

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 Qualitätswein b.A. trocken	5,00
	R: 6,5	
L2	2022er Rivaner Q.b.A. halbtrocken	5,00
	R: 14,7	
L3	2022er Kabinett lieblich	5,00
	R: 38,0	
L4	2022er Riesling Q.b.A. trocken	6,00
	R: 7,9	
	Goldener Kammerpreis	

Trockene Weine		
Nr.		€/Fl. 0,75l
1	2022er Sanssouci - ohne Sorgen Q.b.A.	5,80
	Ö: 82 A: 12,5 S: 5,6 R: 1,3	(7,73/Ltr.)
	geringe Säure - nur 35% der gesetzl. Höchstvorgabe an Sulfiten	
	- dann darf es auch ein Glas mehr sein	
2	2021er Riesling Spätlese „Steillagenwein“	7,50
	Langenlonsheimer Rothenberg	(10,00/Ltr.)
	Ö: 87 A: 12,0 S: 7,9 R: 7,4	
	Goldener Kammerpreis	
3	2021er Grüner Silvaner Q.b.A. Restposten	5,90
	Langenlonsheimer Steinchen	(7,87/Ltr.)
	Ö: 85 A: 11,5 S: 6,2 R: 8,1	
	perfekter Begleiter zu Spargel	
	Silberner Kammerpreis	
4	2022er Grauburgunder Spätlese	7,90
	Langenlonsheimer Steinchen	(10,53/Ltr.)
	Ö: 90 A: 12,0 S: 5,4 R: 7,2	
	feine Burgundernote, ausgewogen, füllig, geschmeidig, rund	
	Silberner Kammerpreis	
4.1	2022er Grauburgunder Q.b.A.	7,50
	Langenlonsheimer Steinchen	(10,00/Ltr.)
	Ö: 85 A: 12,2 S: 5,2 R: 7,1	
	Goldener Kammerpreis	
5	2022er Weißburgunder No. 5 Spätlese	7,90
	Langenlonsheimer Steinchen	(10,53/Ltr.)
	Ö: 90 A: 12,5 S: 5,8 R: 7,6	
	fein und edel im Geschmack, feiner Schmelz, ausgewogen	
	Goldener Kammerpreis	

Nr.		€/Fl. 0,75l
6	2021er Riesling Spätlese	7,50
	Langenlonsheimer Königsschild „77“	(10,00/Ltr.)
	Alte Reben, Ö: 87 A: 12,0 S: 7,2 R: 8,1	
	Zitrus und Pfirsich, anregende Spritzigkeit und Frucht - Must have!	
	Goldener Kammerpreis	
6a	2021er Riesling Spätlese	7,50
	Langenlonsheimer Königsschild	(10,00/Ltr.)
	Goldener Kammerpreis	
7	2020er Riesling Spätlese Restposten	7,20
	Guldentaler Hipperich	(9,60/Ltr.)
	Ö: 88 A: 12,0 S: 8,0 R: 6,4	
	mineralisch, gereift und harmonisch	
9	2022er Sauvignon Blanc Q.b.A.	7,50
	Langenlonsheimer Steinchen	(10,00/Ltr.)
	Stachelbeeraromatik - Klasse Typ - für Aromafreaks	
	Ö: 96 A: 11,6 S: 7,6 R: 7,6	
10	2022er Chardonnay Spätlese	7,50
	Langenlonsheimer Steinchen	(10,00/Ltr.)
	Ö: 96 A: 12,8 S: 5,7 R: 7,5	
	komplexer Wein, aromatisch	
	Silberner Kammerpreis	
11	2022er Grauburgunder Auslese	10,50
	Langenlonsheimer Steinchen	(14,00/Ltr.)
	Ö: 105 A: 14,3 S: 5,3 R: 7,0	
	Ausnahmewein	
	im Duft nach Nüssen und Mandeln	
	Silberner Kammerpreis	

Halbtrockene Weine

Nr.		€/Fl. 0,75l
12	2022er Riesling Q.b.A.	6,90
	Langenlonsheimer Königsschild	(9,20/Ltr.)
	Ö: 75 A: 10,6 S: 8,2 R: 17,8	
	facettenreich; feine Fruchtaromen	
	Goldener Kammerpreis	
	Best of Riesling 89 Punkte	
13	2022er Scheurebe Q.b.A.	6,20
	Guldentaler Hipperich	(8,27/Ltr.)
	Ö: 88 A: 11,8 S: 6,7 R: 14,8	
	fruchtig, aromatisch mit angenehmer Säure	
14	2022er „Auf Du & Du“	6,20
	Langenlonsheimer Steinchen	(8,27/Ltr.)
	Ö: 90 A: 11,5 S: 5,3 R: 17,5	
	zum Anstoßen sympathisch	

Jahrgangspertwein

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

Liebliche Weine

Nr.		€/Fl. 0,75l
17	2022er Bacchus Kabinett	5,80
	Langenlonsheimer Steinchen	(7,73/Ltr.)
	Ö: 80 A: 9,0 S: 5,5 R: 38,0	
	feines Bukett, rund, bekömmlich	
	Silberner Kammerpreis	
19	2022er Riesling Q.b.A.	6,90
	Langenlonsheimer Rothenberg	(9,20/Ltr.)
	Ö: 80 A: 8,8 S: 7,5 R: 52,4	
	facettenreich, feinfruchtig - abgerundet	
20	2022er Roter Riesling Auslese	12,50
	Laubenheimer Hörnchen	(16,67/Ltr.)
	Ö: 105 A: 8,5 S: 8,6 R: 69,0	
	Jungfernwine, frisch, intensiv, fruchtig	

Roséweine

Nr.		€/Fl. 0,75l
26	2022er Spätburgunder Q.b.A. Rosé trocken	7,50
	Ö: 87 A: 12,0 S: 6,8 R: 8,5	(10,00/Ltr.)
	junger, reifer Fruchtkorb	
	Goldener Kammerpreis	
	Meiningers Int. Rosépreis 91 Punkte	
27	2022er Blauer Portugieser Weißherbst Q.b.A. halbtrocken	5,80
	Langenlonsheimer Steinchen	(7,73/Ltr.)
	Ö: 79 A: 11,2 S: 6,2 R: 15,5	
	fruchtig, lecker, unkompliziert, der Sommerwein 2023	