

Weinjahrgang 2025

Kleine Ernte, feine Weine

Nach einem vielversprechenden Start ins Weinjahr präsentierten sich Fruchtsatz und Blüteverlauf an der Nahe sehr positiv. Anfang Mai kam es jedoch zum Teil in unmittelbarer Nachbarschaft Langenlonsheims zu massiven Hagelschäden - hier hatten wir großes Glück.

Im Juli fielen rund 70 Liter Regen pro Quadratmeter. Das schuf gute Voraussetzungen für den heißen August. Ein weiterer Hagelschlag am 28. August traf erneut Weinberge in Guldental sowie teilweise auch in Langenlonsheim.

Die Weinlese begann außergewöhnlich früh, bereits Anfang September. Mit großer Zuversicht starteten wir in die Ernte, denn die Rieslingtrauben waren um den 8. September bereits goldgelb eingefärbt und erfreuten sich bester Gesundheit. Drei besonders heiße Tage vom 18. bis 20. September ließen die Zuckerwerte durch Konzentration und Photosynthese weiter ansteigen.

Allerdings gaben die Trauben beim Keltern vergleichsweise wenig Most ab. Im September folgten nahezu im Wochenrhythmus weitere Niederschläge – zweimal rund 20 Liter pro Quadratmeter, am 24. September nochmals etwa 40 Liter.

Rückblickend hätten wir bereits die ersten 20 Liter nicht mehr benötigt. Insbesondere bei dünnchaligen Sorten wie dem Riesling traten erste Fäulnisnester auf.

So folgte eine regelrechte Turbo-Ernte: Mit nur 11 Lesetagen waren wir deutlich schneller als üblich - normalerweise benötigen wir 19 bis 21 Tage.

Insgesamt wurden an der Nahe im Jahr 2025 auf rund 4.100 Hektar etwa 246.000 Hektoliter geerntet. Anfang August waren die Erwartungen noch auf rund 386.000 Hektoliter geschätzt worden.

Unser Fazit: „War in Ordnung - wir konnten das ernten, was wir gebraucht haben.“

Der Jahrgang 2025 steht an der Nahe für gute bis sehr gute Qualitäten bei moderaten Mengen - ein Jahr, das viel Einsatz, schnelle Entscheidungen und flexible Logistik erforderte, am Ende jedoch als „klein, aber fein“ in Erinnerung bleiben wird.

Viel Freude mit dem neuen Jahrgang wünscht wie immer

Familie Lersch

Qualitätswein im Liter		
Nr.		€/Fl. 1,01
L1	Rivaner Qualitätswein trocken	5,20
L2	2024er Rivaner Q.b.A. halbtrocken	5,20
L3	2024er Müller-Thurgau Q.b.A. lieblich	6,50
L4	2024er Riesling Q.b.A. trocken	6,50
L5	2024er Weißburgunder Q.b.A. trocken	6,90

Trockene Weine		
Nr.		€/Fl. 0,751
1	2024er Sanssouci - ohne Sorgen - Q.b.A.	5,90
	Ö: 87 A: 11,5 S: 5,5 R: 6,8	(7,87/Ltr.)
	geringe Säure - da darf es auch ein Glas mehr sein	
	Silberner Kammerpreis	
3	2024er Scheurebe Kabinett	7,20
	Guldentaler Hipperich	(9,60/Ltr.)
	Ö: 80 A: 10,5 S: 6,8 R: 6,9	
	feine, frische, junge, fruchtige Scheurebe, geringer Alkohol	
4	2025er Grauburgunder „S“ Q.b.A.	7,90
	Langenlonsheimer Steinchen	(10,53/Ltr.)
	Ö: 82 A: 12,5 S: 5,9 R: 6,6	
	feine Burgundernote, ausgewogen, füllig, geschmeidig, rund	
5	2025er Weißburgunder No. 5 Q.b.A.	8,20
	Langenlonsheimer Steinchen	(10,93/Ltr.)
	Ö: 92 A: 12,6 S: 5,5 R: 6,7	
	fein und edel im Geschmack, feiner Schmelz, ausgewogen	
6	2024er Riesling Q.b.A.	7,90
	Langenlonsheimer Königsschild	(10,53/Ltr.)
	Ö: 87 A: 11,5 S: 6,8 R: 6,5	
	Zitrus und Pfirsich, anregende Spritzigkeit und Frucht	
	Goldener Kammerpreis	

Nr.		€/Fl. 0,751
7	2024er Roter Riesling Q.b.A.	8,20
	Laubenheimer Hörnchen	(10,93/Ltr.)
	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	
	Silberner Kammerpreis	
8	2025er Blanc de Noir Spätburgunder Q.b.A.	7,80
	Langenlonsheimer Steinchen	(10,40/Ltr.)
	Ö: 91 A: 12,5 S: 6,1 R: 6,4	
	Punktlandung in Farbe & Geschmack!	
9	2024er Sauvignon Blanc Q.b.A.	8,50
	Langenlonsheimer Steinchen	(11,33/Ltr.)
	Ö: 82 A: 12,0 S: 6,8 R: 6,1	
	in der Nase eine feine Aromatik von Stachelbeeren, Grapefruit und Limone	
	Silberner Kammerpreis	
10	2024er Chardonnay Q.b.A.	8,20
	Langenlonsheimer Steinchen	(10,93/Ltr.)
	Ö: 86 A: 11,7 S: 5,0 R: 6,8	
	sehr duftig, rund, mit Trinkfluss	
11	2024er Weißwein Cuvée C & W Restposten	8,90
	„Thomas Lersch Privat“	(11,87/Ltr.)
	Langenlonsheimer Steinchen	
	Ö: 90 A: 12,0 S: 5,0 R: 6,0	
	geschliffenes Cuvée aus Chardonnay und Weißburgunder, eine Bereicherung für jeden Weinkeller...	

Halbtrockene Weine		
Nr.		€/Fl. 0,751
12	2024er Riesling Q.b.A.	7,20
	Guldentaler Hipperich	(9,60/Ltr.)
	Ö: 85 A: 11,2 S: 7,5 R: 17,1	
	facettenreich; feine Fruchtaromen	
	Silberner Kammerpreis	
13	2025er Scheurebe halbtrocken Q.b.A.	7,20
	Guldentaler Hipperich	(9,60/Ltr.)
	Ö: 82 A: 12,1 S: 4,2 R: 11,2	
	blumig, ausgereift, vollmundig	
15	2025er Blanc de Blanc halbtrocken Q.b.A.	7,20
	Guldentaler Hipperich	(9,60/Ltr.)
	Ö: 90 A: 12,4 S: 5,1 R: 13,9	
	fein abgestimmtes Weißweincuvée aus Weiß- und Grauburgunder	

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

Liebliche Weine		
Nr.		€/Fl. 0,751
17	2024er Bacchus Q.b.A.	6,20
	Langenlonsheimer Steinchen	(8,27/Ltr.)
	Ö: 81 A: 9,0 S: 6,1 R: 36,7	
	feines Bukett, rund, bekömmlich	
18	2024er Morio-Muskat Kabinett Restposten	7,20
	Langenlonsheimer Steinchen	(9,60/Ltr.)
	Ö: 82 A: 9,0 S: 7,1 R: 40,3	
	Silberner Kammerpreis	
19	2023er Riesling Q.b.A. Restposten	6,90
	Langenlonsheimer Rothenberg	(9,20/Ltr.)
	Ö: 90 A: 9,0 S: 7,8 R: 39,9	
	facettenreich, feinfruchtig, abgerundet	
20	2025er Riesling Auslese edelsüß	13,50
	Königsschild “22“	(18,00/Ltr.)
	Jungfernwine, hochfeine Auslese	
	Ö: 106 A: 12,1 S: 4,2 R: 75,6	

Roséweine		
Nr.		€/Fl. 0,751
26	2024er Pinot Noir Rosé Q.b.A. trocken Restposten	7,50
	Ö: 90 A: 11,6 S: 6,5 R: 7,0	(10,00/Ltr.)
	junger, reifer Fruchtkorb	
	Silberner Kammerpreis	
27	2025er Blauer Portugieser Rosé halbtrocken	6,50
	Langenlonsheimer Steinchen	(8,67/Ltr.)
	frischer, unkomplizierter Sommerwein mit Trinkfluss	
	Ö: 80 A: 11,3 S: 5,5 R: 15,3	
29	2025er Spätburgunder Rosé Q.b.A. halbtrocken	6,90
	Langenlonsheimer Steinchen	(9,20/Ltr.)
	Ö: 80 A: 11,3 S: 6,3 R: 12,7	
	fruchtig, lecker, unkompliziert, der Sommerwein 2025	

WEINGUT LERSCH
Sonnenborn-Cramerstraße 34

55450 Langenlonsheim (Nahe)