Liebe Freunde und Genießer,

Innehalten und das Jahr Revue passieren lassen, darauf freuen wir uns in der Adventszeit. Doch die Meldungen von Corona-Neuinfektionen, drohenden bzw. nach wie vor stattfindenden Kriegen, Elend, Waldabholzungen, Überschwemmungen usw. belasten uns alle sehr.

Der Klimawandel trifft die Landwirtschaft besonders hart. Die vergangenen extrem heißen und trockenen Jahre und auch dieses Jahr hat uns Winzern wieder einmal gezeigt, wie sehr wir von der Natur, dem Wetter und Klima abhängig sind. Spätfröste, Hagel und der feucht warme „Sommer“ mit Peronospora-Infektionen nie dagewesenen Ausmaßes ließen die Winzer kaum zu Ruhe kommen. Wenn man die vielen bodenverdichtenden Überfahrten durch die Reben, den erhöhten Dieselverbrauch und die Belastung der Bandscheiben der Fahrer bedenkt, sollte jedem klar sein, dass es im Weinbau so nicht weitergehen kann.
Wann halten wir inne und fangen endlich an dieses System zu hinterfragen? Die Folgen des Klimawandels werden existenzieller sein als jede Pandemie. Unsere Kinder und Enkel werden es ausbaden müssen.
Wieder einmal sehen wir uns in unserer Entscheidung, auf die nachhaltigen pilzwiderstandsfähigen Rebsorten und dadurch auf deutlich geringeren Pflanzenschutzeinsatz, Ressourcenschonung, Energie- und CO^2- Einsparung und Bio-Anbau zu setzen, bestätigt!
Allen gesellschaftspolitischen Fragen zum Trotz gibt es aber auch sehr Erfreuliches zu berichten: Wir durften tolle Trauben mit guten Erträgen vinifizieren! Der Jahrgang 2021 verheißt spritzige Säure, viel Frucht und moderate Alkoholwerte - also Trinkfluss.
Die jungen Weine reifen nun in Ruhe im historischen Gewölbekeller.
Bald wird es wieder Helios und Cabernet Blanc Weine zu verkosten geben. Die Riege der bukettierten Weißweine wird durch unseren ersten Jahrgang Sauvignac, der an einen fruchtigen Riesling erinnert, ergänzt.
Einen Sekt und zwei besonders spannende Weine wollen wir Euch noch vorstellen:
Unser 2018er Cabernet Blanc Sekt Brut. Diese 17 Monate auf der Hefe gereifte Perle hat nicht nur uns überzeugt, sondern auch die Jury der ecovin Verkostung. So gewann dieser Sekt in offener Konkurrenz zu Standardrebsorten die Auszeichnung „EcoWinner 2021“ (Bester Bio-Sekt Deutschlands!).
Zwei weitere „Naturweine“ Jahrgang 2019, spontan vergoren, ohne Schönungsmittel und unfiltriert von Hand auf die Flasche gezogen und mit einem Naturkorken versehen:
Der Souvignier Gris 2019 Barrique hat bei „Best of Freiburger Piwis 2021“ als bester Stillwein seiner Kategorie abgeschnitten. Wir empfehlen ihn zur Weihnachtsgans oder auch zu kräftigen, exotischen oder auch vegetarischen Reisgerichten.
Der frisch abgefüllte Muscaris „Herbstgold“, ein auf der Maische angegorener und sanft im Barrique ausgebauter „Orange“ Wein, besticht durch sein kräftiges Bukett, die goldgelbe Farbe und den langanhaltenden runden Abgang; ein Elixier, das seinem Namen alle Ehre erweist.
Speiseempfehlung: Als Aperitiv oder zum kräftigen Käse nach dem Hauptgang.

Zu guter Letzt noch eine Eilmeldung: „Der Feinschmecker“ hat uns in die Riege der besten Weingüter in Deutschland 2022 aufgenommen!

Ganz herzlich wollen wir uns bei Ihnen, unseren Kunden, Freunden, Förderern und Unterstützern für Ihre Treue bedanken.
Genießen Sie weiterhin unsere nachhaltigen Weine und tragen dadurch zum Klimaschutz bei!

Herzlich mit besten Gesundheitswünschen

Euer Rabe und seine Nachtigall