

Freiburg und Jechtingen im November 2023.

Liebe Freunde des guten Geschmacks,

nach etlichen wunderbaren Konzerten und anschließenden Weinverkostungen kommt nun der längst überfällige Weingutsbrief mit den neuesten Nachrichten vom Rabenhof.

Leider gab es in diesem Jahr keine Kirschen zu ernten. Die wenigen, die am Baum hingen, sind im Juli vor der Reife an den Steinen vertrocknet - nicht einmal Günter hat so etwas je gesehen! Dennoch sind wir mit der Ernte unserer Streuobstwiesen und Brombeerhecken sehr zufrieden und haben kräftig eingekocht und eingemacht (Sibylle) und auch verschiedene Liköre angesetzt (Bernd).

So haben wir wieder köstliche Fruchtaufstriche von Wildbrombeeren, Wilden Kirschpflaumen (besonders gut in Kombination mit Käse zu genießen!), satten Zwetschgen, kugelrunden Zibärte und leckeren samtigen Weinbergspfirsichen.

Die Apfel- und Birnenernte fiel auf Grund der Trockenheit und Alternanz etwas geringer aus. Die Quitten haben nicht nur unserem Apfelsaft ein tolles Aroma beschert, auch das Gelée ist wieder köstlich!

Peronospora im Frühjahr war für uns kein Thema, die PIWIs hielten durch.

2023 war ein extremes Oidiumjahr (heiß und trocken mit Morgentau) und Cabernet Cortis und der Muscaris auf dem Honigbuck mussten gut beobachtet werden, damit sich hier kein Mehltau ausbreitet. Mit zwei Schwefel- und Backpulver-Spritzungen ließ sich der Schaden gerade noch in Grenzen halten.

Die anderen Piwis haben den Pilz teilweise auch ohne Pflanzenschutz gut abgewehrt!

Mitte Juli konnte Bernd endlich die Weine vom Jahrgang 2022 und länger gereifte Kellerschätze des Jahrgangs 2019 abfüllen, sodass wir ab sofort wieder alle Weine liefern können:

Der beliebte Helios 2022, das „Goldkehlchen“ Sauvignac 2022, Cabernet blanc „Claire de lune“ 2022 und wieder ein „Duftiger Rabe“ 2022, ein Cuvée aus unseren Aromasorten.

Ebenso die Barrique-Weine Muscaris Herbstgold 2022 und Schwarzer Rabe 2019.

Auch ein „Feuriger Rabe“ 2022 ist inzwischen gefüllt.

Nun war es im Keller wieder fast leer und für die anstehende Ernte '23 alles vorbereitet. Unser geplanter Kurzurlaub fiel auf Grund der Trockenheit und dem frühen Lesebeginn „ins Wasser“ bzw. der „Herbst“ klopfte an die Tür.

Die ersten Trauben dieses Jahres ernteten wir bereits Anfang August: der Solaris ging diesmal komplett in den Schwarzwald zu Schray's Distillery nach Baiersbronn und wir sind sehr gespannt, was Edelbrennerin Katrin daraus zaubern wird. Toi Toi Toi!

Bei dieser Gelegenheit haben wir auch noch „Altbestände“ an Wein kontrolliert und dabei einen ganz besonderen Kellerschatz entdeckt:

Weißburgunder Spätlese 2000 im Holzfass ausgebaut.

Ein Millenniumswein im wahrsten Sinne!

Bald darauf konnten wir schon grüne Trauben für den Verjus Royal herbsten oder besser gesagt „sommern“ ;-), wie immer herrlich frisch und säurebetont für die gute badische Küche, danke lieber Andreas.

Immer wieder vielen Dank an Uta, Johannes und Günter für eure Hilfe bei den verschiedensten anfallenden Aufgaben!

Der lange ersehnte Regen kam spät, aber die Beeren wurden noch dick und rund. Glücklicherweise sind die PIWIs von ihrer Struktur her recht lockerbeerig, sodass wir nicht die Probleme bekamen, die in diesem Jahr manchem Winzer mit Standardrebsorten den Herbst verleidete, da die kompakten Trauben bis zur Lese oftmals mit Essig befallen waren und auf den Boden geschnitten werden mussten. Wir hatten nur einzelne Beerchen auszusortieren und sind mit Menge und Qualität der Trauben sehr zufrieden!

Zwischen 31. August und 30. September halfen uns wieder viele begeisterte Freunde und Verwandte aus nah und fern:

Uta, Johannes, Sylvia, Renate, Anke, Arvid, Stefan, Heri, Karl, Peter, Nina, Susanne, Eberhard, Bea, Stoffel, Andreas, Christine, Andrea, Ulrike, Christa, Hans, Sibylle, Peter, Franz, und immer wieder Günter! Hoffentlich habe ich niemanden zu nennen vergessen. Vielen herzlichen Dank für euren wunderbaren Einsatz, nicht nur in den Reben sondern auch beim Verarbeiten der Trauben und dem anschließenden Zusammensein! Ohne euch wäre es nur halb so schön - und wäre auch nicht zu schaffen.

Besonders begeistert uns in diesem Jahr unser komplett schwefelfreier Neuling Pétillant naturel „Coloratur“ 2022 mit wunderbarem Duft, umwerfender Farbe, viel Fruchtaromatik, herrlichem Abgang und erfrischend - eben wie die schönsten musikalischen Koloraturen! Schade, dass wir hiervon nur wenige Flaschen hergestellt haben, aber in diesem Herbst haben wir einen würdigen Nachfolger vinifiziert!

An den Erfolgen unseres gemeinsamen Tuns möchten wir euch teilhaben lassen: Ganz aktuell haben wir beim PIWI International Wine Challenge 2023 bei sechs eingereichten Weinen drei Goldmedaillen und eine Silbermedaille gewonnen! Das „Goldkehlchen“ Sauvignac 2022 und Helios 2022 verpassten eine Silbermedaille nur ganz knapp. Hat vielleicht das für unsere Weine typische leichte Hefedepot, das die Schwefelzugabe deutlich reduziert, die Prüfer irritiert? Silber bekam Cabernet blanc 2022 „Claire de Lune“ (87 Punkte). In der Kategorie Naturweine wurden Muscaris 2022 Herbstgold (93 Punkte) und Souvignier Gris 2022 Herbstgold (95 Punkte) wieder einmal hoch bewertet und mit Gold ausgezeichnet.

<https://www.bonvinitas.com/de/weinbewertungen/piwi-international-wine-challenges/3xgoldweine-vom-grossen-individualisten-bernd-sacherer-weingut-rabenhof>

Als „Der absolute Knaller“ ist hier unser Pétillant naturel „Coloratur“ 2022 (93 Punkte Gold!) beschrieben.

<https://www.bonvinitas.com/de/weinbewertungen/piwi-international-wine-challenges/grossartige-sekte-und-schaumweine-beste-der-piwi-international-wine-challenge-2023>

Wir sind begeistert von unseren Weinen und von der internationalen Anerkennung!

Vor einigen Tagen haben wir unseren Winzersekt Cabernet blanc 2021 Brut nature warmdegorgiert - endlich ist auch dieser wieder zu haben - in gewohnter Finesse! Bei etlichen musikalischen und anderen kulturellen Anlässen konnten wir unsere Weine vorstellen und uns vom sogenannten „Trinkfluss“ überzeugen.

- Hier schreibt die frisch gekürte „Nebenerwerbs-Jungwinzerin“ -
Ich (Sibylle) freue mich, nun meine Aufmerksamkeit wieder vermehrt meiner
eigentlichen Profession, der Musik, widmen zu können.

„Musik und Wein“ - das klingt fein!

- So grüßt der Rabe und die Nachtigall