



Kallstadt / Weinstraße / Pfalz

Kallstadt, im April 2025

Liebe Freunde der Benderhofweine,

die Frühlingssonne wärmt uns in den letzten Tagen, aber nur wenn nicht gerade der Wind noch kräftig weht. Die Natur erwacht aus ihrem Winterschlaf. Es ist im Frühjahr immer besonders schön zu beobachten, wie von Tag zu Tag mehr Leben in den Weinbergen herrscht. Die natürlichen Frühlingsblüher, von der Traubenhyaizinte über Gänseblümchen und Löwenzahn grüßen mit ihren leuchtend strahlenden Farben und Insekten summen um uns herum. Die Reben sind geschnitten und angebunden, die ersten Rebknospen werden dick. Der Austrieb wird nicht mehr lange auf sich warten lassen.

Das Wetter im Jahr 2024 präsentierte sich durchschnittlich warm und nass. Mit beidem konnten wir sehr gut leben. Moderate Temperaturen bremsen die Reifegeschwindigkeit und steigern die Fruchtigkeit. Werte die für deutsche Weine und unseren Rebsorten wichtig sind und viele andere Weinbauländer uns dafür beneiden. Der viele Regen tat der Natur nach den sehr trockenen Jahren seit 2018 sehr gut. Die Reben, auf unseren kargen, steinigen, hügeligen Weinlagen, zeigten sichtbar wieder mehr Vitalität.



Nach einem frühen Austrieb und einer frühen Blüte folgten Verzögerungen durch Kälte im Mai und Juni. Wiederholte Regenphasen im Sommer förderten das Wachstum und erforderten intensive Pflegearbeiten. Der August brachte jedoch heiße und trockene Wochen, die den Reben zugutekamen und eine optimale Reifung der Trauben ermöglichten.

Die Traubenlese mit unserer Herbstmannschaft begann Mitte September. Die ersten zwei Wochen waren von viel Sonnenschein und warmen Temperaturen bis zu 25°C, sowie kalten Nächten geprägt. Anfang Oktober wurde es merklich kühler und vor allem die Morgenstunden waren neblig,

kalt und die Regenfälle nahmen spürbar zu. Typisch für die Jahreszeit. Dadurch stieg allerdings der Druck von Fäulnis auf den Trauben und die Handlese wurde deutlich schwieriger und langsamer. Um an gesunde Trauben zu kommen war ab jetzt eine stärkere Selektion von Nöten. Die Wetterprognosen für die weiteren Oktobertage waren schlecht. Ein goldener Oktober war nicht in Sicht. So gingen wir in einen zügigen Endspurt und konnten am 6. Oktober einen weiteren Herbstbacchus mit unserer Mannschaft gemeinsam genießen, mit dem wohligen Gefühl, das Beste aus dem Jahr 2024 herausgeholt zu haben.



Wir starten bei der Vorstellung des neuen Jahrgangs mit den absoluten Neuheiten auf der Weinliste. Der Donauriesling (13/2024), eine Neuzüchtung (Piwi) aus Österreich basierend auf den Rebsorten Riesling, Pinot Gris und Weißer Gutedel, ist ein fruchtiger Essensbegleiter mit feiner Säure. Ein ganz junger Weinberg der seine jugendliche Frische voll und ganz in die Flasche bringt. Wir sind auf die weitere Entwicklung sehr gespannt.

Der Souvignier Gris (10/2024), auch ein Piwi, gehört in die Burgunderfamilie. Er hat ähnliche Eigenschaften wie der Graue Burgunder, schöner Schmelz und ein dichter Körper.

Als Neuling auf unserer Weinliste dürfen wir auch den Chardonnay (03/2024) vorstellen. Diese Anlage haben wir vor einigen Jahren von einem Winzerkollegen übernommen und aufgepeppelt. Nach nunmehr 3

Jahren sind wir mit der Weinqualität zufrieden und haben den ersten Steinacker Chardonnay in die Flasche gefüllt. Unser 2024er ist cremig, mit Geschmacksnuancen von Litschi, reifer Mango und ein Hauch Ananas.



Der Rosé (56/2024) ist dieses Jahr ein Blanc de Noir. Wir haben die Trauben so schonend wie möglich verarbeitet. Ohne große mechanische Belastung durch Pumpen erhält man einen hellroten sehr fruchtigen Sommerrosé. Geschmacklich ein kleines Meisterwerk, trocken ausgebaut, eine fruchtige Himbeer-Erdbeer-Kombination die nach Sommer und Sonne geradezu schreit. Typisch für einen (fast) Blanc de Noir, ist er doch mehr Weiß- als Rotwein. Lediglich die leichten lachs-farbenen Farbpigmente zeigen, dass es sich nicht um einen reinen Weißwein handelt. Absolute Trinkempfehlung für den Sommer 2025!

Last but not least: Unsere beiden Winzersekte. Der Weiße Burgunder Brut (72/2018) sehr schön cremig, feine Aromatik die durch die Perlage unterstützt wird. Der Riesling Brut (70/2017) wurde gerade erst beim Vinum Sekt Award mit Gold ausgezeichnet. Die Fachpresse beschreibt ihn so: Zitronengelb mit grünen Reflexen. In der Nase Wildkräuter, gelbes Curry, orientalische Gewürze, Kümmel, am Gaumen geriebene Zitronenschale, Limette, Minze, Blüten. Sehr feingliedrige Perlage, dezente Gerbstoffe, insgesamt frisch, jung und ausgewogen, gute Spannkraft mit zarter Riesling-Aromatik und einem salzig-mineralischem Finale.

Natürlich legen wir Ihnen alle unsere Weine ans Herz, nicht nur die hier vorgestellten. Gerne beraten wir Sie persönlich vor Ort, aber auch per Mail oder am Telefon, um die perfekten Weine für Sie und Ihre Bedürfnisse zu finden.

Ökologischer Weinbau

Wir haben uns zertifizieren lassen. Die letzten drei Jahre haben wir unsere Weinberge auf ökologischen Weinbau umgestellt. Nach vielen Jahren in denen wir schon in den meisten Bereichen unseres Familienbetriebes auf ökologische und vor allem nachhaltige Arbeitsweisen geachtet haben, haben wir uns schlussendlich auch dazu entschlossen, dass Ganze konsequent zu verfolgen und uns zertifizieren zu lassen. Der Verzicht auf chemische Zusätze im Weinberg, wie auch im Weinkeller ist die Grundlage aller Arbeiten. Hierbei wird ein ganzheitlicher Ansatz verfolgt, bei dem vor allem die Bodengesundheit und Artenvielfalt eine wichtige Rolle spielen. Aber auch der Genuss steht an oberster Stelle und wir freuen uns Ihnen hochwertige Naturweine präsentieren zu können. In den kommenden Weinbriefen werden wir Sie immer wieder mit einzelnen Themen aus diesem Bereich auf dem Laufenden halten.



Ein familiengeführtes Weingut bedeutet immer, dass mehrere Generationen miteinander leben und arbeiten. Otto und Karola, unsere zwei „Betriebssenioren“, genießen auf der einen Seite zwar ihren Ruhestand, doch wie bei so vielen Rentnern ist es eher ein „Unruhestand“. Auf dem Weingut sind sie nach wie vor gern gesehene Helfer. Doch sie haben sich auch abseits des Familienbetriebes Aufgaben gesucht und gefunden. Otto ist mittlerweile Vorsitzender des Tourismusverbandes von Kallstadt und sorgt auf diesem Weg für die Vermarktung der Kallstadter Weine. Außerdem hat sich die Schar der Enkelkinder auf beachtliche 6 erweitert. Letzten Oktober wurde nun auch Stefan Papa. Da er mit seiner Frau und Tochter in England lebt, steht jetzt im Frühjahr ein ausgedehnter England Urlaub für die beiden an.

Unser Ältester, Jakob, ist im Februar 18 geworden und genießt seine Volljährigkeit in ganzen Zügen. Dass er nun auch Autofahren darf kommt auch bei seinen jüngeren Geschwistern gut an und entlastet uns als Taxifahrer zu diversen Fussballspielen und Jugendfeuerwehreinsätzen.



Wir wünschen Ihnen ein frohes Osterfest und falls Sie auf Schokolade verzichten mögen, können Sie bei uns den Osterhasen auch auf der Flasche verschenken.

Ihre Winzerfamilie vom Benderhof