

Weinjahrgang 2024

Das Weinjahr 2024

begann für unseren Berufszweig mit einem Schock. Zwei aufeinanderfolgende Frostnächte ab dem 20. April gekoppelt mit einem extrem frühen Austrieb sorgten, wie schon so oft seit 2011, für Spätfrostschäden. Dies aber in einem Ausmaß, das für viele Betriebe, vor allem an der Mosel und Saar, aber auch in einigen Gemeinden an der Nahe, als katastrophal eingestuft werden muss. In manchen Gemarkungen entsprach die Verteilung und das Ausmaß der Schäden den Erwartungen und Erfahrungen, die man angesichts der Geländetopografie hatte. Vielerorts gab das Verteilungsmuster jedoch Rätsel auf. Wo man große Schäden erwartete, blieben sie aus und wo man kaum welche vermutete, hatte der Frost heftig zugeschlagen. Kaum ein Jahr hat jemals für einen so „neidischen“ Herbst gesorgt. Die Spannweite reichte von übervollen Kellern, in Rheinhessen sogar einzelnen nicht gelesenen Anlagen, bis hin zu gähnender Leere angesichts von Betriebserträgen, die nur 10 bis 20% des Normalertrages erbrachten. Im weiteren Verlauf sorgten dann die Pilzkrankheiten Oidium und Peronospora bei gegebenen feuchten Witterungsphasen, dass aus „wenig“ dann „sehr wenig“ oder „fast gar nix“ wurde. Insgesamt ist unsere Betrieb mit einem „blauen Auge“ davongekommen. 50% Ausfall bei Grauburgunder ist schmerzlich, aber verkraftbar. Alle anderen Sorten waren im Ertrag stabil bis gut, sodass wir in diesem Jahr von einer Kombination aus Mühe und Glück sprechen können.

Der Klimawandel hat unseren Betrieb nach wie vor fest im Griff. Wir müssen, auch wenn wir es Anfangs nicht wahr haben wollen, den Struktur- und Sortenwandel weiter vorantreiben. In diesem Jahr wird ein Sauvignac (Kreuzung aus Riesling & Sauvignon Blanc) angepflanzt der hervorragende pilzwiderstandsfähige Eigenschaften hat. Bereits letztes Jahr wurde ein Cabernet Sauvignon gepflanzt und wahrscheinlich wird 2026 ein Merlot das Sortiment insgesamt bereichern. Eines ist sicher – es bleibt spannend und die Diskussionen rund um Wein, Klima, Zukunft ... werden nicht ausgehen.

Viel Freude mit dem neuen Jahrgang wünscht wie immer

Familie Lersch Langenlonsheim 01.03.25

Qualitätswein im Liter		
Nr.		€/Fl. 1,0l
L1	2022er Rivaner Q.b.A. trocken	5,20
L2	2023er Rivaner Q.b.A. halbtrocken	5,20
L3	2024er Müller-Thurgau Q.b.A. lieblich	6,50
L4	2023er Riesling Q.b.A. trocken	6,50

Trockene Weine		
Nr.		€/Fl. 0,75l
1	2023er Sanssouci - ohne Sorgen - Q.b.A.	5,80 <i>(7,73/Ltr.)</i>
3	2024er Scheurebe Kabinett	7,20 <i>(9,60/Ltr.)</i>
4	2024er Grauburgunder „S“ Q.b.A.	7,80 <i>(10,40/Ltr.)</i>
5	2024er Weißburgunder No. 5 Q.b.A.	8,20 <i>(10,93/Ltr.)</i>
6	2024er Riesling Q.b.A.	7,90 <i>(10,53/Ltr.)</i>

Nr.		€/Fl. 0,75l
7	2024er Roter Riesling Q.b.A.	8,20 <i>(10,93/Ltr.)</i>
8	2024er Blanc de Noir Spätburgunder Q.b.A.	7,80 <i>(10,40/Ltr.)</i>
9	2024er Sauvignon Blanc Q.b.A.	8,50 <i>(11,33/Ltr.)</i>
10	2024er Chardonnay Q.b.A.	8,20 <i>(10,93/Ltr.)</i>
11	2024er Weißwein Cuvée C & W wieder da!	8,90 <i>(11,87/Ltr.)</i>

Halbtrockene Weine		
Nr.		€/Fl. 0,75l
12	2023er Riesling Q.b.A.	6,90 <i>(9,20/Ltr.)</i>
13	2023er Scheurebe Q.b.A. Restposten	6,20 <i>(8,27/Ltr.)</i>

Nr.		€/Fl. 0,75l
15	2023er Weißburgunder Q.b.A.	7,20 <i>(9,60/Ltr.)</i>

Jahrgangspertwein		
Nr.		€/Fl. 0,75l
25	2023er Secco „Selina“	6,50 <i>(8,67/Ltr.)</i>

Liebliche Weine		
Nr.		€/Fl. 0,75l
17	2024er Bacchus Q.b.A.	6,20 <i>(8,27/Ltr.)</i>
18	2024er Morio-Muskat Kabinett wieder da!	7,20 <i>(9,60/Ltr.)</i>
19	2023er Riesling Q.b.A.	6,90 <i>(9,20/Ltr.)</i>

Roséweine		
Nr.		€/Fl. 0,75l
26	2024er Pinot Noir Rosé Q.b.A. trocken	7,50 <i>(10,00/Ltr.)</i>
27	2024er Spätburgunder Rosé Q.b.A. halbtrocken	6,40 <i>(8,53/Ltr.)</i>
29	2024er Rotling Q.b.A. halbtrocken	5,80 <i>(7,73/Ltr.)</i>