



JAHRGANGSBERICHT 2025

Grünhaus, im April 2026

Das Jahr begann mit einem ausgewogenen, ruhigen Frühjahr: der Austrieb der Reben begann um den 20. April, was für unsere Schafe den Abschied aus dem Weinberg bedeutete. In der folgenden Zeit blieben sowohl frühzeitige Wärmeperioden als auch extreme Frostnächte aus, was zu einem gleichmäßigen und harmonischen Austrieb führte. Ende Mai sorgte eine überraschende Frostnacht kurzzeitig für Anspannung, doch glücklicherweise blieben unsere Reben unversehrt.

Der Frühsommer war warm mit ausreichenden Niederschlägen, gefolgt von einem schönen Sommer mit gemäßigten bis warmen Temperaturen und wenig Regen, ideale Bedingungen für eine gleichmäßige Reife. Ende August zeichnete sich ein leichter Vorsprung der Trauben gegenüber dem Vorjahr ab, sodass ein klassischer, entspannter Herbst in Aussicht stand.

Optimale Oechsle- und Säurewerte ermöglichten einen frühen Lesestart, jedoch stellte uns bald die Aussicht auf starke Niederschläge im September vor neue Herausforderungen und verlangte höchste Konzentration, unermüdliches Lesen und eine Umkehr der üblichen Lese-Reihenfolge: Zunächst wurden am 12. September die Basisweine für Sekt und die Pinot-Noir-Trauben gelesen. Darauf folgte die Hauptlese vom 16.-22. September für die trockenen Top-Qualitäten, GGs, Spätlesen und Kabinettweine. Nach einer Regenunterbrechung begann zunächst die „Vorlese“ für Gutsweine, gefolgt von Spät- und Auslesen. Nach einer weiteren Lesepause konnten die verbleibenden Prädikatsweine selektioniert gelesen werden.

Dank des unermüdlichen Einsatzes unseres Teams, das trotz des engen Zeitplans und vieler langer Arbeitstage Großartiges geleistet hat, konnte ein exzellentes Ernteergebnis erzielt werden. Nur die besten Trauben wurden anschließend schonend gepresst und im Schlosskeller spontan vergoren. Bereits in der zweiten Oktoberwoche waren bis auf Trockenbeerenauslese und Eiswein alle Trauben im Keller.

Der Jahrgang 2025 besticht durch feine, außergewöhnlich elegante Frucht, eingerahmt von kühler Präzision und bemerkenswerter Klarheit. Er vereint die reife, geschmeidige, zugleich präzise Säure der Moderne mit der Eleganz und Finesse der 1990er Jahre. Im Vergleich zu 2022 und 2023 zeigt er ein kühleres, klar definiertes Profil, moderate Alkoholwerte und fesselnde Frucht, eine harmonische Balance, die sowohl sofortigen Genuss als auch hervorragendes Alterungspotenzial verspricht. Ein wahrhaft bezaubernder Jahrgang, geboren unter anspruchsvollen Bedingungen.