



## 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. 1,01
L1	<b>Rivaner Qualitätswein trocken</b>	5,20
	R: 5,6	
L2	<b>Rivaner Q.b.A. halbtrocken</b>	5,20
	R: 14,1	
L3	<b>Müller-Thurgau Q.b.A. lieblich</b>	6,50
	A: 9,5 S: 6,3 R: 40,4 wunderschön im Bukett und Geschmack - Spitzflaschenqualität!	
L4	<b>Riesling Q.b.A. trocken</b>	6,50
	A: 11,0 S: 7,6 R: 7,9 <b>Silberner Kammerpreis</b>	

Trockene Weine		
Nr.		€/Fl. 0,751
1	<b>Sanssouci - ohne Sorgen - Q.b.A.</b>	5,80
	Ö: 85 A: 11,5 S: 6,2 R: 7,1 geringe Säure - da darf es auch ein Glas mehr sein	(7,73/Ltr.)
3	<b>Scheurebe Kabinett</b>	7,20
	Guldentaler Hipperich Ö: 80 A: 10,5 S: 6,8 R: 6,9 feine, frische, junge, fruchtige Scheurebe, geringer Alkohol	(9,60/Ltr.)
4	<b>Grauburgunder „S“ Q.b.A.</b>	7,80
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 90 A: 12,3 S: 5,7 R: 5,7 feine Burgundernote, ausgewogen, füllig, geschmeidig, rund	(10,40/Ltr.)
5	<b>Weißburgunder No. 5 Q.b.A.</b>	8,20
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 80 A: 12,4 S: 6,0 R: 5,2 fein und edel im Geschmack, feiner Schmelz, ausgewogen	(10,93/Ltr.)
6	<b>Riesling Q.b.A.</b>	7,90
	Langenlonsheimer Königsschild Ö: 87 A: 11,5 S: 6,8 R: 6,5 Zitrus und Pfirsich, anregende Spritzigkeit und Frucht <b>Goldener Kammerpreis</b>	(10,53/Ltr.)

Nr.		€/Fl. 0,751
7	<b>2024er Roter Riesling Q.b.A.</b>	8,20
	Laubenheimer Hörnchen Ö: 80 A: 11,0 S: 7,2 R: 9,0 neue Rieslingvariante mit dunklen Beeren, im Glas erstrahlt er hellgelb - in der Nase versprüht er würzig duftende Noten <b>Silberner Kammerpreis</b>	(10,93/Ltr.)
8	<b>2024er Blanc de Noir Spätburgunder Q.b.A.</b>	7,80
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 80 A: 11,7 S: 5,9 R: 7,6 Punktlandung in Farbe & Geschmack! <b>Silberner Kammerpreis</b>	(10,40/Ltr.)
9	<b>2024er Sauvignon Blanc Q.b.A.</b>	8,50
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 82 A: 12,0 S: 6,8 R: 6,1 in der Nase eine feine Aromatik von Stachelbeeren, Grapefruit und Limone <b>Silberner Kammerpreis</b>	(11,33/Ltr.)
10	<b>2024er Chardonnay Q.b.A.</b>	8,20
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 86 A: 11,7 S: 5,0 R: 6,8 sehr duftig, rund, mit Trinkfluss, in diesem Jahr der Weißwein mit den geringsten Säurewerten.	(10,93/Ltr.)
11	<b>2024er Weißwein Cuvée C &amp; W wieder da!</b>	8,90
	„Thomas Lersch Privat“ Langenlonsheimer Steinchen Ö: 90 A: 12,0 S: 5,0 R: 6,0 geschliffenes Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder, eine Bereicherung für jeden Weinkeller...	(11,87/Ltr.)

Halbtrockene Weine		
Nr.		€/Fl. 0,751
12	<b>2024er Riesling Q.b.A.</b>	7,20
	Guldentaler Hipperich Ö: 85 A: 11,2 S: 7,5 R: 17,1 facettenreich; feine Fruchtaromen <b>Silberner Kammerpreis</b>	(9,60/Ltr.)
15	<b>2023er Weißburgunder Q.b.A. Restposten</b>	7,20
	Guldentaler Hipperich Ö: 82 A: 12,1 S: 4,2 R: 11,2 angenehme Restsüße trifft auf ein intensives Fruchterlebnis - feine Art	(9,60/Ltr.)

Jahrgangsperrwein		
Nr.		€/Fl. 0,751
25	<b>2025er Secco „Selina“ ab November</b>	6,50
	S: 6,4 R: 20,0 gelbe Früchte, Zitrus, frisch, Säurespiel gut abgestimmt, sehr gut	(8,67/Ltr.)

Liebliche Weine		
Nr.		€/Fl. 0,751
17	<b>2024er Bacchus Q.b.A.</b>	6,20
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 81 A: 9,0 S: 6,1 R: 36,7 feines Bukett, rund, bekömmlich	(8,27/Ltr.)
18	<b>2024er Morio-Muskat Kabinett Restposten</b>	7,20
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 82 A: 9,0 S: 7,1 R: 40,3 für Liebhaber <b>Silberner Kammerpreis</b>	(9,60/Ltr.)
19	<b>2023er Riesling Q.b.A.</b>	6,90
	Langenlonsheimer Rothenberg Ö: 90 A: 9,0 S: 7,8 R: 39,9 facettenreich, feinfruchtig, abgerundet	(9,20/Ltr.)

Roséweine		
Nr.		€/Fl. 0,751
26	<b>2024er Pinot Noir Rosé Q.b.A. trocken</b>	7,50
	Ö: 90 A: 11,6 S: 6,5 R: 7,0 junger, reifer Fruchtkorb <b>Silberner Kammerpreis</b>	(10,00/Ltr.)
27	<b>2024er Spätburgunder Rosé Q.b.A. halbtrocken</b>	6,40
	Langenlonsheimer Steinchen Ö: 80 A: 11,3 S: 6,3 R: 12,7 fruchtig, lecker, unkompliziert, der Sommerwein 2025 <b>Silberner Kammerpreis</b>	(8,53/Ltr.)
29	<b>2023er Rotling Q.b.A. Restposten</b>	5,80
	Ö: 85 A: 11,0 S: 4,9 R: 13,9 spritzig, frisch	(7,73/Ltr.)

**WEINGUT LERSCH**  
Sonnenborn-Cramerstraße 34

55450 Langenlonsheim (Nahe)