



Terrassen-Weingut
DÖTSCHHAUPT

Martin und Gaby Dötsch

Lennigstraße 38

56330 Kobern-Gondorf

Tel. + 49 2607 8497

Fax + 49 2607 973421

info@doetschhaupt.de

www.doetschhaupt.de

Liebe Weinfreunde,

November 2020

das besondere Jahr 2020 ist zeitlich auf der Zielgeraden und gerade haben wir viel Ruhe.

Die Weinbergsarbeiten und auch die Ernte sind abgeschlossen. Der 2020er wird ein mengenmäßig kleinerer Jahrgang. Die Mostqualität ist sehr gut und lässt einen vielversprechenden Weinjahrgang erwarten. Die im dritten Jahr in Folge zu bemerkende Trockenheit hat den Weinreben zugesetzt. Unsere angepasste Bewirtschaftung mit weniger Anschnitt an Fruchtaugen, die konsequente, variable Laubarbeit im "Wassersparmodus" und auch die Witterung im August/September haben uns die qualitativ hochwertige Ernte ermöglicht. Die Beeren, die belastet durch Sonnenbrand waren, einen Anteil an Fäulnis oder Wespenfraß hatten, haben unsere Leser konsequent herausgeschnitten. Die Moste schmeckten sehr reintonig und fruchtig, - einer sauberen Gärung und der ungestörten Weinwerdung sollte also nichts im Wege stehen.

Der 2020er gärt und wir verfolgen die Wandlung vom Traubensaft zum fertigen Wein aufmerksam und mit großer Geduld.

In diesem Jahr unterteilen wir unseren Brief in drei Themenbereiche, die uns wichtig sind:

- Weinbau und Lebensraum Weinberg
- Neues aus dem Weingut und seinem Keller
- Anregungen um spannende und soweit möglich, gesellige und genussreiche Stunden zu verbringen.

- **Weinbau und Lebensraum Weinberg**

Die sich ändernden klimatischen Bedingungen für die Reben und die gesamte Natur, führen zu notwendigen Schritten in der Bewirtschaftung. Der Anschnitt im Winter gibt der Pflanze vor, wieviel "Belastung" sie mit der Frucht leisten soll. Ziel des Winterschnittes ist es, die Pflanzen nicht an ihre Leistungsgrenze zu bringen. Die langen Trockenphasen der vergangenen Jahre sorgten für Stress. Unsere Reben wurzeln recht tief und kommen aus diesem Grund auch an verstecktere Wasservorräte heran.

Die Laubarbeit in der Vegetationszeit (Mai bis September) wird so angepasst, wie wir die Situation einschätzen. Die Pflanzen geben uns immer wieder Hinweise auf ihren Zustand. Daraus müssen wir die richtigen Rückschlüsse ziehen und Entscheidungen treffen. Schneiden wir früher oder später Laub, entblättern wir? Wenn ja - frontseitig, rückseitig oder gesamt?

Wir lernen auch aus den Erfahrungen, die Philipp und Peter sammeln und einbringen. Ob die Entscheidung die richtige war, wissen wir, wie so oft, erst viel später.

Diese Rahmenbedingungen betreffen naturgemäß auch die anderen Pflanzen in und um das Ökosystem Weinberg. Die Trockenheit belastet die Flora und auch die Fauna. Unser Leittier, der Apollofalter, ist stark gefährdet. Die Lebensbedingungen für den Falter sind ein großes Problem. Wir werden mit Biologen und anderen interessierten Personen versuchen, das Biotop für den Apollofalter und andere Lebewesen lebensfreundlicher zu gestalten. Gerade seine Futterpflanzen, z.B. die Skabiosen-Flockenblume, müssen wir "pflegen" und auch nachpflanzen.

Im Frühjahr hatte ich von einem Uhu berichtet. Am 13.07. haben wir in unserem Weißenberg einen jungen Uhu fotografiert, der in der Weinbergsterrasse über uns saß.

- **Neues aus dem Weingut und seinem Keller**

Wir freuen uns, dass Philipp sich ab dem kommenden Jahr Vollzeit im Familienweingut einbringen wird.

Die Traubenverarbeitung und den Weinausbau des 2020er Jahrgangs verantwortet er. Wir haben uns während der Ernte täglich abgestimmt. Unser Uhlen wurde ganz zum Ende der Erntezeit gelesen. Die Menge war deutlich reduziert, die Qualität der goldgelben Trauben hat uns für unseren Mut belohnt.

Eine Teilfläche des "Rosenberg" wird in 2021 neu angepflanzt. Wir werden die neue Rebanlage mehr auf die Wetterextreme anpassen indem wir die Laubwandhöhe und Zeilenbreite anpassen.

Zudem werden wir die Verarbeitung der Trauben und den Weinausbau in einem unserer Bruchsteinkeller zusammenlegen. Dort wird ein spezieller Boden für die notwendigen

hygienischen Voraussetzungen sorgen. Dies ist ein weiterer Schritt, unsere Weine unter optimalen Bedingungen zu bereiten.

Unserem Grundsatz, dass "weniger" (Bewegung und Einflussnahme auf die Weinentwicklung) am Ende doch "mehr" Weinqualität ist, bleiben wir treu.

In unserer Weinliste 03/2020 finden Sie die 2019er Weine und auch den 2018er Spätburgunder Rotwein als Neulistungen.

Die 2019er Weine bestechen durch ihre einzigartige Struktur, tolle Mineralik und Vielschichtigkeit. Der heiße und viel zu trockene Sommer hat den Trauben das Wasser entzogen und somit die Säure, den Zucker sowie andere schmeckbare Inhaltsstoffe aufkonzentriert. So konnten die Trauben in den Terrassen optimale Reifestadien erreichen und wir eine überdurchschnittlich gute Qualität ernten.

Der 2018er Spätburgunder Rotwein hat einen Teil seiner Lagerzeit im Holzfass verbracht.

Die geschmacklichen Erlebnisse überzeugen uns!

Für Ihr „**persönliches Weinerlebnis**“ haben wir ein besonderes Angebot bis zum Ende des Jahres 2020:

Bei Ihrer Bestellung ab 12 Flaschen

gewähren wir einen Nachlass von 12% auf die Weinpreise.

So können Sie sich Ihre Probe ganz individuell nach Ihren Weinvorlieben und Vorstellungen zusammenstellen.

Verschenken Sie ein Weinpräsent! Das ist immer eine schöne Möglichkeit, einen Gruß zu senden oder Danke zu sagen.

- **Anregungen um spannende und soweit möglich, gesellige und genussreiche Stunden zu verbringen.**

In den vergangenen Monaten haben wir in Gesprächen, E-Mails und Telefonaten von einem veränderten Weingenuss erfahren und das auch selbst erlebt. Wir haben uns dazu Gedanken gemacht, wie Sie und wir im Rahmen der zulässigen Kontakte "persönliche Weinerlebnisse" genießen können.

Wir verbinden Wein mit Geselligkeit, mit gutem Essen und einem schönen Ambiente.

Unser Vorschlag für Ihr persönliches Weinerlebnis:

1. Suchen Sie sich einen passenden Termin aus oder nutzen Sie die sich spontan bietende Gelegenheit.
2. Bei geplanten Terminen ist die Zusammenstellung der Speise/-n mit Vorplanung und guter Vorbereitung möglich. Bei einem ungeplanten "Ereignis" müssen die Vorräte aus dem Haushalt reichen oder wir unterstützen die heimische Gastronomie. Viele Gastronomen bieten einen Liefer- und Abholservice an, wir selbst haben davon schon mehrfach Gebrauch gemacht! Zudem haben wir für solche Eventualitäten einen Grundvorrat an "**Winzerfingerfood**"* im Haus.
3. Elementar wichtig ist der gut sortierte Weinvorrat...möglichst in der persönlich gewünschten Temperatur verfügbar! Zum Einstieg ist immer eine Flasche Sekt im Kühlschrank (ein Winzervorteil) vorrätig!
4. Sinnvoll ist es, die passenden Weingläser, einen Weinkühler, einen Dekanter (ein gutes Rotweinglas tut es auch) und einen Korkenzieher greifbar zu haben. Ein besonderes Augenmerk gilt einer angepassten Beleuchtung, da wir Menschen sehr "mit den Augen" wahrnehmen. Wir stellen uns gerne Kerzen auf den Tisch.
5. Ist "angerichtet", können Sie mit Ihrem "persönlichen Weinerlebnis" starten.
6. Ob Sie dabei Musik hören, sich unterhalten, am Kamin sitzen oder lieber in der Küche bleiben, überlassen wir natürlich Ihnen. Es gibt Menschen wie mein Vater Franz, der immer vom "Vitamin P" ("P" steht hier für **Psyche**) im Wein gesprochen hat. Er war überzeugt, dass sich moderater Weingenuss bei gesunden Menschen positiv auf die *mentale Gesundheit* auswirkt. Diese Überzeugung teilen wir, wenngleich das medizinische Fachwissen bei den ausgebildeten Fachleuten und nicht bei uns Winzern zu finden ist!

*Winzerfingerfood im „Hause Dötsch“:

Salami, verschiedene Käsesorten, Oliven, Rohkost, Cornichons, Feigensenf-Sauce, Chutney – und dazu ein leckeres heimisches Brot.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen alles Gute, erlebnisreiche Stunden und einen guten Jahreswechsel. Wir freuen uns auf Ihre Anfragen, Anregungen und auf Ihr Weininteresse.

Mit herzlichen Grüßen aus Kobern



PS: Im griechischen bedeutet „**Psyche**“ Seele oder auch **Schmetterling**. Ursprünglich wurde es als Atem oder Lebenshauch übersetzt. Wir wünschen Ihnen, uns und dem Apollofalter immer „einen langen Atem“, Glück und ein ausgeglichenes **Seelenleben!**