



Kallstadt / Weinstraße / Pfalz

Kallstadt, im November 2025

Liebe Freunde der Benderhofweine,

wir freuen uns, Sie alle über die aktuellen Entwicklungen und Neuigkeiten die es bei uns auf dem Benderhof gibt, auf dem Laufenden zu halten. Zu erst einmal, wir sind alle gesund und munter und hoffen natürlich, Sie sind es auch.

Etwas mehr zu erzählen gibt es wieder aus dem vergangenen Vegetationsjahr rund um die Rebe. Wir erinnern uns an ein durchaus nasses Jahr 2024. Nach den trockenen Jahren seit 2017 mit wenigen Ausnahmen wie 2021



litt die Vegetation an Trockenheit. Jeden Sommer kam das Wachstum zum Erliegen. So war das Jahr 2024 eine Erholung für die Wasservorräte im Boden aber auch für die Vitalität unserer Rebstöcke. Doch im Februar 2025 war die nasse Episode zu Ende. Bis Ende Juni fielen bei uns an der Mittelhaardt nur vereinzelt Wassertropfen vom Himmel. Die Menge von wenigen Litern gelangte nicht an die Wurzeln der Reben. Die Wasservorräte des vorigen Jahres waren im Mai aufgebraucht. Gerade die jungen Reben stießen an ihre Grenzen und wir mussten sie vor dem Vertrocknen schützen. Dies gelang uns, indem wir einerseits einen Großteil der Trauben abschnitten und andererseits mit gezielten Wassergaben die größte Not linderten. Unsere gut gepflegten, tief wurzelnden, bis zu 45 Jahre alten Reben, steckten diese Phase gut weg. Bei unseren täglichen Arbeiten im Weinberg konnten wir die gute Entwicklung verfolgen und waren begeistert von den gesunden Trauben. Noch nicht zu spät begann am 20. Juli eine Regenperiode über 12 Tage. Es regnete ohne Unwetter fast 100 Liter Niederschlag. Dank unserer biologischen Wirtschaftsweise mit

einem vielfältigen Pflanzenspektrum zwischen den Reben versickerte das Wasser ohne Erosionsverluste im Boden. Jetzt war die Wasserversorgung bis in den Herbst gesichert. Eine weitere warme Phase Anfang August lies die Zuckerreife förmlich nach oben schnellen. Der angedachte Lesebeginn von Mitte September schob sich täglich nach vorne. Nachdem Kollegen die ersten Trauben für den „Neuen Wein“ bereits Mitte August gelesen hatten, war klar, der Lesestart wird nicht mehr lange auf sich warten lassen. Die ersten Zuckermessungen bestätigten uns: „Es wird ein früher Herbst auf uns zukommen.“ Die intensive Beobachtung und die geschmackliche Analyse von Karola und Martin ergaben jedoch Bedenken. Wir wussten, dass die Zuckerreife nicht gleichzusetzen ist mit der geschmacklichen und aromatischen Reife. Um hochwertige Weine, gerade vom Riesling und den Burgundern zu erzeugen, braucht es eine gleichmäßige physiologische Reife die wir nur mit Zeit und kühlen Nächten bekommen. Das Dilemma lag auf der Hand: Eine zu frühe Lese ohne ausreichende Aromareife birgt die Gefahr von dünnen, charakterlosen Weinen. Wartet man aber zu lange, erhält man Weine mit hohen Alkoholgehalten. Das braucht viel Erfahrung und ein wenig Glück den richtigen Kompromiss zu finden. Die kühlen Nächte bekamen wir Ende August. Am 26. August begannen wir mit der Traubenlese. Mit dezimierter Mannschaft machten wir uns im Familienverband auf, lasen die ersten Trauben von Junganlagen und bereiteten unsere Premiumweinberge auf die anstehende Lese vor. Anfang September kam die Hauptmannschaft zum Einsatz. Die Trauben sahen aus wie aus dem Bilderbuch, mit gesunder, leuchtender



Beerenfarbe. Bei den großen Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht bildeten sich die intensiven Fruchtaromen, welche so typisch sind für unsere nördliche Weinregion. Gleichzeitig beschleunigt es die Reife enorm. Das führte zu einer Situation bei dem so ziemlich alle Rebsorten gleichzeitig Lesereif wurden. Mit unserer erfahrenen Herbstmannschaft gaben wir Vollgas. Nach drei Wochen intensiver Lese war unser kürzester Herbst bisher fertig.

Wir sind froh, einen kleinen aber sehr feinen Jahrgang im Keller zu haben.

Unsere Rieslinge gehören zu den Besten – finden nicht nur wir.

Mit ihrer klaren Frische, der feinen Säurestruktur und den typisch pfälzischen Fruchtaromen stehen unsere Rieslinge für alles, was wir am Wein lieben: Charakter, Herkunft und Handwerk. Jahr für Jahr geben wir unser Bestes im Weinberg – und die Rückmeldungen die wir erhalten bestätigen uns immer wieder: Benderhof Rieslinge begeistern.

Dieses Jahr konnten wir wieder tolle Erfolge mit unseren Rieslingen feiern. So gewann gleich Anfang des Jahres unser Riesling Sekt Brut (Nr 70/2017) den „Deutschen Sekt Award“ in Gold.

Beim „Best of Riesling“, einem internationalen Weinwettbewerb bei dem über 1.300 Rieslinge aus aller Welt verkostet werden, wurden nicht nur alle von uns angestellten Rieslinge ausgezeichnet, sondern gleich zwei konnten auch die magische Grenze von über 90 Punkten überschreiten.

Der Riesling Kalkmergel 2024 (Nr 14/2024) besticht durch gelbe Früchte, vorwiegend Zitrus und zeigt eine leichte, würzige Süße die dem ganzen Wein einen tollen Körper verleiht.

Der Riesling Herxheim Himmelreich Reserve 2024 (Nr 18/2024) ist intensiv duftend mit Noten von Birnen und Quitte. Vielschichtig, frische gelbe Frucht etwas Limette, belebend. Dichte Struktur mit langem Nachhall. Der Riesling Saumagen Reserve 2024 (Nr 19/2024) steht hellgrün im Glas. Präzise Fruchtaromen von Zitrus und Pfirsich, frische Kräuter. Mit Spannung am Gaumen, deutliche mineralische Ader und einer super Länge.

Sowohl der Riesling Saumagen Nill „S“ (Raritäten, 19/2016) aus dem Jahr 2016 als auch der Riesling Saumagen 2024 (Nr 17/2024) wurden beide von der internationalen Fachjury mit 91 Punkten ausgezeichnet. Der Riesling Saumagen aus dem Jahr 2016 ist sehr komplex, Noten von gereiften Früchten, Honig und eine leichte salzige Mineralität geben ihm auch nach fast 10 Jahren einen vollen, runden Körper.



Der Riesling Saumagen aus 2024 hat eine feine hellgelbe Frucht, Litschi, Wiesenkräuter. Am Gaumen zitrische Noten. Saftig mit Grip und Struktur, sehr schöne Balance.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, oder Sie mal etwas besonderes zu Weihnachten verschenken wollen bieten wir Ihnen die Top-Rieslinge aus unserem Weingut zum Probierpreis im 6er Karton (je eine Flasche pro Sorte, auf Wunsch auch gerne im Geschenkkarton) für € 80,- inkl. Versand.

Ein weiterer Riesling gesellt sich wieder zur Reihe dazu. Neben dem Himmelreich Riesling ist auch der Riesling Steinacker (16/2024) zurück. Er ist schlank, animierend. Pikanter Säurekick, saftig. Lädt sofort zum nächsten Schluck ein.

Gerne stellen wir Ihnen für sich oder Ihre Liebsten zu Weihnachten auch andere Probierpakete ganz individuell zusammen. Rufen Sie uns an oder schreiben eine kurze Email. Damit die Pakete rechtzeitig zu Weihnachten unter dem Christbaum liegen, sollte der Versand bis zum 17.12.2025 erfolgen.

Probieren Sie selbst – und überzeugen Sie sich von echter Qualität aus Familienhand.

Ihre Winzerfamilie Haaß vom Benderhof