



## JAHRGANGSBERICHT 2020

Der Jahrgang 2020 wird uns in allen in vielerlei Hinsicht in Erinnerung bleiben. Die grassierende Covid19-Pandemie trug und trägt zu vielerlei Leid bei. Als Unternehmer/Selbstständiger kommt hinzu, dass eine Planung über einen längeren Zeitraum unmöglich ist und Unmengen von Formalitäten und Regeln einzuhalten sind – in einem landwirtschaftlichen Betrieb mit Saisonarbeitern und Kundenkontakt eine enorme Belastung.

Trotz allen Schwierigkeiten überwiegt die Dankbarkeit immer wieder vom Weinberg daran erinnert zu werden, dass alles weitergeht und die Natur uns reich beschenkt. Darüber hinaus gibt es weitere schöne Erfahrungen: trotz oder vielmehr aufgrund von Einreisebeschränkungen nach Deutschland arbeiteten wir unglaublich engagiert und präzise mit einem Team aus neun unterschiedlichen Nationen!

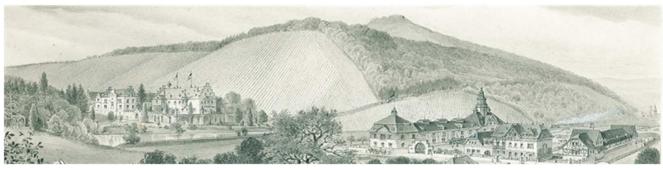
Im Weinberg startete die Vegetation zum Jahresanfang zunächst ruhig und wurde dann in einem sehr warmen und trockenen April vorangetrieben, sodass zeitweise die früheste Blüte aller Zeiten zu erwarten war. Die kühlen Wochen Ende Mai/Anfang Juni verzögerten die Blütezeit dann doch weit in den Juni, die einfach wunderbar verlief. Glücklicherweise wurden wir in diesem Jahr von nennenswerten Frostschäden verschont.

Der weitere Sommer war wieder sehr trocken und von vielen Sonnenstunden geprägt. Jegliche Form von Trockenstress blieb aber aufgrund der guten Wasserführigkeit des Grünebergs aus und der Infektionsdruck war gering.

Die Weinlese 2020 begann wieder etwas früher als letztes Jahr: bereits am 16. September starten wir mit perfekten Trauben für den Sektgrundwein von Pinot Blanc und Riesling. Anschließend wurden die Trauben für den Pinot Noir und die Pinot Blancs gelesen. Gut genutzte Zeit, um die Reife im Riesling abzuwarten und die besten Parzellen erneut zu entblättern um die Traubengesundheit zu fördern.







Nach einer Phase der Vorlese erschwerten bis Anfang Oktober anhaltende Regenfälle die Lese, wobei die diesjährig besten Parzellen in der zweiten und dritten Oktoberwoche trocken und qualitativ sehr gut geerntet werden konnten. Die anschließende Vergärung – bei uns traditionell ausschließlich spontan - startete langsam und entwickelte sich sehr gut.

Insgesamt beurteilen wir 2020 wieder als einen absoluten Klassiker-Jahrgang an der Ruwer: Würze, Mineralik, klare Säure und große Finesse. Die Alkohol-Ausbeute in 2020 war geringer, wobei Extrakt und Dichte so gut sind, dass der Jahrgang einen enormen Trinkfluss hat und eine tolles Reifepotential mitbringt.

Der 2020er Schloss Riesling bildet erstmals die Basis und ist schon ein äußerst feiner Einstieg in die Welt von Maximin Grünhaus. Ihm folgt der unglaublich fein-würzige, typische 2020er Grünhäuser Ortswein und die GG-Trilogie aus Bruderberg, Herrenberg und Abtsberg. Im feinherben Segment kann dieser elegante Jahrgang ebenfalls bei dem 2020er Grünhäuser Ortswein feinherb und den drei Superioren punkten. Die drei Lagen-Kabinette schließen mit ihrer einzigartigen Grünhäuser Eleganz und Säure an die der letzten Jahre an. Gekrönt werden sie von dem 2020er Abtsberg Kabinett Nr. 64 als Versteigerungskabinett. Einziger Wermutstropfen ist, dass die fruchtige Spitze bei den drei Spätlesen aus Bruderberg, Herrenberg und Abtsberg endet. Kein Fuderfass konnte unseren Ansprüchen einer Maximin Grünhäuser Auslese genügen. Der Jahrgang bietet aber auch ohne Auslese unglaublich viel Klasse und Klassik.

Mit der Erntemenge im Gesamtbetriebsschnitt von 5 Fudern sind wir in Maximin Grünhaus insgesamt wieder sehr niedrig aber zufrieden – Qualität bleibt unser höchstes Ziel.

Maximin von Schubert, 29. Januar 2021





