



Kallstadt / Weinstraße / Pfalz

Kallstadt, im Mai 2024

Liebe Freunde der Benderhofweine,

das Jahr 2023 begann wie die letzten Jahre sehr warm. Seit 2018 reiht sich ein trockener und wärmer Jahrgang aneinander. Der Knospenaufbruch und damit das erste Hervorspitzeln des neuen Triebes begann am 25. April. Am 09 Juni startete die Rebblüte bei trocken warmen Wetter. Das Ausbleiben von Regen wurde bereits Ende Juni sichtbar. Junge Weinberge stellten das Wachstum ein. Die angespannte Wasserversorgung, die in den letzten Jahren ganz Deutschland im Griff hat, trifft uns jedes Jahr früher. Doch wir wissen die Extremereignisse nehmen zu. Mit Gewitter und Starkregen muss man jederzeit rechnen. Mit unserem Bodenmanagement tragen wir diesem Rechnung. Von Ende Juli bis Anfang September wollte der Regen dann nicht mehr aufhören. Für die Wasserversorgung prima, für die heranreifenden Trauben eher schlecht. Die nach Wasser lechtenden Reben sogen das Nass in großen Mengen auf. Die Beeren begannen sich bis zum Aufplatzen auszudehnen. Die Ernte war ein Kraftakt mit viel Handarbeit und intensiver Selektion der Trauben. Unsere erfahrene Lesemannschaft machte mal wieder den Unterschied aus.

Bereits rund vier Wochen nach dem Beginn der Lese der Hauptrebsorten war der Großteil der Ernte eingefahren. Dieser „schnelle Herbst“ erforderte von unserer Handlesemannschaft und auch von Martin als Leiter sowohl der Außenwirtschaft als auch als Kellermeister einen extrem hohen organisatorischen Aufwand und viel Arbeit im Weinberg und Keller. Die fast gleichzeitige Reife vieler Rebsorten und teils noch hohen Lufttemperaturen stellte uns vor die unterschiedlichsten logistischen Herausforderungen, die nur durch hohen persönlichen Einsatz und äußerst genaue Arbeit in der Vorlese, Lese und bei der Verarbeitung gelöst werden konnten.

Nach arbeitsintensiven Wochen können wir aber zufrieden auf den Weinjahrgang 2023 zurückblicken.

Mittlerweile ist auch unser Jüngster, Franz (11 Jahre), auf der weiterführenden Schule angekommen. Alle vier Kinder sind sehr selbstständig und helfen sowohl zu Hause als auch in den Weinbergen tatkräftig mit. Unsere beiden Großen, Jakob (17 Jahre) und Marie (15 Jahre), machen auch abseits des eigenen Weingutes Erfahrungen in der Arbeitswelt und verdienen sich als Servicekräfte in Kallstadter Restaurants etwas dazu. Unsere jüngste Tochter Emma (13 Jahre) hat sich vor rund einem Jahr entschlossen, bei der Jugendfeuerwehr aktiv zu werden. Das freut uns alle, besonders aber ihren Papa Martin, der selbst ein engagierter freiwilliger Feuerwehrmann in Kallstadt ist.



Must have des Sommers: die neuen 2023er Orts- und Gutsweine sind da!

Der Rosé ist alleine schon durch seine Farbe ein absoluter Eyecatcher und kommt auch wieder in der durchsichtigen Glasflasche zu Ihnen nach Hause. Der 2023er kommt mit einem Burgunderschmelz zur Geltung und eignet sich in diesem Jahrgang aufgrund seiner Kraft und Fülle als toller Essensbegleiter.

Der „Was Spaß macht“ ist und bleibt einfach der absolute SommerSonneTerrassenWein. Dieses Jahr schiebt sich die Scheurebe etwas in den Vordergrund und macht den „Was Spaß macht“ damit zu einem tollen Bouquetwein, der eine solche Vielfalt an Aromen und Geschmacksnuancen bietet, wie der Sommer mit seiner ganzen Palette an Farben aufzuweisen hat. Gut gekühlt auf der Terrasse, dazu wer möchte ein paar Tappas, mehr braucht man nicht um glücklich zu sein.

Was wäre ein Sommer ohne Riesling... Wir wissen es nicht, denn wenn man, so wie wir, tatsächlich einen Riesling für jede Gelegenheit hat, kommt man auch gar nicht erst auf die Idee, einen Sommer ohne Riesling verbringen zu wollen. Egal ob Sie einen guten Schorle gegen den großen Durst brauchen (61 / 2023), den bodenständigen Kalkmergel (14 / 2023) zum Entspannen nach getaner Arbeit oder einen unserer Lagenweine (15 / 2022 oder 17 / 2022) für die gehobenen Anlässe aufmachen. Bei uns werden Sie fündig.

Der Weiße Burgunder (05 / 2023) ist dieses Jahr mit einer feinen Fruchtnuance sowohl in der Nase als auch am Gaumen ausgestattet. Ein ganz dezentes Säurespiel rundet diesen Wein wundervoll ab.

Falls Sie ein Fest feiern möchten und neben den traditionellen Lagen - Rieslingen nach einem weiteren Wein für den gehobenen Anspruch suchen, schlagen wir Ihnen hier den Steinacker Weißen Burgunder (06 / 2022) vor. Ein toller, cremiger Burgunder, facettenreich an Aromen in der Nase und am Gaumen, kommt gewohnt feingliedrig aber trotzdem ausdrucksstark daher und besticht durch einen langen Abgang.

Gerne versorgen wir Sie auch mit einem guten Winzersekt aus Riesling oder Weißer Burgunder. Ob als Aperitif oder zum Anstoßen – er sorgt für gute Laune und erfrischt an warmen Tagen.



Seit einiger Zeit versuchen wir in unserem Brief auch immer einen kleinen Einblick in unsere Bemühungen um Nachhaltigkeit und biologische Landwirtschaft zu geben. Nur eine ausgeglichene, gesunde Natur kann uns auf Dauer ernähren. Deswegen ist die Biodiversität, also eine Vielzahl von Pflanzen und Tieren, wichtig. Ein nachhaltiges Bodenmanagement ist also von entscheidender Bedeutung. So haben wir heute eine vielfältige und dauerhafte Begrünung unserer Böden etabliert. Die intensive Durchwurzelung ernähren die Bodenlebewesen, die wiederum für eine gleichmäßige Versorgung unserer Reben verantwortlich sind. Gleichzeitig wird jeder Tropfen Regen durch die Wurzelkanäle im Erdreich gespeichert. Wasser- und Winderosion werden verhindert. Standorttypische Pflanzen wie die Weinbergtulpe, der Weinberglauch aber auch Storchschnabel, Lichtnelken und Glockenblumen usw. finden sich wieder in unseren Weinbergen. Unser Nutzen ist eine intakte Natur. Die Ergebnisse unserer Bemühungen können sich sehen lassen. Keine künstliche mineralische Düngung seit mehr als 10 Jahren und verringerter Pflanzenschutzmitteleinsatz. Dies ist ein weiterer Baustein für die Qualität unserer Bendorfer Weine.

Wer sich mal abseits vom Winzerbrief für unsere Arbeit interessiert, kann auch gerne auf unserer Instagramseite unter @weingut-bendorferhof vorbeischaun.

Eure Winzerfamilie vom Bendorferhof

