

Jahrgangsbericht 2020

Beginn der Lese: 15. September 2020
Ende der Lese: 19. Oktober 2020
Durchschnittsertrag: 67 hl/ha

Die Wintermonate waren, abgesehen von einer Niederschlagswelle Mitte Februar, von Trockenheit geprägt.

Durch die trocken-warme Witterung schritt die Entwicklung der jungen Triebe im Frühjahr schnell voran.

Begünstigt durch warme Temperaturen verlief der Austrieb der Knospen Anfang April in unseren Steillagen an der Mittelmosel sowie etwa 7 Tage später an Saar und Ruwer, rasch und unkompliziert.

In den kühleren Seitentälern an Saar und Ruwer wurden zwei Parzellen von Frösten in April und Mai geschädigt, sodass viele Rebstöcke erneut austrieben und sich die dortige Reife der Trauben etwas verzögerte.

Im weiteren Entwicklungsverlauf der Gescheine verlief die Blütephase Anfang bis Mitte Juni - trotz feucht, kühler Witterung - reibungslos und nahezu ohne Ertragseinbußen.

Abgesehen von partiell auftretendem Starkregen in einigen Gemeinden der Mittelmosel, war auch der Sommer 2020 geprägt von Trockenheit.

Aufgrund der plötzlich eintretenden Hitzeperiode mit intensiver Sonneneinstrahlung Anfang August kam es in einigen Teilen unserer Weinberge zu Sonnenbrandschäden an den Trauben.

Die konstant warme Witterung führte allerdings auch dazu, dass unsere Rebpflanzen fast komplett von Pilzbefall verschont blieben.



Hierdurch konnten wir zu Beginn der Ernte Mitte September, bei spätsommerlichen Temperaturen nahezu vollkommen gesundes Lesegut mit perfekter physiologischer Reife ernten.

Während der zweiten Hälfte des Ernteverlaufs sanken die Temperaturen auf durchschnittlich 10 Grad Celsius, was mit dem Einsatz von Regen einherging. Nach einer dreitägigen Lesepause konnten wir dann bei strahlendem Sonnenschein eine Trockenbeerenauslese in Top-Qualität in unserer Brauneberger Juffer-Sonnenuhr *Grosse Lage* ernten und damit die Ernte 2020 abschließen.

Mit durchschnittlichen Mostgewichten von ca. 85 Grad Oechsle und perfekter Traubenreife haben wir erneut die hervorragende Grundlage für ein vielschichtiges - von individuellem Terroir geprägtes - Sortiment geschaffen. Das Traubenmaterial wurde, ganz nach Kesselstatt-Philosophie, in qualitätsorientierter selektiver Handlese geerntet und schonend in unserem modernen Weinkeller zu großartigen Weinen vinifiziert.



Wir freuen uns in diesem Sinne auf einen spannenden Weinjahrgang 2020 mit Spitzenqualitäten - vom Gutswein bis hin zur Trockenbeerenauslese.

Morscheid, Dezember 2020