



Der Jahrgang 2016 im Breyer Hämmchen

Der Jahrgang 2016 hat uns ebenso wie alle anderen Winzer vor erhebliche Probleme gestellt:

Frostschäden blieben (im Gegensatz zu 2017) aus, aber das gesamte Frühjahr war viel zu nass, was schon zur Blütezeit zu einem heftigen Befallsdruck mit Peronospora (Falscher Mehltau) führte.

Selbst im Sommer blieb es feucht, so fiel im Juni vielerorts die doppelte Menge des üblichen Regens, so dass die Hoffnung auf einen guten Jahrgang zunehmend sank. Das alles führte auch dazu, dass das Wachstum der Reben sich enorm steigerte, was wiederum zu einer Mehrarbeit im Hämmchen führte, die wird so vorher noch nie erlebt hatten.

Ende Juli, Anfang August setzte aber auf einmal trockenes und sonniges Wetter ein, und die Verhältnisse kehrten sich um: war es vorher viel zu nass und feucht, wurde es dann viel zu trocken und zu heiß!

Damit war dann auch plötzlich die Gefahr von Trockenschäden und Sonnenbrand vorhanden, der sich aber glücklicherweise im Hämmchen nur in sehr geringem Ausmaß zeigte. Das größere Problem war die Traubenreife, die unter diesen Bedingungen kaum vom Fleck kam.

Glücklicherweise sorgten dann im September sonnige Tage und kühle Nächte für hervorragende Bedingungen, um den Rückstand aufzuholen. Dazu kam auch etwas Niederschlag, der dazu führte, dass sich die Nährstoffversorgung der Reben verbesserte.

Die Lese im Oktober verlief deshalb auch ohne Probleme, wie immer war eine Vielzahl von Helfern dabei behilflich, denen an dieser Stelle nochmals gedankt sein soll.

Ein Spitzen-Mostgewicht ließ sich natürlich unter diesen Umständen nicht erreichen - dafür aber zwei sehr schöne Hochgewächse (trocken und feinherb), die in ihrer geschliffenen, mineralischen Art dem Weinbaugebiet Mitterhein alle Ehre machen!

Unsere Weine

Breyer Hämmchen Hochgewächs -trocken- 2016

96,8 vAlk g/l, 5,3 Restzucker g/l, 7,8 Säure g/l, Alc. 12,5%vol.

Der Wein schimmert grüngold im Glas, klar und leuchtend. In der Nase verströmt er Aromen von frischen Äpfeln, Trauben und Pfirsich, unterlegt mit einer deutlichen mineralischen Note, Schiefer-ton, der sich dann auch im Mund fortsetzt, knackig und resch, nervig, elegant und schlank im besten Sinne, trocken mit einer ausgewogenen Säurestruktur.

Ein jetzt schon sehr „süffiger“ Zeitgenosse, der aber genug Nachhalt hat, um auch ein paar Jahre liegen zu bleiben – ein richtig schöner, typischer Mittelrhein-Riesling!

Breyer Hämmchen Hochgewächs -feinherb- 2016

90,0 vAlk g/l, 19,8 Restzucker g/l, 7,8 Säure g/l, Alc. 11,5%vol.

Im Glas präsentiert er sich mit einer blitzblanken hellen Goldfarbe. Der Duft ist ausgesprochen blumig, ausdrucksvoll und fruchtig nach süßen Aprikosen, daneben Mineralien. Im Mund wirkt er filigran und fein gewebt, dabei mit saftigem Kern, gehaltvoll, mit rassiger Säure und süßer Spitze, die sehr gut eingewoben ist, aromatisch nach Früchten wie Ananas und Aprikose, mit einem kräftigen langen Nachhalt. Sehr gut abgestimmt, schon jetzt harmonisch und sehr schön zu trinken - ein Genusswein, der ausgesprochen Freude macht!