

Weinjahrgang 2023

Das Vegetationsjahr 2023

war, wie man es in Zeiten des Klimawandels mittlerweile gewohnt ist, mal wieder ein spannendes mit abrupten Wendungen. Die „meteorologische Normalität“ wird zunehmend zur Ausnahme. Nach einer Zeitspanne von Oktober 2022 bis April 2023, die niederschlagsmäßig leicht über dem Durchschnitt lag, mit Ausnahme eines viel zu trockenen Februars, kam es zwischen dem 13. Mai und dem 25. Juli vielerorts zu keinen nennenswerten weiteren Niederschlägen. Nur punktuell sorgten gewittrige Starkregen für kleinräumige, kurzzeitige Entspannung. Dies, in Kombination mit überwiegend hohen Temperaturen und über längere Zeiträume anhaltenden, stark austrocknenden Ostwind-Wetterlagen, führte dazu, dass der Begriff „Blitzdürre“ ab Ende Juni bei uns Winzern Sorgenfalten auf die Stirn trieb. Im Juli spitze sich die Situation zu, und es sah nach einem ähnlich von Dürre geprägten Spätsommer aus, wie das in 2018 und 2022 der Fall war.

Ab dem 25. Juli dann der völlige Wetterumschwung und im Lauf des August schlug zumindest im Weinbau die Sorge von „viel zu trocken“ in „viel zu nass“ um. Zwischen 25. Juli bis zum 1. September fiel die Niederschlagsmenge von gut 3 Monate. Auch wenn der weitere September relativ trocken blieb, waren dadurch die Voraussetzungen für Traubenfäule gesetzt. Die Temperaturen lagen in den ersten drei Septemberwochen auf ungewöhnlich hohem Niveau und viele Nächte blieben sommerlich warm. In der Summe blieb die Fäulnis der Trauben überwiegend auf einem noch akzeptablen Niveau, aber der Anteil der Trauben, bei denen es nicht um „normale“ Fäulnis, sondern um Essigfäule handelte, nahm zu. Erinnerungen an den Jahrgang 2014 wurden wach. Eine selektive Lese war vielerorts notwendig, aber sie lohnte sich, wie noch in keinem Jahr zuvor. Ohne unsere fleißig helfenden Hände hätten wir den Arbeitsaufwand in diesem Jahr nicht bewältigen können!

Die ursprüngliche mengenmäßige Ernteerwartung von gut bis sehr gut wandelte sich in gerade noch zufriedenstellend um. Geschätzte 10.000 Liter wurden händisch aussortiert.

Im Moment finden die Füllungen des 23er Jahrgangs statt. Wir sind zufrieden, die Weine präsentieren sich sauber, frisch und fruchtig.

Besonders freuen wir uns, dass uns im November 23 zum dritten Mal in Folge der Ehrenpreis für herausragende Leistungen des Betriebes durch die für uns zuständige Behörde der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz verliehen wurde. Ein Indiz dafür, dass vieles in die richtige Richtung läuft.

Viel Freude mit dem neuen Jahrgang wünscht wie immer
Familie Lersch Langenlonsheim 28.02.24

Qualitätswein im Liter		
Nr.		€/Fl. 1,0l
L1	2022er Rivaner Q.b.A. trocken	5,20 R: 5,6
L2	2023er Rivaner Q.b.A. halbtrocken	5,20 R: 14,2
L3	2022er Kabinett lieblich	5,20 R: 38,0
L4	2023er Riesling Q.b.A. trocken	6,50 Langenlonsheimer Rothenberg A: 12,0 S: 6,8 R: 8,2 Silberner Kammerpreis

Trockene Weine		
Nr.		€/Fl. 0,75l
1	2023er Sanssouci - ohne Sorgen - Q.b.A. trocken	5,80 Ö: 85 A: 11,5 S: 6,2 R: 7,1 geringe Säure - nur 35% der gesetzl. Höchstvorgabe an Sulfiten - dann darf es auch ein Glas mehr sein (7,73/Ltr.)
2	2021er Riesling Spätlese „Steillagenwein“ Restposten	7,50 Langenlonsheimer Rothenberg Ö: 87 A: 12,0 S: 7,9 R: 7,4 Goldener Kammerpreis (10,00/Ltr.)
4	2023er Grauburgunder „S“ Q.b.A. trocken	7,50 Langenlonsheimer Steinchen A: 12,0 S: 4,3 R: 5,8 feine Burgundernote, ausgewogen, füllig, geschmeidig, rund Goldener Kammerpreis (10,00/Ltr.)
5	2023er Weißburgunder No. 5 Q.b.A. trocken	8,20 Langenlonsheimer Steinchen Ö: 80 A: 12,0 S: 4,6 R: 7,9 fein und edel im Geschmack, feiner Schmelz, ausgewogen (10,93/Ltr.)
6	2022er Riesling Spätlese	7,50 Langenlonsheimer Königsschild Ö: 83 A: 11,0 S: 7,2 R: 5,6 Zitrus und Pfirsich, anregende Spritzigkeit und Frucht Silberner Kammerpreis (10,00/Ltr.)

Nr.		€/Fl. 0,75l
7	2023er Roter Riesling Q.b.A. trocken	8,20 Laubenheimer Hörnchen Ö: 94 A: 12,0 S: 6,6 R: 8,2 neue Rieslingvariante mit dunklen Beeren, im Glas erstrahlt er hellgelb - in der Nase versprüht er würzig duftende Noten Silberner Kammerpreis (10,93/Ltr.)
8	2023er Spätburgunder „Blanc de Noir“ Q.b.A. trocken	7,50 Langenlonsheimer Steinchen fruchtig nach roten Beeren mit erfrischender Säure Ö: 80 A: 11,7 S: 5,6 R: 7,6 Punktlandung in Farbe & Geschmack! (10,00/Ltr.)
9	2023er Sauvignon Blanc Q.b.A. trocken	8,50 Langenlonsheimer Steinchen spektakulärer Sauvignon, in der Nase eine feine Aromatik von Stachelbeeren, Grapefruit und Limone Ö: 81 A: 12,0 S: 6,8 R: 8,5 Goldener Kammerpreis (11,33/Ltr.)
10	2023er Chardonnay Q.b.A. trocken	8,50 Langenlonsheimer Steinchen Ö: 90 A: 12,1 S: 4,7 R: 6,5 komplexer Wein, aromatisch Goldener Kammerpreis (11,33/Ltr.)

Halbtrockene Weine		
Nr.		€/Fl. 0,75l
12	2023er Riesling Q.b.A. trocken	6,90 Laubenheimer Hörnchen Ö: 93 A: 11,0 S: 7,5 R: 23,0 facettenreich; feine Fruchtaromen (9,20/Ltr.)
13	2023er Scheurebe Q.b.A. trocken	6,20 Guldentaler Hipperich Ö: 94 A: 12,0 S: 7,17 R: 23,0 fruchtig, aromatisch mit angenehmer Säure (8,27/Ltr.)
14	2022er „Auf Du & Du“ Q.b.A. Restposten	6,20 Langenlonsheimer Steinchen Ö: 90 A: 11,5 S: 5,3 R: 17,5 zum Anstoßen sympathisch (8,27/Ltr.)
15	2023er Weißburgunder Q.b.A. halbtrocken	7,20 Guldentaler Hipperich Ö: 82 A: 12,1 S: 4,2 R: 11,2 angenehme Restsüße trifft auf ein intensives Fruchterlebnis - feine Art Silberner Kammerpreis (9,60/Ltr.)

Jahrgangspertwein		
Nr.		€/Fl. 0,75l
25	2023er Secco „Selina“ trocken	6,40 S: 6,4 R: 20,0 gelbe Früchte, Zitrus, frisch, Säurespiel gut abgestimmt, sehr gut (8,53/Ltr.)

Liebliche Weine		
Nr.		€/Fl. 0,75l
17	2023er Bacchus Kabinett	6,20 Langenlonsheimer Steinchen Ö: 84 A: 10,0 S: 6,1 R: 35,0 feines Bukett, rund, bekömmlich (8,27/Ltr.)
19	2022er Riesling Q.b.A. trocken	6,90 Langenlonsheimer Rothenberg Ö: 80 A: 8,8 S: 7,5 R: 52,4 facettenreich, feinfruchtig - abgerundet (9,20/Ltr.)

Roséweine		
Nr.		€/Fl. 0,75l
26	2023er Pinot Noir Rosé Q.b.A. trocken	7,50 Ö: 80 A: 12,0 S: 5,5 R: 3,0 junger, reifer Fruchtkorb Silberne Kammerpreis (10,00/Ltr.)
27	2023er Blauer Portugieser Rosé Q.b.A. halbtrocken	6,20 Langenlonsheimer Steinchen Ö: 78 A: 11,52 S: 4,9 R: 14,7 fruchtig, lecker, unkompliziert, der Sommerwein 2024 (8,27/Ltr.)
29	2023er Rotling Q.b.A. halbtrocken	5,80 Ö: 85 A: 11,0 S: 4,9 R: 13,9 spritzig, frisch (7,73/Ltr.)