

Kallstadt / Weinstraße / Pfalz

Kallstadt, im Mai 2026

Liebe Freunde der Benderhofweine,

here comes the sun! Die letzten Wochen macht die Sonne täglich auf sich aufmerksam und zeigt uns, ich bin hier, der Winter ist vorbei. Es blüht schon kräftig, die Mandelblüten an der Weinstraße standen schon in voller Pracht. In den Weinbergen blühen die prächtigen Traubenhyaazinthen gepaart mit Gänseblümchen und hier und da auch schon ein paar Mohnblumen. Die ersten Weinbergsarbeiten der neuen Saison sind getan, alle Reben geschnitten und angebunden, die Junganlagen unterstützen wir indem wir die Stämmchen von Austrieben befreien, damit sie ihre ganze Kraft in das Wachstum der Triebe stecken können. Dieses Jahr haben Martin und ich uns an ein neues Projekt getraut. Eine Zwischenpflanzung. Kurz erklärt: wir haben junge Weißburgunder Reben zwischen bestehende Dunkelfelder Reben gepflanzt. Wenn Sie sich jetzt fragen „Warum?“, ganz einfach: Die Anlage ist mit ihrem Drahrahmen einwandfrei in Schuss, aber die Rebsorte passt nicht mehr in unseren Bestand. Um nicht alles erneuern zu müssen, versuchen wir, die neue Sorte zwischen den alten Reben groß zu ziehen. Dies hat, zumindest in der Theorie, den Vorteil, dass wir weniger Kosten haben, keinen Ertragsausfall und die neuen Reben zum Teil geschützt durch die Alten aufwachsen können. Wenn der Weiße Burgunder dann groß genug ist, können wir die alten Stöcke einfach abschneiden. Soviel zur Theorie, den Praxistest muss die Anlage dann in den nächsten Jahren bestehen.



Jetzt aber zu den wirklich wichtigen Themen: Der neue Jahrgang 2025 ist auf der Flasche und bereit, von Ihnen verkostet zu werden. Soviel vorne weg: wir sind happy! Zur Erinnerung: Herbst 2025 -so früh wie noch nie gestartet -so rasant wie noch nie wieder beendet -ertragsmäßig (fast) so wenig wie noch nie.



Und doch sind wir glücklich mit dem Jahrgang, denn die Weine haben vom ersten Vergären bis jetzt zum fertig abgefüllten Wein eine tolle Entwicklung durchgemacht. Frisch, fruchtig, teilweise verspielt, teilweise durch ganz charakteristische Noten die Rebsorte auf den Punkt gebracht. Das Naturprodukt Wein hat uns mal wieder gezeigt, dass ein besonderer Zauber im Handwerk des Weinerzeugens steckt und ja, es ist faszinierend, wie die Natur es jedes Jahr aufs Neue hinbekommt, uns allen die Nerven zu rauben nur um uns dann mit solchen Weinen zu beglücken.

Beginnend mit dem Weißen Burgunder Kalkstein (05/25). Die Aromen die uns im Glas entgegenwehen versprechen viel, der Wein hält es Schluck für Schluck. Aromatische Birne, frische Säure, einfach harmonisch.

Spargel = Silvaner. Und ja, dieser Silvaner Kalkstein (01/25) fasziniert; nicht nur zum Spargel. Aber den Genuss von einer cremigen Sauce Hollandaise gepaart mit diesem ausdrucksstarken Silvaner Aroma ist einfach ein Gedicht. Wir schmecken reife Banane, er ist buttrig und im Abgang dezente Quitten. Wir finden für diesen Wein definitiv auch noch nach der Spargelsaison mehr als einmal Verwendung in unseren Weingläsern.

Der Riesling Kalkstein (14/25) ist von jeher ein Allrounder. Der 2025er Jahrgang zeigt wieder einmal, dass er zu Recht zu einem unserer Lieblingsalltagsweine gehört. Im Grunde ist der Riesling Kalkstein eine kleine Lagencuvée, die schon die Nase mit aromatischen Aprikosenduft und allerlei gelben Früchten verzaubert. Die Geschmacksexplosion am Gaumen toppt das Ganze. Es findet ein herrliches Zusammenspiel zwischen reifem Pfirsich und belebender Zitrone statt. Dieses Süße - Säurespiel regt den Speichelfluss an und macht Lust auf mehr.

Dem aufmerksamen Leser ist bei den vorstehenden Weinbeschreibungen ein neuer Name ins Auge gefallen: Kalkstein. Die Bezeichnung Kalkstein soll die besondere Prägung unserer Böden entlang der Mittelhaardt widerspiegeln. Was wäre der Sommer ohne unseren Was Spaß macht (11/25)? Auf jeden Fall nur halb so schön. Dieses Jahr überrascht uns unsere Gute Laune Cuvée mit einem minzigen Zitronenmelisse Bouquet. Halbtrocken ausgebaut, hat er genau die richtigen Aromen für einen erfrischenden Sommercocktail. Mit ein wenig Tonic Water und ein paar Eiswürfeln im Glas verschönert uns dieser Wein die lauen Sommerabende.

Da wir gerade von lauen Sommerabenden sprechen, der Rosé (56/2026) leuchtet dieses Jahr erdbeerfarben und spielt auch am Gaumen mit eben dieser Frucht. Süß, aromatisch, saftig. Aktuell noch etwas verschlossen, wartet er definitiv auf den Sommer um uns zu erfrischen und zu verzaubern.

2024 war der erste Jahrgang bei dem wir einen Lagenwein Steinacker Chardonnay in unserem Sortiment angeboten haben. Der 2025er erinnert in der Nase und am Gaumen an Mandeln und Marzipan. Definitiv etwas für die Liebhaber trockener Weine, die trotzdem eine aromatische Süße mögen.

„Ein Glas Gewürztraminer ist wie ein Spaziergang durch einen blühenden Garten – duftet nach Rosen, schmeckt nach Sommer.“ Besser kann man den 2025er Spätlese Gewürztraminer (30/2025) nicht beschreiben. Rosenduft, Rosenaromatik; ganz klar, deutlich, elegant und vor allem prägnant und lange anhaltend. Bei gerade einmal 9 % vol ist er auch noch ein sogenannter alkoholreduzierter Wein und liegt somit voll im Trend.

Unsere Zukunftsweine haben dieses Jahr Zuwachs bekommen. Neben den beiden bereits letztjährig eingeführten Donauriesling (12/2025) und Sauvignier gris (10/2025) kommt ein weiterer Wein in die Liste dazu. Sauvignac (20/2025). Alle drei sind erfrischend anders.

Der Donauriesling betört uns in der Nase mit Birne und einem leichten Mandelduft. Geschmacklich ist er eine sehr interessante Mischung. Wir haben Aprikosenaromen mit einem cremig-nussigen Abgang.

Der Sauvignier gris hat ein wunderbares Apfel-Zimt Aroma, ein Hauch Vanille schwingt mit. Der Zimt kommt ganz leicht auch an den Geschmacksknospen im Mund an, er ist weich, rund, körperbetont.

Beim Sauvignac erkennt man die puristische Handschrift des Winzers. Er ist ein Original. Im Glas entfaltet er, wenn er ein wenig Luft bekommen hat, eine leichte Exotik. Uns kam direkt beim Probieren die Litschi-Frucht in den Sinn. Geschmacklich wandelt er auf frischen Pfaden. Grüne Paprika, Grapefruit. Noch ist er etwas verschlossen, das wird sich in den kommenden Wochen aber ganz sicher geben. Es lohnt auf jeden Fall bei allen drei Weinen, sich ein, zwei Fläschchen zum Probieren dazu zu bestellen. Getreu dem Motto „öfter mal was Neues“.

Ein weiterer neuer Wein bereichert unser Repertoire: Ein Riesling aus der Lage „Großkarlbacher Burgweg“ (20/2025). Eine ganze Fülle an Früchten weht uns aus dem Glas entgegen. Orangen, Pfirsiche, am Gaumen kittelt uns zusätzlich eine leichte Ananassäure. Die vorhandene, typische Rieslingsäure ist ganz klar und leicht cremig. Der Wein zeigt aufgrund der vielen Fruchtaromen eine tolle Süße, ohne mit viel Restzucker aufzuwarten. Definitiv ein weiterer Lieblingsriesling aus dem Hause Benderhof.

Ansonsten gibt es tatsächlich aus der Familie derzeit nur wenig zu berichten. Das Positive: alle sind fit. Otto und Karola genießen ihre Rolle als Großeltern und vergnügen sich mit Ihrer Enkeltochter im Urlaub bzw. freuen sich auf ihren Besuch in England. Dort wird in den nächsten Wochen das mittlerweile 7. Enkelkind erwartet. Unsere zwei Großen, Jakob und Marie, starten jetzt in ihr letztes Schuljahr und müssen sich langsam aber sicher anfangen Gedanken zu machen, was man denn nächstes Jahr nach dem Abitur so anfangen könnte. Unsere Tochter Emma, reiselustig wie eh und je, vertieft hoffentlich bei Ihrem Schüleraustausch in England ihr Englisch und unser jüngster Franz ist nach wie vor glücklich, wenn er Fußball spielt oder mit seinem Papa im Keller oder den Weinbergen Maschinen bedienen und fahren darf.

Wir wünschen Ihnen eine schöne Zeit und hoffen, bald von Ihnen zu hören.

Ihre Winzerfamilie Haaß vom Benderhof

