

Weinjahrgang 2019

Neue Wege

Der 2019er Jahrgang ist in unserem Betrieb ein außergewöhnlicher und betriebsprägender Jahrgang.

Erstmals in unserer immer noch jungen Geschichte konnten die frischen 2019er Moste in unserer neuen Weinlagerhalle vergären. In der arbeitsintensiven Zeit während der Weinlese können nun alle Arbeitsabläufe ebenerdig und sehr produktiv erledigt werden. In Verbindung mit einer neuen Weinpresse war es bis dato die größte durchgeführte Investitionsmaßnahme in unserem Betrieb. Die Schlagkraft wird damit während der Ernte deutlich verbessert. Im Hinblick auf die klimabedingten verkürzten Zeiträume „optimaler Lesezeitpunkt“ eine enorm wichtige und zukunftsweisende Maßnahme.

Zum Jahrgang:

Die beiden ersten Maidekaden waren von außergewöhnlich kühler Witterung geprägt, während der die Vegetation kaum Fortschritte machte und sich der ursprüngliche beträchtliche Vegetationsvorsprung sogar in einen Rückstand verwandelte. Darauf folgten 6 Wochen mit stürmischer Entwicklung, aber bereits Ende Juni und damit 1 Monat früher als in dem extrem trockenen Jahr 2018 wurde die Wasserversorgung der Reben zum Problem. Der glühend heiße letzte Junisonntag bescherte der Region für diesen Monat dann einen Allzeitrekord hinsichtlich der Höchsttemperaturen. Wer glaubte, eine solche Hitzewelle sei kaum noch zu toppen, sah sich zwischen 24. und 27. Juli eines Besseren belehrt. Deutschlandweit fielen bisherige Rekorde wie Dominosteine. Reben reagierten vielfach mit Sonnenbrand an Trauben in einem Ausmaß, wie man das bisher noch nicht erlebt hatte. Im Gegensatz zu 2018, als sich die Wasserversorgungssituation im Spätsommer immer weiter zuspitzte, entspannte sich in diesem Jahr die Situation im August.

Eher unwillkommen war das wechselhafte und regnerische Erntewetter, das die Lese im Oktober beschleunigte, um der Fäulnisgefahr zu begegnen. Die Trauben reiften wegen der kühlen Septemberwitterung langsam, die Mostgewichte entwickelten sich gut und stiegen nicht zu hoch. Die Rieslingtrauben hatten allesamt Prädikatsweinqualität. Zum krönenden Abschluss habe wir auch noch die Chance für die Bereitung einer Scheurebe Beerenauslese genutzt.

Man darf sich auf spannende und lebendige Weine freuen, die sich im Vergleich zum Vorjahr etwas leichter und frischer präsentieren.

Langenlonsheim, im Februar 2020

Ihre Familie Lersch

Qualitätswein im Liter		
Nr.		€/Fl. 1,0l
L1	2018er Grüner Silvaner trocken	4,20 R: 4,1
L2	2018er Rivaner halbtrocken	4,20 R: 13,4
L3	2019er Weißburgunder lieblich	4,20 R: 44,7
L4	2018er Riesling Kabinett trocken	5,20 Laubenheimer Hörnchen R: 5,2

Trockene Weine

Nr.		€/Fl. 0,75l
1	2018er Sanssouci - ohne Sorgen Q.b.A trocken	5,00 Ö: 92 A: 12,0 S: 5,5 R: 7,1 <i>(6,66/Ltr.)</i> geringe Säure - nur 35% der gesetzl. Höchstvorgabe an Sulfiten - dann darf es auch ein Glas mehr sein
3	2019er Chardonnay & Sauvignon Blanc trocken	7,90 Cuvée CS No. 3 <i>(10,53/Ltr.)</i> Thomas Lersch Privat Ö: 92 A: 12,0 S: 5,7 R: 9,0 geschliffen und perfekt abgestimmtes Cuveè aus Chardonnay und einem Hauch Sauvignon Blanc
4	2019er Grauburgunder Q.b.A. trocken	7,20 <i>(9,60/Ltr.)</i> Langenlonsheimer Steinchen Ö: 82 A: 12,0 S: 6,0 R: 8,0 feine Burgundernote, ausgewogen, füllig, geschmeidig, rund
5	2019er Weißburgunder No. 5 Q.b.A. trocken	6,90 <i>(9,20/Ltr.)</i> Guldentaler Hipperich Ö: 85 A: 12,0 S: 5,7 R: 9,0 fein und edel, feiner Schmelz, ausgewogen
6	2018er Riesling Spätlese trocken	7,20 <i>(9,60/Ltr.)</i> Langenlonsheimer Königsschild „77“ Alte Reben Ö: 95 A: 13,0 S: 8,5 R: 8,5 Pfersich- und Zitrusaromatik - Riesling auf TOP Lage - DER Riesling! Silberner Kammerpreis best of riesling 2019 90 Punkte

Nr.		€/Fl. 0,75l
7	2019er Riesling Spätlese trocken	8,20 <i>(10,93/Ltr.)</i> Guldentaler Hipperich NEU Ö: 92 A: 12,5 S: 8,8 R: 8,8 „KennerRiesling“ - beeindruckende Nase Zitrus und Pfirsich, anregende Spritzigkeit und Frucht - Must have !
8	2019er Spätburgunder Blanc de noir trocken	6,50 <i>(8,67/Ltr.)</i> wieder da Langenlonsheimer Steinchen Ö: 92 A: 13,0 S: 5,5 R: 6,1 Punktlandung in Farbe und Geschmack
9	2018er Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken	6,90 <i>(9,20/Ltr.)</i> Restposten Langenlonsheimer Steinchen Stachelbeeraromatik - Klasse Typ - für Aromafreaks Ö: 94 A: 13,5 S: 6,1 R: 1,3 Silberner Kammerpreis
10	2017er Weißburgunder Q.b.A. trocken	5,80 <i>(7,73/Ltr.)</i> Restposten Langenlonsheimer Steinchen Ö: 85 A: 12,0 S: 6,8 R: 8,8

Halbtrockene Weine

Nr.		€/Fl. 0,75l
11	2017er Grüner Silvaner Spätlese halbtrocken	5,80 <i>(7,73/Ltr.)</i> Restposten Langenlonsheimer Steinchen Ö: 90 A: 12,0 S: 6,0 R: 12,1 Silberner Kammerpreis
12	2018er Riesling Spätlese „Steillage“ halbtrocken	6,20 <i>(8,27/Ltr.)</i> Restposten Langenlonsheimer Rothenberg Ö: 95 A: 12,5 S: 7,0 R: 17,5 facettenreich; feine Fruchtaromen KLASSE Silberner Kammerpreis best of riesling 2019 87 Punkte
13	2018er Weißburgunder Spätlese halbtrocken	6,20 <i>(8,27/Ltr.)</i> Langenlonsheimer Steinchen Ö: 95 A: 12,0 S: 5,7 R: 10,1 fein und rund - einfach bekömmlich Bronzener Kammerpreis
14	2019er „Auf Du & Du“ trocken	5,40 <i>(7,20/Ltr.)</i> NEU Langenlonsheimer Steinchen Ö: 95 A: 12,0 S: 6,3 R: 25,0 nicht trocken - nicht halbtrocken, zum Anstoßen sympathisch

Jahrgangspertwein

Nr.		€/Fl. 0,75l
25	2018er Secco „Selina“	5,90 <i>(7,87/Ltr.)</i> S: 6,0 R: 21,7 das prickelnde Vergnügen

Liebliche Weine

Nr.		€/Fl. 0,75l
17	2019er Bacchus Spätlese lieblich	5,30 <i>(7,07/Ltr.)</i> Langenlonsheimer Steinchen Ö: 91 A: 9,5 S: 5,9 R: 60,0 feines Bukett, rund, bekömmlich
18	2019er Riesling Spätlese lieblich	6,20 <i>(8,27/Ltr.)</i> Langenlonsheimer Rotenberg Ö: 95 A: 10,5 S: 7,4 R: 64,0 „Steillagenwein“, Fruchtkörbchen
19	2018er Riesling Auslese süß	11,50 <i>(15,33/Ltr.)</i> Guldentaler Hipperich Jungferwein Ö: 105 A: 10,5 S: 7,9 R: 95,0 Früchtepotpourri
20	2019er Scheurebe Beerenauslese edelsüß	17,50 <i>(35,00/Ltr.)</i> Guldentaler Hipperich 0,5l Ö: 132 A: 10,3 S: 6,7 R: 134 der Dessertwein, explosiv in Nase und Mund
3er Holzkiste	Auslesekomposition	45,90 bestehend aus Nr. 18, 19 und 20 wertvolle und originelle Geschenkidee

Roséweine

Nr.		€/Fl. 0,75l
8	2018er Spätburgunder „Blonder Narr“ trocken	6,20 <i>(8,27/Ltr.)</i> Restposten Rosé Langenlonsheimer Steinchen Ö: 95 A: 13,5 S: 5,9 R: 6,0 Dauerbrenner aus 2018
26	2018er Spätburgunder Weißherbst/Rosé halbtrocken	5,80 <i>(7,73/Ltr.)</i> Restposten Ö: 95 A: 13,5 S: 5,5 R: 12,4 jung und vollreif
27	2019er Blauer Portugieser Q.b.A. halbtrocken	5,00 <i>(6,66/Ltr.)</i> Ö: 87 A: 11,5 S: 5,8 R: 14,4 fruchtig, lecker, unkompliziert, der Sommerwein 2020

WEINGUT LERSCH
Sonnenborn-Cramerstraße 34
55450 Langenlonsheim (Nahe)