

## „WEINBLATT“ II/2023

---

### LIEBE FREUNDE UNSERES WEINGUTS,

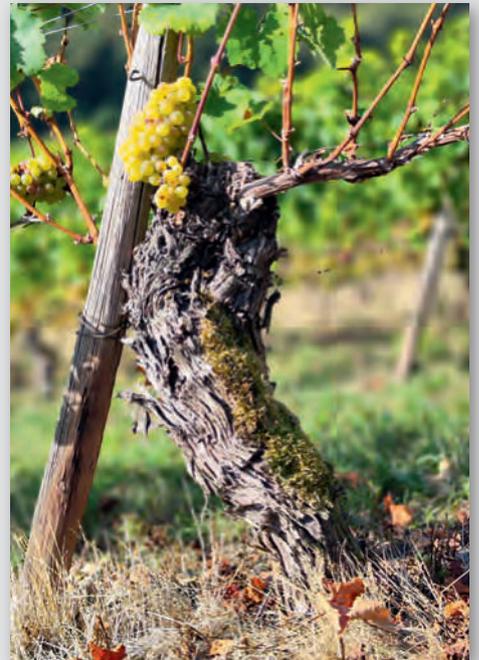
unsere Winterkarte II/2023 ist da – neu aufgebaut und, wie wir denken, damit deutlich klarer strukturiert und übersichtlicher. Die 2023er Weine werden wir Ihnen wie gehabt mit unserer Sommerkarte 2024 vorstellen, aber auch auf unserer aktuellen Liste gibt es nicht „nur“ Altbekanntes zu entdecken. In der Kategorie „Schatzkammerweine“ präsentieren wir Ihnen zum Beispiel zwei Rieslinge, die zwanzig Jahre lang in unserem Keller geschlummert haben und die wir den Freunden gereifter Weine unter Ihnen als besonderes Highlight ans Herz legen – entdecken Sie die ganz besonderen Aromen von Weinen, die vor zwei Jahrzehnten geerntet wurden!

Vom Ausnahmejahrgang 2003 zurück in die Gegenwart! Das Jahr 2023 war in Sachen Weinbau eine echte Herausforderung. Das Frühjahr begann noch „ganz normal“ und brachte glücklicherweise keine nennenswerten Spätfröste. Dann aber folgten zwölf Wochen ohne Niederschläge, die den Namen verdient gehabt hätten. Langsam wurde es für die Reben richtig eng – zum Glück fiel der erlösende Regen, kurz bevor Schäden entstehen konnten.

Ein Dauerthema war der enorme Druck, was Pilzbefall an den Reben anging; insbesondere Oidium, also der Echte Mehltau, war eine ständige Gefahr. Nur mit guter Laubarbeit in Kombination mit sorgfältigem Pflanzenschutz war es möglich, gesunde Trauben von bester Qualität in den Keller zu bringen.



Vollreife Rieslingtrauben



Ein echter Methusalem –  
vierzig Jahre alter Riesling

Insgesamt sind wir jetzt, wo die Ernte abgeschlossen ist, mit dem Jahrgang 2023 mehr als zufrieden – wir konnten vollreife, hocharomatische Trauben nach Hause holen, und auch bei der Erntemenge gibt es nichts auszusetzen. Bei den Burgundern und beim Sauvignon Blanc war die Qualität sehr gut, bei den Rieslingen mit Mostgewichten bis hoch in den Auslesebereich teilweise absolut sensationell!

Einen 2023er Eiswein wird es allerdings nicht geben – die Wetteraussichten waren einfach zu schlecht, als dass wir Trauben hätten hängen lassen wollen. Das ist allerdings nur ein kleiner Wermutstropfen in einem ansonsten fantastischen Jahrgang, also alles gut!

Wir freuen uns schon jetzt darauf, Ihnen die 2023er im nächsten Frühjahr vorstellen zu können. Sie dürfen gespannt sein!

Ihre Familie  
**HEXAMER**

---



## „WEINBLATT“ II/2023

---

### „ZUR TRAUBE“

2023 war in mancher Hinsicht herausfordernd, ereignisreich und nicht immer einfach – es gibt aber durchaus auch gute Neuigkeiten!

Was nach der Schließung des Landgasthofs „Zur Traube“ gegenüber von unserem Weingut im März letzten Jahres als Hirngespinnst begann und sich über Monate hinweg zu einer konkreten Idee herauskristallisierte, hat inzwischen feste Form angenommen – wir haben das historische Fachwerkhaus aus dem Jahr 1747 inzwischen gekauft und arbeiten jetzt an den Vorbereitungen für eine baldige Neueröffnung.

Manchmal spielt das Leben einem in die Karten; unser ehemaliger Praktikant Shota Akatsuka, der inzwischen sehr erfolgreich das „Masa“ in Frankfurt betreibt, erzählte uns von einem befreundeten Paar, das sich gerne mit einem Restaurant selbständig machen würde. Nach einem absolut umwerfenden Testkochen bei uns im Weingut waren nicht nur wir, sondern auch unsere Gäste an jenem Abend sofort davon überzeugt, dass Hide und Ayami ein absoluter Volltreffer für die „Traube“ sind.

Natürlich ist ein solches Projekt nichts, was man übers Knie bricht, und es brauchte noch viele Diskussionen und einige schlaflose Nächte, bis die endgültige Entscheidung gefallen war. Jetzt sind noch einige bürokratische Hürden zu nehmen, bis die „neue Traube“ 2024 eröffnen kann. Koch Hideyuki Aoki hat in Japan in französischen Restaurants gelernt und gearbeitet, jahrelang bis zur Katastrophe von Fukushima ein eigenes Restaurant dort in der Nähe geführt und danach zwei Jahre lang in Deutschland gekocht.

Neben japanisch-französischer Küche sollen auch wieder einige – neu interpretierte – Klassiker von der früheren Karte von Herbert Langendorf angeboten werden; eine Entscheidung, die nicht nur wir sehr begrüßen! Hides Partnerin Ayami Miyanagi wird sich um den Service kümmern; sie ist schon seit über zehn Jahren in Deutschland und hat viel Erfahrung als Sommelière und Servicechefin gesammelt. Wir sind sicher, dass wir in den beiden zwei kompetente, herzliche und sehr engagierte Gastgeber gefunden haben!



Keine Frage, dass zu einem guten Essen auch eine sorgfältig zusammengestellte, ausgewogene Weinkarte gehört! Außer unseren eigenen Weinen wird es in der „Traube“ natürlich auch Weine von Kollegen von der Nahe sowie von Betrieben aus anderen Regionen geben.

Wir freuen uns auf neues Leben in der „Traube!“

---

## „WEINBLATT“ II/2023

### ECHT NACHHALTIG

Vor über hundert Jahren pflanzte – so hat es mein Vater immer erzählt – mein Urgroßvater in einem Hang an der Nordseite am Fuße des Rheingrafenbergs einige Fichten als Solitärbäume in einem klassischen Mischwald aus Eichen, Buchen, Kiefern und Wildkirschen, wie er bei uns hier in Meddersheim typisch ist. Normalerweise sind solche Einzelbäume relativ sicher vor dem Borkenkäfer, aber der Befallsdruck, dem die Bäume durch trockene Sommer und umstehende größere Pflanzungen ausgesetzt waren, hat auch diese Fichten anfällig werden lassen. 2022 hatte der Borkenkäfer den Bäumen den Garaus gemacht, und so blieb uns keine andere Wahl, als diese acht gewaltigen, zum Teil 35 Meter hohen und 1,2 Meter dicken Riesen im Frühjahr 2023 zu fällen. Und ich hatte auch schon eine Idee, wie man aus der Not eine Tugend machen könnte... Die Ostwand unseres neuen Kellers schrie schon seit geraumer Zeit nach einer Renovierung, sowohl aus optischen als auch aus energietechnischen Gründen.



Dafür haben wir die Stämme auf jeweils sechs Meter abgelängt und mit einem mobilen Sägewerk zu 3,5 Zentimeter dicken Brettern sägen lassen.



„WEINBLATT“ II/2023

Vom Stamm zum Brett – das mobile Sägewerk im Einsatz!



Nach dem Sommer waren die Bohlen dann so weit getrocknet, dass wir sie hobeln konnten – das perfekte Ausgangsmaterial für die Verkleidung unserer Kelterhalle! Im Oktober konnten wir dann parallel zur Weinlese mit der Sanierung der Wand beginnen; zehn Zentimeter dickes Isolationsmaterial aus spezieller, feinfaseriger Holzwolle, eine Dampfsperre und zum Schluss die Fichtenbretter kamen zum Einsatz. Nicht nur energietechnisch, sondern auch optisch eine absolute Aufwertung - und eine bleibende Erinnerung an den Urgroßvater!

Harald Hexamer



Stand Mitte Oktober



## „WEINBLATT“ II/2023

---

### SPONTAN?

Nach der Weinlese steht viel Arbeit im Keller an – und deren Wichtigkeit ist nicht zu unterschätzen. Nur aus besten Trauben kann man sensationelle Weine machen; wenn es dann darum geht, das Maximum aus den Trauben herauszuholen, ist die Expertise der Kellermeister gefragt.

Wenn Sie unsere Weine kennen, wissen Sie, dass wir große Fans von klaren, sortentypischen Fruchtaromen sind. Die Verbindung von Frucht, Mineralität und Matrix, wie wir sie nur aus den klassischen Lagen der nördlichen Weinbaugebiete kennen, macht den besonderen Reiz auch unserer Weine aus, und der Weg zu diesen bestechend aromatischen Weinen beginnt mit der Gärung.

Unsere Weine gären schon immer spontan an; wenn sich dann aber herausstellt, dass die Wildhefen unter Stress geraten, haben wir auch keine Probleme damit, zusätzliche Kulturhefen unterstützend einzusetzen. Spontangärung und eine saubere Fruchtaromatik müssen sich nicht ausschließen, aber es wäre einfach zu schade, die klaren, strahlenden Rieslingaromen dem Dogma „Spontanvergärung“ zu opfern. Deshalb werden Sie bei uns keine Weine finden, deren eigentlich kristallklare Frucht von Stressaromen der Hefe, die sich dann als Bockser äußern, überlagert ist.

---

### ADIEU WEINFÜHRER

Wie viele von Ihnen wissen, haben wir aus einer Vielzahl von Gründen schon vor einigen Jahren begonnen, uns aus den Verkostungen diverser Weinführer zurückzuziehen; 2023 sind wir nach langen Überlegungen komplett ausgestiegen.

Natürlich haben wir immer wieder gespannt auf das Erscheinen der Weinguides, für die wir Proben eingereicht hatten, gewartet, und oft genug waren die Ergebnisse für uns nicht wirklich nachvollziehbar. Deshalb haben wir beschlossen, in diesem Jahr keine Proben mehr abzugeben. Natürlich verzichten wir damit auf ein gewisses Maß an Sichtbarkeit, nehmen das aber in Kauf.

Wer die Weinführerszene kritisch verfolgt und sich die Mühe macht, die Weine selbst zu verkosten, wird unsere Entscheidung sicher mehr als nachvollziehen können... Es muss kein Abschied für immer sein, aber zur Zeit werden wir uns, wenn überhaupt, ausschließlich auf verdeckte, von professionellen, unparteiischen Verkostern durchgeführte Proben konzentrieren.

Sie sind herzlich eingeladen, uns in Meddersheim zu besuchen und die Weine, die Sie interessieren, vor Ort zu verkosten – keine Lektüre kann das ersetzen, und der einzig maßgebliche Weinguide ist letztendlich Ihr Geschmack!



Panoramablick vom Meddersheimer Rheingrafenberg

---



## „WEINBLATT“ II/2023

---

### EISENDELL – kleines Tal ganz groß

Ein kleines, idyllisches, auf drei Seiten von Wald umschlossenes Seitental mit über 60% Steigung; Rotliegendes mit hohem Quarzitanteil, karge Böden, die besonders kleinbeerige Trauben mit vielschichtigen Aromen, komplexer Matrix und exzellentem Lagerungspotenzial hervorbringen – das ist „Eisendell“.

Die Weinberge hier sind zu fast drei Vierteln mit Riesling bestockt, der dort absolut ideale Voraussetzungen findet, aber auch Weiß- und Spätburgunder haben hier einen Platz. Wo das Tal zur Nahe hin ausläuft und der Boden lehmiger wird, haben wir in diesem Jahr außerdem einen Weinberg mit Müller-Thurgau angepflanzt.

Ein Großteil der Weinberge in Eisendell befindet sich schon länger in unserem Besitz, einige wenige haben wir von Freunden auf lange Jahre gepachtet. Seit diesem Jahr sind wir alleiniger Bewirtschafter der insgesamt 6,5 Hektar Weinbergsfläche in dieser außergewöhnlichen Lage – für uns eine Monopollage, die wir ab jetzt (wenn auch sicherlich nicht nur aus diesem Grund) weiter in den Fokus rücken werden!



Weinlese 2023 in „Eisendell“

---

### STOLLEN!

Auch in diesem Jahr wird die Bäckerei Wenz den inzwischen allseits bekannten und beliebten Eisweinstollen wieder für uns backen. Den Stollen gibt es in drei Größen:

**200 Gramm** für € 6,00  
**500 Gramm** für € 12,00 und  
**1 Kilo** für € 24,00

Wir empfehlen eine Vorbestellung!

Natürlich verschicken wir auch in diesem Jahr gerne wieder für Sie Präsentpakete mit Wein, Sekt, Bränden oder auch Stollen, wilder Wurst aus der Bad Sobernheimer „Wildkammer“ oder Honig von Imkern vor Ort. Sprechen Sie uns an!

Aber vor allem: Genießen Sie die Vorweihnachtszeit, feiern Sie friedliche Weihnachten und erfreuen Sie sich an den schönen Dingen – alles Gute für das kommende Jahr für Sie und Ihre Familien!



Ihre Familie

**HEXAMER**

---