

2025

„VON DER WIEDERENTDECKUNG GROSSER LAGEN“

WEINTRADITION SEIT 1789

KELLER

FLÖRSHEIM-DALSHEIM

WEINLESE 2025

Liebe Weinfreundinnen,
liebe Weinfreunde,

es ist für uns eine gelebte Tradition, zu Beginn des Jahres gemeinsam die Fässer der letzten Ernte zu verkosten. Die strahlenden Augen von Bella, Julia und Felix beim Schmecken der Burgunder- & Riesling-Jungweine hätten Sie erleben müssen …

Edle, facettenreiche Jungweine mit viel Charakter und einer wunderschön integrierten Säure, ohne Zweifel für uns einer der allerbesten Jahrgänge seit wir das Weingut übernommen haben. Und eine schöne Bestätigung für uns alle in der Familie und im Team, dass wir in den letzten 25 Jahren weitsichtige und nachhaltige Entscheidungen getroffen haben, die sich heute im Glas zeigen. Wir blicken optimistisch in die Zukunft und freuen uns auf die kommenden Jahre!

Von der Wiederentdeckung großer Lagen

„Die Kellers gehen immer an die Grenzen, wenn es darum geht, Qualität über ein einfaches Leben zu stellen.“ Julia Harding, MW, Jancis Robinson

„Keller sets standards with all they do.“ Anne Krebiehl, MW, Vinous



Das Weinjahr 2025 – wie von der Abtserde geküsst

Als Winzer freut man sich immer, wenn zu Beginn der neuen Saison gute Niederschlagsreserven aus dem Vorjahr im Boden vorhanden sind. Die fast 700 Millimeter, die uns die Natur 2024 schenkte, sorgten dafür, dass auch sehr tiefe Bodenschichten mit Wasser versorgt wurden. Das ist nicht nur gut für unsere Reben, sondern auch ausgezeichnet für alle anderen Pflanzen, Sträucher und Bäume und natürlich unseren Grundwasserspiegel.

Im Januar und Februar 2025 ging es gleich feucht weiter. Über 120 mm Niederschlag sorgten dafür, dass wir beim Rebschnitt nicht selten „geduscht" wurden. Der Rebschnitt zog sich 2025 bis in den April, und wir waren froh, dass der Austrieb an den Reben etwas später startete als im Jahrgang 2024. In der Folgezeit wurde es trockener (von März bis Juni nur 100 mm Niederschlag). In der ersten Juniwoche, als Riesling und die Burgunder in der Blüte standen, regnete es dann ergiebig, und ein frischer Wind wehte. Dies führte zu Verrieselungen und Blühverlusten, das heißt, es kam zum Abfallen von Blüten oder kleinen Beeren, die sich während oder nach der Blüte nicht richtig entwickeln konnten.

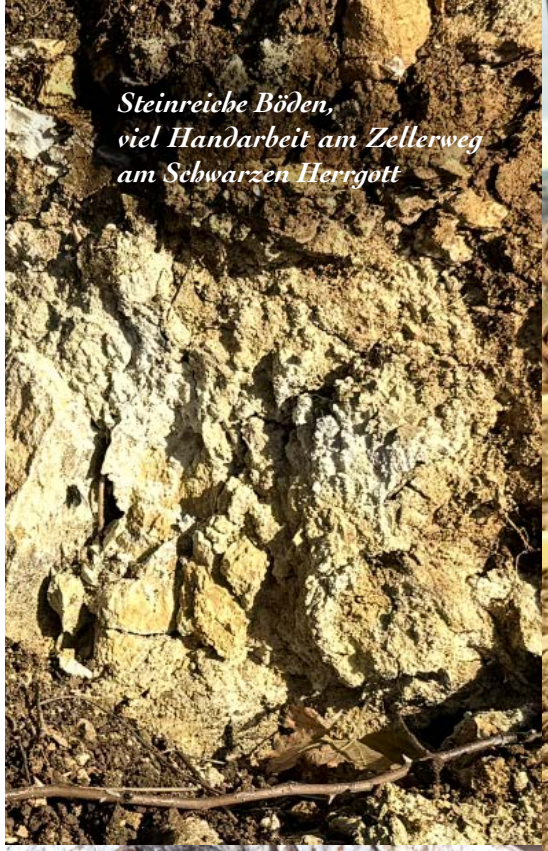
Dieses Phänomen bemerken wir jedes Jahr in unserer Abtserde-Parzelle, denn aufgrund des ganz besonders hohen Aktivkalk-Gehaltes im Boden kommt es dort regelmäßig während der Blütezeit zu Aufhellungen der Laubwand (sogenannte Chlorosen). Diese führen dazu, dass Teile der Trauben verrieseln und sich wenige kleine, dafür umso aromatischere Beeren ausbilden.

2025 trat dieses Phänomen nun erstmals flächendeckend auf. Der gesamte Jahrgang wurde quasi von der Abtserde geküsst. Nach einer trockenen zweiten Junihälfte und ersten Julihälfte mit idealem Wachstumswetter und wenig Krankheitsdruck für die Reben wurden Ende Juli die Wasserspeicher noch einmal richtig aufgefüllt. Rund 80 mm Niederschlag über zehn Tage sorgten dafür, dass die Reben prächtig dastanden. Leider waren im Zellertal – und in Westhofen in Morstein und Abtserde – auch vereinzelt Hagelkörner dabei, die dafür sorgten, dass die ohnehin schon kleine Erntemenge noch weiter reduziert wurde.

Ein August wie aus dem Bilderbuch mit angenehm sommerlichen Temperaturen und kaum Niederschlag führte dazu, dass die Traubenreife zügig fortschritt und wir bereits in den letzten Augusttagen mit der Sekternte beginnen konnten: wunderschöne, lockerbeerige Trauben mit guten Aromen und knackiger Säure. Wir strahlten mit der Natur um die Wette.

Zum Glück hatten wir durch die Sektlese den Reifestand der Trauben bestens im Blick, denn es ging in der ersten Septemberwoche fast ohne Pause weiter mit der Ernte herrlicher Spätburgunder-Trauben in Bürgel, Frauenberg, Morstein und schließlich im Zellerweg Schwarzen Herrgott.

Auch die Silvaner lachten uns an, und wir waren glücklich, dass wir neben ausgezeichneten Qualitäten im Kirchspiel und in der Steingrube auch in der Austernfels-Parzelle in Neu-Bamberg – nach dem verheerenden Frost dort im Jahr 2024 – ganz besonders aromatische Trauben ernten durften.



Steinreiche Böden,
viel Handarbeit am Zellerweg
am Schwarzen Herrgott















Bis zum 13. September hatten wir dann alle Chardonnay-Parzellen in der Steingrube, im Rotenberg und im Klosterstück geerntet. Die Traubenqualität war hervorragend, lediglich im Klosterstück mussten wir – aufgrund des Hagels – Beere für Beere sortieren, und die Mengen waren mit gerade einmal 10 hl je Hektar sehr, sehr klein.

Wir waren in dieser Phase des Herbstes ganz besonders glücklich über unser großes Handlese-Team, das teilweise schon seit über 20 Jahren bei uns ist und – unterstützt von Freunden und der gesamten Familie – dafür sorgt, dass immer nur das Beste in den Leseeimern landet.

Die Riesling-Trauben im Niersteiner Hipping und Pettenthal waren im dritten Jahr in Folge großartig: vollreife Frucht, feine schiefrige Exotik und strahlende Säure. Drei aufeinanderfolgende Jahrgänge in dieser hervorragenden Qualität für trockene Weine hatten wir in Nierstein zuvor noch nicht erlebt, seit wir 2009 die beiden Parzellen von Franz Karl Schmitt übernommen haben.

Weiter ging es in Westhofen mit energiegeladenen, toll schmeckenden Scheurebe-Trauben, die uns allein beim Anblick das Herz aufgehen ließen. Kabinett-Fans wird das ganz besonders freuen!

Mitte September begann dann die Ernte der Rieslinge in Westhofen und Dalsheim. Tolle Parzellen für unseren „von der Fels“ konnten wir im Kirchspiel, in der Abtserde, im Frauenberg, im Hubacker und im Morstein ernten. Die ganz alten Reben setzten dabei sogar noch einen drauf: intensiv, dicht und komplex waren die Säfte, die gekeltert wurden – und gleichzeitig mit wunderschöner Säure ausgestattet. Da macht ein großer Schluck direkt von der Kelter besonders viel Spaß.

Nachdem auch die alten Rieslaner-Stöcke geerntet waren (hier denken wir an unsere Mama Hedi, die beim Anblick der fein botrytisierten Beeren gestrahlt hätte – das wird ein ganz großes Jahr dafür!), machten wir uns mit dem gesamten Team auf an die Mosel, um am 20. September die Schubertslay-Träubchen noch vor dem angekündigten Regen einbringen zu können.

Als wir frühmorgens im Moseltal ankamen, hing der Nebel noch in den Hängen, aber die Sonne schaffte sich schnell Platz, und wir hatten einen grandiosen letzten Erntetag mit Mostgewichten zwischen 90 und 95 Oechsle in der Schubertslay. Schöner geht es nicht!

Es waren intensive Tage, die uns zeigten, was mit guter Vorbereitung, toller Teamarbeit und Leidenschaft alles möglich ist. Man schmeckt nie nur den Jahrgang im Glas, man schmeckt immer auch die Menschen, die mit harter Arbeit und viel Hingabe dafür sorgen, dass nur die besten Trauben – zum richtigen Zeitpunkt geerntet – in der Kelter landen.

Mit Julias legendären Backes-Grumbeeren zum Herbstabschluss feierten wir dankbar und auch ein wenig stolz mit unserem gesamten Team den großartigen Jahrgang 2025.







PARKSIDE









2025 – 2019 Zwillingsjahrgänge?

Verfolgt man die Witterung in der Saison von der Blüte bis zur Ernte, fällt auf, wie ähnlich sich die Jahre hinsichtlich Temperaturen und Niederschlagsmengen sind. Allerdings folgte der Jahrgang 2019 auf den sehr niederschlagsarmen 2018er (nur 380 mm Niederschlag). Der Jahrgang 2025 hingegen hatte mit 2024 einen Vorgänger mit hervorragender Wasserversorgung (695 mm Niederschlag).

Die Erträge in beiden Jahren waren nicht hoch, 2025 allerdings noch einmal um 15 bis 20 Prozent kleiner als 2019. Das führte dazu, dass die Trauben am Stock sieben bis 14 Tage früher reif wurden.

Bereits jetzt steht für uns fest, dass beide Jahrgänge von ausgezeichneter Güte für unser Weingut waren. Selten war die Vorlage der Natur besser als 2019 und 2025. Das gilt für Burgunder und Chardonnay ebenso wie für Silvaner, Riesling und den großartigen Rieslaner.

Da die Wahrheit immer im Glas liegt, wird es spannend sein, die Entwicklung der 2025er in den kommenden Jahren aufmerksam zu verfolgen. Wir können es kaum abwarten …

Klimadaten in der Vegetationszeit im Vergleich

	2025		*2019*	
	Temperatur (°C)	*Niederschlag (mm)*	*Temperatur (°C)*	*Niederschlag (mm)*
Juni	21,5	44,9	21,7	28,7
Juli	20,8	101,1	21,5	92,9
August	20,9	17,3	20,9	49,8
September	16,1	45,8 (bis 20.09.)	16,1	46,4

Punktlandung in der Ernte 2025:

Der 20. September war unser letzter Erntetag – in der darauffolgenden Woche fielen mehr als 80 mm Niederschlag.







Rieslaner 2025 – Hommage an Hedi

Meine Mutter Hedwig kam von der Mosel, aber sie verliebte sich bei einer Flasche Rieslaner in die Rebsorte und in meinen Vater Klaus. „Wer so einen tollen Wein auf die Flasche bringt, muss auch ein wunderbarer Mensch sein." Kaum drei Monate nach dem ersten Treffen wurde geheiratet.

Hedi betonte stets, dass das schönste Weihnachtsgeschenk, das sie in ihrem Leben bekommen hat, der alte Rieslaner-Weinberg im Silberberg war. Die dicken, mit Moos bewachsenen Stöcke bringen bis heute geniale Qualität, und unsere Mama war immer ganz besonders glücklich, wenn sie Weine aus diesem Weinberg im Glas hatte.

Da Rieslaner sehr blüteempfindlich ist, sind die Erträge immer sehr klein, oftmals nur 15–20 hl/ha. Auch deshalb sind lediglich 0,1 % der deutschen Rebfläche mit Rieslaner bepflanzt. Natürlich dachten wir an Hedi ganz besonders, als wir die Rieslaner-Trauben des Jahrgangs 2025 ernteten. Mit Sicherheit hielt sie auch 25 Jahre nach ihrem Tod ihre schützende Hand über die Reben und hat mit dafür gesorgt, dass die Trauben so außergewöhnlich schön am Stock hingen.

Mit dem Rieslaner-Jahrgang 2025 möchten wir an diese wunderbare Verbindung erinnern – und auf Hedi anstoßen. Sie war ein ganz besonderer Herzensmensch mit großer Wärme und Leidenschaft und einem grünen Daumen, wenn es um den Garten und die Reben ging.

19 10
VDP.PRÄDIKATSWEINGUT

KELLER · Bahnhofstraße 1 · 67592 Flörsheim-Dalsheim
Telefon 0 62 43 - 4 56 · Fax 0 62 43 - 66 86
info@keller-wein.de · www.keller-wein.de