



Kallstadt / Weinstraße / Pfalz

Kallstadt, im Mai 2023

Liebe Freunde der Benderhofweine,

sehr gefreut hatten wir uns im letzten Jahr über die Konfirmation unserer zwei Großen, Jakob und Marie. Pandemiebedingt hat unser ältester Sohn Jakob 2021 auf seine Konfirmation verzichtet und sie mit seiner Schwester letztes Jahr gemeinsam im Sommer bei uns im Weingut gefeiert. Endlich mal wieder ein tolles Fest mit der Großfamilie und Freunden.



Das Weinjahr 2022.

Aufgrund des warmen Frühjahrs schritt die Rebenentwicklung schnell voran. Glücklicherweise sind wir von Spätfrostschäden verschont geblieben. Warme Tage bereits im Mai trieben die Entwicklung noch weiter voran, was dazu führte, dass das Wachstum der Laubwände und der Rebblüte rapide zunahm. Schnelles und genaues Arbeiten war die Devise, um mit der wachsenden Natur Schritt zu halten. Eine lange Trockenheit und die damit einhergehende Dürre in den Sommermonaten brachte die Reben an ihre Leistungsgrenzen. Junge Reben und Reben auf leichten, sandigen Böden mussten ums Überleben kämpfen. Ohne Feuchtigkeit konnten sich aber auch keine Pilze entwickeln. Krankheiten spielten keine Rolle und wir konnten die Trauben gesund in den Herbst führen. Die Weinlese startete am 06. September unter noch sommerlich warmen Temperaturen. Mitte September wurde es kühl und nass. Die kühlen Temperaturen sorgten für die Entwicklung der in unserer Klimazone typischen Fruchtigkeit um die uns die ganze Weinwelt beneidet. Die Feuchtigkeit und Nässe führten leider auch zu einer starken Zunahme von Botrytis und wir mussten mit einer zügigen Lese voranschreiten. Am 04. Oktober ernteten wir die letzten Rieslingtrauben. Sensorisch präsentierten sich die werdenden Weine des Jahrgang 2022 ausdrucksstark, reintonig, aromatisch.

Der Sommer kann kommen! Leichte, fruchtbetonte Orts- und Gutsweine hat uns der Jahrgang 2022 geschenkt. Der „Was Spaß macht“ (11 / 2022) lädt wieder zum Verweilen auf der Terrasse ein, bekommt dieses Jahr aber starke Konkurrenz vom Rosé Saignée (56 / 2022). Rote Früchte, Himbeeren und Erdbeeren, kommen im Duft und am Gaumen ganz stark raus. Wer möchte darf hier auch mal ein wenig kreativ sein und diesen Wein zum Grillen nicht nur in Reinform ins Glas bringen, sondern gerne auch mal mit einem Spritzer Schweppes, Eiswürfeln und einigen Minzblättern. Fertig ist der Sommercocktail.

Was wäre die Spargelzeit ohne einen Silvaner (01 / 2022). Im Glas hat der Silvaner eine hellgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. In der Nase finden sich Aromen von grünen Äpfeln, Birnen, Zitrusfrüchten und Kräutern, begleitet von einer leichten Mineralität. Am Gaumen

präsentiert er sich trocken und frisch mit moderater Säure. Der Gewürztraminer (30 / 2022) lockt uns mit seinem unverwechselbaren Duft nach Rosen an. Überraschend wird es dann im Abgang, hier zeigt er eine leichte, vollreife Aromenspur von Orange. Dieser Wein passt klassisch zu Käse, wir finden aber auch, dass er mit einem Pistazienparfait ganz wunderbar harmoniert.

Dem ein oder anderen ist es eventuell schon aufgefallen, dem St. Laurent fehlt die rote Kapself. Dies ist kein Versehen. Um unseren CO² Fußabdruck weiter zu reduzieren haben wir uns entschieden überflüssige Verpackungsmaterialien weg zu lassen. Als nun die Vorräte zu Ende gingen, waren wir uns schnell einig, keine mehr zu ordern und die Rotweine fortan „nackig“ zu verkaufen. Wir geben zu, optisch eine kleine Umstellung, aber glaubt uns, den Inhalt der Flasche ändert es nicht.;-).

Seit November 2022 erzeugen wir unsere Wärme mit einer Kombination aus Solarthermie und einer Holzschnitzelheizung. Das Holz ernten wir von den eigenen Reben. So erzeugen wir rund 60.000 kWh Wärme völlig unabhängig und klimaneutral aus unseren eigenen nachwachsenden Rohstoffen. Die Nährstoffe aus der Asche bringen wir als Dünger zurück in den Nährstoffkreislauf des Weinbergs.

Die Beschaffungsmärkte normalisieren sich langsam. Doch es muss weiterhin mit langen Lieferzeiten gerechnet werden. Verschlüsse und Flaschen haben Lieferzeiten von 4 – 6 Monaten. So mussten wir leider auch unsere Abfüllung nach Ostern verschieben. Auch haben wir dieses Mal keine weißen Flaschen bekommen. Hier war nun die Entscheidung zu treffen, den Rosé in dunklen Flaschen abzufüllen, oder erst im Sommer. Aber ganz ehrlich, was wäre der Frühling / Frühsommer ohne frischen Rosé.

Die allgegenwärtigen Preissteigerungen gehen auch an uns nicht vorüber. Wir probieren Euch aber transparent mitzunehmen. So sind Flaschenpreise von 25 Cent auf 40 Cent gestiegen, Verpackungen und Verschlüsse sind um 15% teurer geworden. Auch die Frachtkosten stiegen um fast 20%. Wir haben uns entschieden unsere Weine im Durchschnitt um 6% anzuheben. Wir bedanken uns für Eure treue Unterstützung mit der wir in die Lage versetzt werden, so ein tolles regionales Produkt herzustellen.

Doch nun ist es endlich soweit, alles ist vorhanden, abgefüllt, verschlossen, etikettiert und bereit, Euch im Glas Freude zu bereiten.

Zu guter Letzt möchten wir noch darauf hinweisen, dass wir zwar noch nicht alle Auswärtstermine haben, wir aber am Pfingstwochenende, vom 27.05. bis 28.05.2023 in Kaufungen auf dem Weinfest vertreten sind. Vorabbestellungen nehmen wir gerne bis zum 24.05.2023 entgegen.

Leider können wir nicht mehr alle Messen und Weinfeste wie vor der Pandemie besuchen. Wir hoffen, wir finden neue Wege zusammen zu kommen.

Wir wünschen Euch ein schönes Jahr 2023.

Eure Winzerfamilie vom Benderhof

