



Der Jahrgang 2017 im Breyer Hämmchen

Nach einem milden Wetter im Frühjahr, das den Austrieb der Reben beschleunigte, haben uns Ende April Spätfroste mit erheblichen Minustemperaturen überrascht, was schon zu einer Ertragsminderung von ca. 20 % führte. Danach eine Turbo-Vegetation – das Laub an den Rebstöcken wuchs förmlich in den Himmel, um dann im August und September in viel zu viel Regen fast zu ertrinken. Folge war, dass die Trauben aufquollen. Es bildete sich unerwünschte Fäulnis – auch Essigfäule.

Alle unsere Bemühungen haben kaum genützt, und wir waren gezwungen, schneller und früher als erwünscht schon Ende September mit der Lese zu beginnen.

Das Ergebnis war dann trotzdem überraschend gut: mit 83° und 84° Öchsle wurde ein Wein eingebracht, der nach den gesetzlichen Bestimmungen durchaus und mit Recht als Spätlese bezeichnet werden kann. Entsprechend unseren hohen Qualitätsanforderungen haben wir den Wein aber als Kabinett vorgeschlagen. Das macht den Wein „ehrlicher“: lieber ein herausragender Kabinett als eine „magere“ Spätlese!

Florian Weingart hat 2 Weine ausgebaut: einen trockenen Wein, der mit 83° Öchsle als erster eingebracht wurde. Davon sind ca. 1500 l vorhanden. Außerdem gibt es natürlich ein feinherbes Breyer Hämmchen, das aus der zweiten Lese mit 84° Oechsle entstanden ist.

Beide Weine sind deshalb auch im Profil ganz anders als die 2015er oder 2016er. Es handelt sich um ausgesprochen spritzige, rassige Weine, denen aber genug Extrakt und Volumen gegenübersteht, sodass sie schon recht harmonisch wirken.

Alles ins allem ein Jahrgang, der Großes hoffen ließ, bevor die Natur (wieder einmal) dazwischen gefunkt hat. Aber das Ergebnis überzeugt!

Unsere Weine

Breyer Hämmchen Riesling Kabinett

-trocken- 2017

Restzucker 8,6 g/l, Säure 8,1 g/l, Alc.12 %vol.

Der Wein besticht durch seine nahezu goldgelbe, klare Farbe. Dem zuerst frischen Duft nach grünem Apfel folgen fruchtige exotische Noten von Maracuja und Ananas und ein sehr angenehmes, rundes Mundgefühl, insgesamt ein gutes Volumen, fleischig, mit exotischer Fruchtnote.

Er ist bereits sehr harmonisch mit langem Nachhall, ein Wein mit Fleisch und Nerv!

Breyer Hämmchen Riesling Kabinett

-feinherb- 2017

Restzucker 21,0 g/l, Säure 9,4 g/l, Alc.11,5 %vol.

Im Glas präsentiert der Wein sich mit grün-goldgelber, klarer Farbe. Der förmlich aus dem Glas springende Duft ist intensiv nach Pfirsich, Aprikosen und Gewürzen.

Im Mund zeigt er sich sehr elegant, mit großem Volumen und mit sehr reintönig-würziger Frucht nach Pfirsich und Honigmelone, schmelzig, mit sehr guter Balance zwischen Süße und Säure.

Er bleibt lang im Mund; ein Wein wie ein Parfum!