

Erster Lesedurchgang beim Sauvignon blanc am Platter Sandberg. Wir ernten ca. 2/3 der kleinen, exotisch schmeckenden Trauben (19,5+° KMW; 7,8 g/l S). Diese Sauvignon-Trauben zählen zu den hochwertigsten, die wir jemals geerntet haben! Während des Sommers wurden die Trauben von einem dichten Blätterdach vor einer zu starken Sonneneinstrahlung geschützt. Jetzt hat das Schattendasein ein Ende. Die am Stock verbleibenden Trauben werden von der Lesemannschaft frei gestellt (d.h. das Laub in der Traubenzone wird entfernt). So kann die milde Herbstsonne die Trauben tagsüber stärker erwärmen, in den bereits kalten Nächten werden sie wieder abgekühlt. Diese wechselnden Temperaturen in der Traube werden in der letzten Reifephase weitere feine Aromakomponenten bringen. Nach sechs Tagen penibler Sauvignon-Lese (Regen führt immer wieder zu Leseunterbrechungen) sorgen Chardonnay (20° KMW) und Pinot Noir vom Kapellenberg (20° KMW) für Abwechslung. Wir haben jetzt schon fast die Hälfte der Ernte im Keller. Die bisher gelesenen Trauben waren gesund und hatten eine sehr hohe aromatische Reife mit einem im Vergleich zum Vorjahr nur geringfügig niedrigerem Zuckergehalt und sehr hohen Säurewerten.

