



## Weinjahrgang 2022

### Kein Sommer, wie er früher einmal war...

Den Refrain des Liedtextes von Rudi Carell aus dem Jahr 1975 auf den Kopf zu stellen wäre die passende Beschreibung für den Sommer 2022. Nach dem Aussetzer 2021, ein Jahr, das uns mal wieder einen der früher üblichen durchwachsenden mitteleuropäischen Sommer bescherte, reihte sich 2022 wieder in die Reihe der seit der Jahrtausendwende sich häufenden heißen trockenen Sommer ein.

Bezogen auf die Sommermonate Juni bis August brachte das Jahr 2022 mit 21,13 °C den zweitheißesten Sommer, nur 2003 war mit 21,93 Grad noch wärmer. Den in diesem Fall unrühmlichen Tabellenplatz 1 belegt der Sommer 2022 jedoch hinsichtlich Trockenheit. Von Juli bis August wurden gerade 12mm Niederschlag gemessen.

Wenn man zusätzlich bedenkt, dass die Vegetation im Weinbau in einem um 1 °C über der Norm liegenden Sommer ca. 8 bis 10% mehr Wasser benötigt, werden die Sorgenfalten angesichts der zukünftigen Wasserversorgung noch tiefer. Die Kombination von erhöhtem Wasserbedarf einhergehend mit einer tendenziellen Verlagerung der Niederschläge in Herbst und Winter wird zur größten weinbaulichen Herausforderung für unseren Berufsstand in den kommenden Jahrzehnten heranwachsen.

Alte Reben auf tief (!) durchwurzelbaren Böden haben in z.T. völlig verdorrter Landschaft ein Durchhaltevermögen an den Tag gelegt, das die bewundernde Frage „wo holen die nur das Wasser her“ aufgeworfen hat. Bei vielen jungen Reben ging es hingegen um das nackte Überleben. „Wasser fahren“ in Junganlagen war eine der wichtigsten Aufgaben im Sommer 2022.

Die aus den Erfahrungen anderer heißer Jahre resultierende Angst vor „Alkoholbomben“ erwies sich als unbegründet. Unter dem vielerorts extremen Wasserstress litt die Photosynthese und damit auch die Zuckereinlagerung. Die Niederschläge im September kamen für die Zuckerbildung zu spät.

Um den einzigartigen fruchtigen Stil unserer Weißweine zu erhalten, bekommt die These, auf die ich immer wieder in den unterschiedlichsten Weinproben hingewiesen habe: „die nachhaltige Nordlage wird in den nächsten Jahrzehnten die bessere sein“ mit dem 22er Jahrgang eine Steilvorlage

Die Erntemenge ist in diesem Jahr ca. 10% kleiner ausgefallen als in den Jahren zuvor. Der 22er ist feinfruchtig mit moderatem Alkohol. Weinberg, Keller und unsere Familie haben das Beste für einen guten 22er gegeben.

Viel Freude mit dem neuen Jahrgang wünscht  
**Familie Lersch**

Qualitätswein im Liter		
Nr.		€/Fl. 1,0l
L1	2021er <b>Qualitätswein b.A. trocken</b>	5,00
	R: 6,5	
L2	2022er <b>Rivaner Q.b.A. halbtrocken</b>	5,00
	R: 14,7	
L3	2022er <b>Kabinett lieblich</b>	5,00
	R: 38,0	
L4	2022er <b>Riesling Q.b.A. trocken</b>	6,00
	R: 7,9	

Trockene Weine		
Nr.		€/Fl. 0,75l
1	2021er <b>Sanssouci - ohne Sorgen Q.b.A.</b>	5,80
	Ö: 80 A: 11,5 S: 6,2 R: 4,3 geringe Säure - nur 35% der gesetzl. Höchstvorgabe an Sulfiten - dann darf es auch ein Glas mehr sein	(7,73/Ltr.)
2	2021er <b>Riesling Spätlese „Steillagenwein“</b>	7,50
	Langenlonsheimer Rothenberg Ö: 87 A: 12,0 S: 7,9 R: 7,4 <b>Goldener Kammerpreis</b>	(10,00/Ltr.)
3	2021er <b>Grüner Silvaner Q.b.A.</b>	5,90
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 85 A: 11,5 S: 6,2 R: 8,1 perfekter Begleiter zu Spargel <b>Silberner Kammerpreis</b>	(7,87/Ltr.)
4	2022er <b>Grauburgunder Spätlese</b>	7,90
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 90 A: 12,0 S: 5,4 R: 7,2 feine Burgundernote, ausgewogen, füllig, geschmeidig, rund	(10,53/Ltr.)
4.1	2022er <b>Grauburgunder Q.b.A.</b>	7,00
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 85 A: 12,2 S: 5,2 R: 7,1	(9,33/Ltr.)
5	2022er <b>Weißburgunder No. 5 Spätlese</b>	7,90
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 90 A: 12,5 S: 5,8 R: 7,6 fein und edel im Geschmack, feiner Schmelz, ausgewogen	(10,53/Ltr.)
6	2021er <b>Riesling Spätlese</b>	7,50
	Langenlonsheimer Königsschild „77“ Alte Reben, Ö: 87 A: 12,0 S: 7,2 R: 8,1 Zitrus und Pfirsich, anregende Spritzigkeit und Frucht - Must have! <b>Goldener Kammerpreis</b>	(10,00/Ltr.)

Nr.		€/Fl. 0,75l
6a	2021er <b>Riesling Spätlese</b>	7,50
	Langenlonsheimer Königsschild <b>Goldener Kammerpreis</b>	(10,00/Ltr.)
8	2021er <b>Spätburgunder Blanc de Noir Spätlese</b>	7,30
	Langenlonsheimer Löhner Berg Ö: 95 A: 12,4 S: 7,0 R: 7,3 Punktlandung in Farbe und Geschmack!	(9,73/Ltr.)
7	2020er <b>Riesling Spätlese</b>	7,20
<b>Restposten</b>	Guldentaler Hipperich Ö: 88 A: 12,0 S: 8,0 R: 6,4 mineralisch, gereift und harmonisch	(9,60/Ltr.)
9	2022er <b>Sauvignon Blanc Q.b.A.</b>	7,50
	Langenlonsheimer Steinchen Stachelbeeraromatik - Klasse Typ - für Aromafreaks Ö: 96 A: 11,6 S: 7,6 R: 7,6	(10,00/Ltr.)
10	2021er <b>Chardonnay Spätlese</b>	7,50
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 95 A: 12,5 S: 6,3 R: 7,5 komplexer Wein, aromatisch <b>Silberner Kammerpreis</b>	(10,00/Ltr.)
11	2021er <b>Grauburgunder Auslese</b>	10,50
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 105 A: 14,0 S: 5,9 R: 7,8 Ausnahmewein im Duft nach Nüssen und Mandeln <b>Goldener Kammerpreis</b>	(14,00/Ltr.)

Halbtrockene Weine		
Nr.		€/Fl. 0,75l
12	2022er <b>Riesling Q.b.A.</b>	6,80
	Langenlonsheimer Königsschild Ö: 75 A: 10,6 S: 8,2 R: 17,8 facettenreich; feine Fruchtaromen	(9,07/Ltr.)
13	2021er <b>Scheurebe Q.b.A.</b>	6,20
	Guldentaler Hipperich Ö: 88 A: 11,8 S: 6,7 R: 14,8 <b>Goldener Kammerpreis</b> fruchtig, aromatisch mit angenehmer Säure	(8,27/Ltr.)
14	2022er <b>„Auf Du &amp; Du“</b>	6,20
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 90 A: 11,5 S: 5,3 R: 17,5 zum Anstoßen sympathisch	(8,27/Ltr.)

Jahrgangspertwein		
Nr.		€/Fl. 0,75l
25	2021er <b>Secco „Selina“</b>	6,20
	S: 6,0 R: 21,7 das prickelnde Vergnügen	(8,27/Ltr.)

Liebliche Weine		
Nr.		€/Fl. 0,75l
17	2021er <b>Bacchus Kabinett</b>	5,80
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 83 A: 9,5 S: 6,0 R: 38,8 feines Bukett, rund, bekömmlich	(7,73/Ltr.)
19	2022er <b>Riesling Q.b.A.</b>	6,90
	Langenlonsheimer Rothenberg Ö: 80 A: 8,8 S: 7,5 R: 52,4 facettenreich, feinfruchtig - abgerundet	(9,20/Ltr.)
20	2022er <b>Roter Riesling Auslese</b>	12,50
	Laubenheimer Hörnchen Ö: 105 A: 8,5 S: 8,6 R: 69,0 Jungfernwine, frisch, intensiv, fruchtig	(16,67/Ltr.)
21	2019er <b>Scheurebe Beerenauslese edelsüß</b>	17,50
<b>Restposten</b>	Guldentaler Hipperich 0,5l Ö: 132 A: 10,3 S: 6,7 R: 134 der Dessertwein, explosiv in Nase und Mund <b>Goldener Kammerpreis</b> <b>Internationaler Scheurebepreis 2020 Gold</b>	(35,00/Ltr.)

Roséweine		
Nr.		€/Fl. 0,75l
26	2022er <b>Spätburgunder Q.b.A. Rosé trocken</b>	7,50
	Ö: 87 A: 12,0 S: 6,8 R: 8,5 junger, reifer Fruchtkorb	(10,00/Ltr.)
27	2022er <b>Blauer Portugieser Weißherbst Q.b.A. halbtrocken</b>	5,80
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 79 A: 11,2 S: 6,2 R: 15,5 fruchtig, lecker, unkompliziert, der Sommerwein 2023	(7,73/Ltr.)