„Weinblatt“ II/2026



Liebe Freundinnen und Freunde unserer Weine,

ein spannendes Jahr liegt hinter uns – unser Rückblick auf das Weinjahr 2026!

Elf Wochen ohne Regen – von der Kraft der Reben

Ein außergewöhnlicher Sommer, eine frühe Lese und Mostgewichte, die selbst nach vierzig Winzerjahren noch überraschen.

So trocken und heiß wie 2026 war es bei uns nur selten. Lediglich 1991 gab es mit 13 Wochen eine noch längere regenlose Zeit. In diesem Jahr waren es immerhin elf.

Umso erstaunlicher, wie gut unsere Weinberge diese Trockenheit verkraftet haben. Während die jahrhundertealten Eichenwälder an den Hängen ringsum bereits die ersten braunen Blätter zeigten, standen unsere Reben noch sattgrün und erstaunlich vital da. Nur am langsamen Wachstum der Beeren war zu erkennen, dass ihnen das Wasser fehlte.



Als wir schließlich so früh wie noch nie mit der Lese begannen, zeichnete sich bereits ab: Ein großer Jahrgang würde es mengenmäßig nicht werden. Die Beeren und Trauben waren einfach zu klein. Qualitativ sah die Sache allerdings ganz anders aus!

Schon bei den frühen Rebsorten erreichten wir Mostgewichte im Spätlesebereich. Bei den Burgundern konnten wir überwiegend Auslesequalitäten ernten. Und der Riesling? Der ging noch einen Schritt weiter: Sämtliche Moste unserer Paraderebsorte lagen im Auslesebereich, die meisten knapp unter 100° Oechsle, einige sogar darüber.

Solche Mostgewichte habe ich in meiner vierzigjährigen Winzerkarriere noch nie erlebt. Aus den Erzählungen meiner Eltern weiß ich aber, dass mein Großvater 1921 und 1959 ähnlich hohe Mostgewichte geerntet hat. Und beide Jahrgänge entwickelten sich bekanntlich zu Jahrhundertjahrgängen.

Ob sich unser 2026er in diese Reihe einordnen wird, muss sich erst noch zeigen. Die ersten Kellerproben sind jedenfalls ausgesprochen vielversprechend.

Wir wollen nicht zu früh jubeln. Aber ein bisschen Vorfreude ist durchaus angebracht!



Stand November 2026

„Weinblatt“ II/2026

Neu!

Unser Traubensaft aus Bacchus und Müller-Thurgau



Der erste 2026er ist bereits auf der Flasche – allerdings kein Wein, sondern unser neuer **Traubensaft**. Er wurde aus Bacchus und Müller-Thurgau gekeltert und bringt die natürliche Süße und den vollen Geschmack beider Rebsorten mit.

Zu 100 Prozent aus Trauben und zu 100 Prozent **alkoholfrei**.

Und wer es etwas spritziger mag: Als Schorle macht er sich ebenfalls ausgezeichnet!



Ein würdiger Nachfolger

Unser neuer Frühburgunder

Auch unser **Frühburgunder** ist frisch abgefüllt. Nach fast vier Jahren im Stückfass aus Meddersheimer Eiche zeigt er sich ausgesprochen **harmonisch**: dicht, weich und mit einer schönen Tiefe.

Sein Duft erinnert an Sauerkirsche, Schlehe und Pflaume. Dazu kommen Mandeln, feine rauchige Noten und ein Hauch Vanille.

Ein Rotwein, der gerade in der kühleren Jahreszeit seine Stärken ausspielt. Und ein mehr als würdiger Nachfolger unseres 2015ers, der inzwischen so gut wie ausgetrunken ist.

Der 2015er hat uns lange Freude gemacht. Wir finden, sein Nachfolger kann sich genauso sehen lassen!

Der Eisweinstollen von Alfred und Jenny Wenz

Manche Traditionen lassen wir gern unangetastet. Die **Eisweinstollen** der Bäckerei Wenz gehören dazu. Auch in diesem Jahr werden Alfred und Jenny wieder für uns backen, mit reichlich Butter und besten Zutaten. Und die Preise bleiben unverändert.

Einen Termin sollten Sie sich unbedingt vormerken: Ihre Bestellung benötigen wir bis spätestens **14. Dezember**. Nur so bleibt genügend Zeit zum Backen, damit die Stollen noch rechtzeitig vor Weihnachten bei Ihnen eintreffen.

Den Stollen können wir Ihnen in drei Größen anbieten:
200 g € 5,60
500 g € 14,00
1 kg € 26,00



Wer zu Weihnachten nicht auf seinen Eisweinstollen verzichten möchte, sollte also rechtzeitig bestellen!

„Weinblatt“ II/2026

Lieblingsweine findet man am besten im Glas.

Unser Verkostungspaket – eine Weinprobe ganz nach Ihrem Geschmack.

Bei der großen Auswahl an Weinen, die wir Ihnen anbieten können, kann es schwierig sein, nur anhand der Weinkarte seine Lieblingsweine zu finden – obwohl wir uns sehr bemühen, die Weine anschaulich zu beschreiben! Einfacher wird es mit unserem **Verkostungspaket**: Sie stellen sich Ihre persönliche Auswahl aus unserer Weinkarte I/2026 zusammen. Wir schicken Ihnen von jedem ausgewählten Wein eine Flasche zu – versandkostenfrei und direkt nach Hause.

So funktioniert‘s:
Sie wählen mindestens sechs und maximal zwölf verschiedene Weine aus.
Von jeder Sorte erhalten Sie eine Flasche. Bei der Auswahl unterstützen wir Sie natürlich gerne!
Der Versand ist für Sie kostenfrei.

Mehrere Flaschen derselben Sorte sind nicht möglich.

Und noch ein Tipp:
Eine solche Weinprobe macht sich auch als **Geschenk** ausgesprochen gut. Schließlich ist es doch schöner, etwas zu verschenken, das man **gemeinsam geniessen** kann!



Ihre Weinprobe zu Hause – kurz zusammengefasst

- Sechs bis zwölf verschiedene Weine Ihrer Wahl
- Je eine Flasche
- Sekt, Secco, Säfte und Brände gehen natürlich auch ☺
- Versandkostenfrei zu Ihnen nach Hause geliefert
- Einmal pro Haushalt bestellbar
- Inklusive Weinbeschreibung

Viel Spaß beim Probieren!

Schnell bestellt – per QR-Code direkt zum Shop:

Eisweinstollen

Frühburgunder

Traubensaft

„Weinblatt“ II/2026

Das wohl schönste Haus des Ortes

1747 erbaut. Heute französischjapanische Küche



Direkt gegenüber von unserem Weingut steht das Restaurant **„Zur Traube“** – in einem der schönsten Häuser Meddersheims, wenn nicht sogar dem schönsten. Das barocke Fachwerkhaus wurde 1747 erbaut. Von 2001 bis 2022 führten Ingrid und Herbert Langendorf dort ihren Landgasthof und machten die „Traube“ weit über die Nahe hinaus bekannt: mit klassischer französischer Küche und regionalen Einflüssen.

Seit 2024 setzen **Ayami Miyanaga** und Küchenchef **Hideyuki Aoki** diese Tradition mit eigener Handschrift fort. Aoki verfeinerte seine Kochkunst in Drei-Sterne-Restaurants in Tokio und französischen Spitzenrestaurants in Japan. Heute verbindet er französische Küche mit japanischen Akzenten.

Im aktuellen Menü trifft Taschenkrebs mit Krustentiergelee auf Avocado und Koriander. Zum gebratenen Adlerfisch gibt es Yuzu-Koshō und Daikon. Dazu empfehlen wir den 2025er Hexamer Riesling trocken „Eisendell auf der Südseite“. Seine reife Birnen- und Mirabellenfrucht, die Grapefruitnote und die salzige Mineralität begleiten die feinen Aromen von Fisch und Meeresfrüchten und greifen die Frische der Yuzu auf.

Unser Vorschlag: erst eine Weinprobe bei uns im Weingut, dann ein Tisch gleich gegenüber. Die Gastgeber bitten darum, Menüs vorab zu bestellen. Sprechen Sie uns an – wir kümmern uns gern um Ihre Reservierung.

Menü und Online-Reservierung: traubemeddersheim.com

Ob zu einer Weinprobe oder einem Besuch in der „Traube“ – wir würden uns freuen, Sie in Meddersheim zu sehen! Bis dahin wünschen wir Ihnen und Ihren Familien eine entspannte Adventszeit, fröhliche Feiertage und einen guten – hoffentlich nicht allzu wörtlichen – Rutsch ins neue Jahr.

Ihre
Familie

Hexamer

