lesepause von zwei Tagen – die Trauben brauchten Zeit zum Trocknen. Zusammen mit der Kälte war diese Zeit das i-Tüpfelchen für Reife und Aromatik.

Am 17. Oktober schlossen wir mit dem Finale im Steinacker und im Honigberg ab – eine Lese, die genau so lange dauerte, wie es die Trauben verdient hatten.

EIN JAHRGANG, DER BLEIBT.

Für uns trennt 2024 erneut die Spreu vom Weizen. Ein sehr arbeitsintensiver Jahrgang liegt hinter uns. Dank unserer großen und motivierten Lesemannschaft konnten wir die aufwändige Selektion und die akribische Detailarbeit bewältigen – und es hat sich gelohnt.

Der 2024er bringt alles mit, was wir lieben: saftige Frucht, feine Säure, Balance. Es ist ein Jahrgang, der nicht laut sein will – sondern präzise ist. Kein „Showjahr“, kein „Auftrumpfer“, sondern ein ehrlicher Botschafter seiner Herkunft. Einer, der nachwirkt – mit Klarheit, Struktur und innerer Ruhe. Ein Jahrgang, der diesen Ort spürbar macht. Und dem man ruhig Zeit geben darf.

Dank der kühlen Temperaturen während der Lesezeit wurde die Säure konserviert, und die Zuckergehalte blieben moderat. Die Weine sind raffiniert – und trotz des niedrigen Alkoholgehalts komplex, da wir unheimlich hohe Extraktwerte haben. Ein sehr feiner Jahrgang.



Der Riesling zeigt sich leicht würzig mit kühler, feiner Frucht, tänzelnder Säure und salziger Mineralität. Der Chardonnay kommt klar, seidig und strukturiert daher – mit Tiefgang und Ruhe. Der Spätburgunder profitiert von der langen Vegetation: feine Tannine, rote Frucht, lebendige Frische.

Der einzige Wermutstropfen: die kleine Menge, die eine Folge der umfangreichen Selektion ist.



DIE KRÖNUNG DES JAHRGANGS.

Unser emotionales Highlight war die offizielle Klassifikation unserer Lage Honigberg als VDP.GROSSE LAGE. Ein Meilenstein – denn dieser Ort begleitet unsere Familie seit Generationen. Nun gehört er zu den deutschen Spitzenlagen. Ein unglaublich schönes Gefühl.

Wir sind voller Vorfreude, Ihnen unser diesjähriges Sortiment vorzustellen – und wieder einmal unheimlich dankbar für all die Menschen, die uns auf unserem Weg begleiten und unterstützen. Dafür gilt es: DANKE zu sagen.

Corina & Tobias Knewitz
Appenheim, im Frühjahr 2025





VDP.Weingut / Biowein / Product of Germany

Weingut Knewitz, Rheinblick 13, 55437 Appenheim info@weingut-knewitz.de www.weingut-knewitz.de

KNEWITZ

R H E I N H E S S E N