

2024
WENN TRÄUBCHEN TANZEN

WEINTRADITION SEIT 1789

KELLER

FLÖRSHEIM - DALSHEIM

WEINLESE 2024

Keller Weintradition seit 1789

Liebe Weinfreunde, liebe Weinfreundinnen,

„Wir möchten mit jedem neuen Jahrgang versuchen, noch ein kleines Stückchen besser zu werden." *Familie Keller & Team*

Wir haben in den letzten Tagen mit der Familie die Fassproben des 2024er Jahrgangs verkostet und sind glücklich und dankbar, wieder so ausgezeichnete Weine in den Fässern zu haben. Julia freut sich ganz besonders über den finessenreichen „von der Fels", Felix ist „hin und weg" vom salzigen Chardonnay, und ich habe mich in ein Faß limestone aus dem Kirchspiel verliebt – der Riesling tänzelt so schön am Gaumen!

Die 2024er bringen enorm viel Eleganz und Lebensfreude ins Glas! Ein wunderbar saftiger Jahrgang mit feinem Charakter, Extrakt und ausgezeichneter Balance.

Im Hochgefühl der gerade verkosteten Weine lässt sich besonders gut über die vergangene Saison hier auf dem Weingut berichten.

Zuallererst denke ich daran, wie viel Freude es uns macht mit jungen Menschen zu arbeiten, die bei uns ihre Ausbildung machen oder ein Praktikum absolvieren. Wie oft hört man, dass die nächste Generation angeblich desinteressiert, unmotiviert und faul sei und es nicht mehr gewohnt ist, hart zu arbeiten. Im Weinbau zeigt sich aber ein ganz anderes Bild: Wir erleben junge Menschen, denen wir hier unsere Ideen und Ansätze vermitteln, um von besten Böden großartige Qualitäten zu ernten, ganz nah dran zu sein, die Reben zu lesen, zu spüren und zu verstehen. Diese nächste Generation ist mit Feuereifer bei der Sache und lebt den Beruf mit viel Leidenschaft. Die Geschichte von unserem Gesellen Paul ist nur ein Beispiel von vielen: Paul brach sich während der Lese beim Treppensteigen zu Hause einen Zeh. Nur einen Tag später stand er auf Krücken gestützt wieder im Weingut und hatte außerdem ein herrlich duftendes Blech Streuselkuchen dabei. „Der Kuchen ist von meiner Oma fürs ganze Team", sagte er, „und auch wenn mein Zeh schmerzt, möchte ich einfach keinen Moment der Lese hier verpassen."



Glücklich mit dem Jahrgang 2024!



Unterstützung aus Frankreich

Sie sehen, liebe Weinfreunde, bei uns wird Weinbau gelebt! Natürlich sind tolle Böden, Wetter und Klima unglaublich wichtig. Die Vorlage der Natur muss passen, um große Weine zu produzieren, aber ohne die Menschen, die mit Freude und ganz viel Herzblut mit uns in den Reben stehen, wären diese Qualitäten nicht möglich. Ein ganz herzliches Dankeschön an euch!

2024 – Der Wettergott ist ein Rheinhesse!

Winter

Ein kalter Januar machte uns Hoffnung auf einen nicht zu frühen Start in die Saison. Bei kalter, klarer Winterluft, auf fest gefrorenem Boden und in warme Jacken gepackt, Reben schneiden zu können, ist mit eine der schönsten Arbeiten überhaupt im Winzerberuf. Man denkt an die vergangenen Monate und setzt gleichzeitig am Rebstock die Weichen für die kommenden Jahre. Seit vielen Jahren schon führen wir den sanften Rebschnitt nach der Simonit und Sirch-Methode durch, die den steten Saftfluss der Rebe in der Vegetation fördert. Denn guter Wein entsteht nur mit glücklichen, gesunden Reben.

Bereits im Februar wurde es deutlich milder als im Vorjahr (im Schnitt um ca. 4 Grad), und diese Tendenz setzte sich im März und April fort. Doch gerade als das erste, zarte Grün an den Reben sprießte, kam es zu Kälteeinbrüchen, die auf 60 % der deutschen Rebflächen erhebliche Frostschäden hinterließen. Wie durch ein Wunder wurde das rheinhessische Hügelland fast komplett verschont. Lediglich im etwas kühler gelegenen Zellertal gab es kleinere Verluste von 10 bis 20 Prozent.

Frühling

Im Mai wurde es rasch wärmer und ein außerordentlich schnelles Wachstum der jungen Triebe setzte ein, so dass wir uns beeilen mussten, um mit der Natur Schritt zu halten. Die Blüte verlief weitestgehend unproblematisch, nur in Abtserde und Kirchspiel kam es zu Verrieselungen. Mai und Juni waren zudem sehr feuchte Monate, was den Mehltau-Druck begünstigte. Der Pflanzenschutz war in dieser Zeit sehr herausfordernd. Wochenenden gab es kaum für uns.

Unsere überwiegend kargen Gesteinsböden nahmen die Feuchtigkeit aber gut auf und gaben sie an die Pflanzen ab – überall sattes Grün und blühende Felder. Ein Jahrgang mit ausreichend Wasser tut nicht nur den Reben, sondern auch der Winzerseele gut.

Sommer

War der Juni noch mehr als 3 Grad kühler als 2023, änderte sich das Wetter Ende Juli drastisch: Es wurde trockener und wärmer und die Temperaturen stiegen mitunter bereits auf hochsommerliche 30 Grad. Während der August 2023 ziemlich verregnet war und Grillfeste ins Wasser fielen, sah es damit 2024 sehr viel besser aus. Um fast 2 Grad wärmer war es im August 2024 im Vergleich zum Vorjahr. Ideale Bedingungen für die Trauben, um gesund und konstant am Stock zu reifen.

Herbst

Bei herrlichen Bedingungen konnten wir schließlich Anfang September bereits die ersten Pinot- und Chardonnay-Trauben für unseren Sekt ernten. Die Trauben mussten nicht sortiert werden, denn sie strahlten uns knackig und gesund an. Zehn Tage dauerte die Spätburgunder-Lese, darunter auch die heiß ersehnte erste Ernte der mit 20.000 Reben pro Hektar dicht gepflanzten Pinot-Parzelle in unserer Lage „Am schwarzen Herrgott“. Die Trauben waren so kleinbeerig und locker, dass sie bei dem leichten Wind, der im Zellertal immer weht, förmlich am Stock zu tanzen schienen. Das war ein ganz toller Moment des puren Glücks während der Ernte. Die jahrelange Planung der Dichtpflanzung, die Sorgen und Ängste, alles war wie weggeblasen beim Anblick der ersten Trauben aus diesem Weinberg. Die Lese des Bürgel-, Frauenberg- und Morstein-Pinot folgte wenige Tage später. 2024 war ein klassisches und großes Burgunderjahr mit großem Potenzial! Die Sylvaner in Steingrube und Kirchspiel (kleine Erträge, sehr gute Qualitäten) und den Chardonnay in Steingrube, Rotenberg und dem Klosterstück (Pfalz) ernteten wir vom 19. bis 22. September. Die Trauben lachten uns an. In dieser Zeit mussten wir uns mehr als nur einmal beim Donnersberg bedanken, an dem die Gewitterwolken hängen blieben und sich abregneten, bevor sie unsere Weinberge erreichten.

Die Hauptlese des Rieslings startete in Nierstein mit kleinbeerigen, sehr schönen Trauben und guten Erträgen (!) – endlich mal wieder, denn seit 2015 hatten sich die Erntemengen durch die trockenen Jahre halbiert. Kerngesunde, dickschalige und aromatische Riesling-Trauben konnten wir wenig später in Westhofen und in Dalsheim am Oberen Hubacker ernten. Die erste Rieslingernte von alten Reben im Schwarzen Herrgott (Pfalz) war ein sehr emotionales Erlebnis für das gesamte Team. Großartige Trauben mit Biss und ganz viel Charakter.

Den Abschluss der Ernte feierten wir am 7. Oktober in der Schubertslay an der Mosel. Die Reben dort waren wieder in Bestform und schenkten uns tolle Träubchen. Glücklich und zufrieden konnten wir mit dem gesamten Team Erntedank mit guten Flaschen und reichlich „Zwiwwelkuche“ feiern. 2024 war kein einfaches Jahr, es wird uns aber in allerbester Erinnerung bleiben!



Cris und Henry


Danke an alle
im Team!
Bench.











Amitié franco-allemande (deutsch-französische Freundschaft)
Retour – Rückspiel in Avize am 4. März 2024

Ein unvergesslicher Tag in Weinberg und Keller der Familie Selosse endete mit einem gemeinsamen Weinabend unter Freunden, an den wir uns noch sehr lange erinnern werden.

Nochmals lieben Dank, liebe Maria,
für die tolle Organisation und Planung.

#winebringspeopletogether



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