

## Liebe Weinfreunde,

2015 war ein Jahrgang, wie ich ihn nicht so häufig in meiner Winzerkarriere erlebt habe. Mit Ausnahme des Trockenstresses bei den jungen Reben war dieses ein durchgängig problemloses Jahr, wie ich es mir jedes Jahr wieder wünschen würde. Kaum Pilzdruck, kaum Krankheiten und ich kann mich nicht entsinnen, Botrytis gesehen zu haben. Ein wohlthuender Kontrast zu den vorhergehenden, schwierigen Jahren 2013 und 2014 mit ihren feuchten Frühjahren, in denen man der Natur gesundes Traubenmaterial abringen und mühsam selektionieren mußte. Dagegen war 2015 ein Spaziergang und reine Wonne, bis hin zur Lese. Die Trauben waren wie gemalt, bis auf ein bisschen Insekten- und Vogelfraß gab es kaum etwas auszulesen. Sicherlich die schönsten Trauben, die ich bisher ernten durfte: klein, kompakt, dickschalig, fast trutzig. Ließ der Wetterverlauf ein Wiederkehr des 2003er Jahrgangs mit seinen problematischen Attributen niedriger Säure und gekochter Frucht befürchten, so blieb dieses Szenario aus und die Weine überraschen durch ein lebendiges Säurespiel und Frische. Analytisch lagen die Säure und pH-Werte in der Nähe des kühlen 2014er Jahrgangs.

Wie kommt das zustande? Abgesehen von den Veränderungen in der Rebkultur, die ich in den letzten Rundschreiben schilderte, bin ich zu dem Schluß gekommen, dass der Hauptgrund für dieses paradoxe Resultat wohl in der Trockenheit liegt, die in den heißen Phasen die Traubenreife blockierte und so Säure erhielt. Ab Juni bis zur Ernte hatten wir kaum nennenswerte Niederschläge und das, was fiel, verpuffte sofort. Die Trockenheit erklärt auch die niedrigen Erträge, trotz guten Blüteansatzes. In einem Jahr mit normalem Niederschlag hätte ich mit einem Drittel mehr Ertrag im Vergleich zum Durchschnitt gerechnet, durch den mangelnden Regen wurde es ein Drittel bis zur Hälfte weniger. Nicht nur kam letztlich wenig Menge in die Keller, die geringe Pressausbeute reduzierte die Mengen weiter - es fehlte einfach an Saft.

Klimaveränderung ist eine Realität, die schwer zu leugnen ist. In unserer Region ist sie für Pinot noir zunächst eine positive Entwicklung, da das zuverlässige Erreichen der Vollreife kein Problem mehr ist und so eine Kontinuität ermöglicht wird, die es früher nicht gab. Einer der Gründe für die Vorherrschaft des Burgunds in Sachen Pinot noir ist neben den Böden und der Kultur auch das begünstigte Klima mit einer optimalen Balance zwischen langsamer und doch zuverlässiger Reife, die lange Zeit die nördliche Grenze für großen Pinot noir begründete. Mit der Klimaveränderung rückt dieser optimale Reifehorizont weiter nach Norden und mangelnde Reife steht großem Pinot noir auch in unseren Breiten nicht mehr im Weg, eher andere Faktoren wie ein Zuviel an Reife oder Schädlingsdruck durch klimatische Extreme. Das bedingt ein Umdenken, weg vom Abzielen auf Reife hin auf Balance, also phenolische Reife bei genügender Säure. Über diese Aspekte habe ich in früheren Rundschreiben berichtet, sie bildeten gewissermaßen die offensichtliche Speerspitze der Klimaveränderung. Ein weiterer offensichtlicher Trend ist die Häufung extremer Wetterereignisse wie Starkregen oder Hagel (Gott sei dank nicht bei uns), lang anhaltende trockene oder feuchte Perioden, die die Rebkultur erschweren und punktgenaues, schnelles Eingreifen mit hohen Arbeitsspitzen erfordern. Da sich der Wetterverlauf über die Vegetationsperiode herausmittelt, hat das aber mehr Auswirkung auf die Rebpflege als den Wein, dessen wetterbedingten Qualitätsparameter vor allem das Wetter bei der Blüte (Verrieselung, Ansatz) und Endreife (Nachttemperaturen, Aromenprofil) sind.

Weniger offensichtlich ist der Trend zu trockeneren Sommern, sowohl über die Zeit des Traubenwachstums als auch in den Herbst hinein. Am stärksten bemerkbar macht sich die Veränderung im Koepfle, einer Lage mit fetter, recht tiefer Bodenaufgabe, die früher von sattem, überbordendem Wachstum geprägt war. Obwohl auf dem Kopf des Oelberges gelegen und damit abgeschnitten von den unterirdischen Wasseradern, die weiter unten liegende Stücke versorgen, hielt der fette Boden früher genug Wasser, als daß sich Trockenheit bemerkbar gemacht hätte. Seit einigen Jahren hat sich hier die Physiognomie der Reben verändert, viele Stöcke kommen mit Mühe und Not an den obersten Draht, einmaliges Gipfeln genügt und der einst üppige Wuchs ist nun gedrunken. Einhergehend damit sind die Trauben ein gutes Stück



kleiner und kompakter geworden, was der Qualität zuträglich ist. Die jungen Reben von 2005 erreichen immer noch nicht einen vollen Ertrag. Ein Stück mit ganz jungen Reben, 2015 gepflanzt, wuchs in den ersten beiden Jahren praktisch nicht, erst mit Tröpfchenbewässerung ist ein langsames Wachstum zu verzeichnen.

Die Kapelle, obwohl nur 50 m weiter gelegen, war aufgrund der steilen Topographie und dem gut drainierten Boden immer schon von Trockenheit geprägt. Hier macht sich die Veränderung der letzten Jahre im Ausbleiben von Botrytis bemerkbar. Die letzte Gewürztraminer Goldkapsel Auslese mit hohem Botrytis-Anteil liegt weit zurück (2012), in den Jahren darauf gab es kaum noch Botrytis und damit mangelt es auch an der Überreife, die die Traubenhäute angreift und damit aromatisch aufschließt.

Für Pinot noir und Weißburgunder ist das eine positive Entwicklung. Weit verbreitete Botrytis gab es bei uns zuletzt 2013, als in eine warme Herbstwitterung mit 20 °C Nächten 100 mm Niederschlag fielen und die Hälfte des Weissburgunders der Botrytis zum Opfer fiel. Früher galt mein besorgter Blick beim Durchgang durch die Reben am Ende der Version (Verfärbung der Trauben), zu Beginn der Traubenreife dem ersten Auftreten von Botrytisnestern. Auch wenn die Botrytis zunehmend ausbleibt, wurde diese Sorge nahtlos durch den zunehmenden Insekten- und Vogelfraß abgewechselt. Die Trauben an den Terrassenmauern sind regelmäßig schon im August reif und prompt vom Wildleben vertilgt. Na toll!

Die Weine. Der Jahrgang 2015 wurde von Handel und Presse bereits hochgeschrieben, als die Weine noch nicht durchgegoren waren. In punkto Traubenmaterial und Wachstumsbedingungen handelte es sich wirklich um einen außergewöhnlichen, vielleicht so noch nicht dagewesenen Jahrgang, aber ich werde nicht müde zu betonen, daß sich die Jahrgänge nicht mehr in Güte, sondern Stil und Charakter unterscheiden. Als guter Winzer kann man dank Klimawandel, entsprechenden Aufwand vorausgesetzt, jedes Jahr hohe Qualität erzeugen, mit der Ironie, daß die vermeintlich großen Jahre weniger Arbeit machen als die vermeintlich kleinen. Mit der

Umwertung von Reife versus Balance und Frische bin ich nicht sicher, ob die heißen oder kühlen Jahrgänge interessanter sind. Der 2003er Jahrgang war ja der erste Vorbote, daß mehr Reife nicht unbedingt mit besserem Wein einhergeht. Zunächst einmal ist jeder Jahrgang einzigartig und will in seinem Charakter verstanden werden.

Was kann man zu den 2015ern berichten? Mit fortschreitender Vinifikation überraschten die Weine in vielen Belangen: zunächst mit niedrigem pH und guter Säure, dann durch die niedrige Pressausbeute aufgrund der dickschaligen Trauben mit einem hohem Anteil von Feststoffen und schließlich die Jungweine mit unerwarteter Frische durch die Säure und hohen phenolischen Gehalt — alles andere als man von einem heißen Jahr erwarten würde. Die Pinot noirs waren nie schmeichlerisch oder üppig, sondern immer mit hoher Energie und Nervigkeit, die es über einen längeren Ausbau von 20 Monaten zu zähmen galt. Ich erkläre mir diese Nervigkeit über den mangelnden Saft im Wein, alle Anlagen sind hochkonzentriert da, hohe phenolische Reife bei guter Säurestruktur, aber es wird unter Umständen noch eine Weile dauern, bis sich die Teile zusammenfügen. Am besten läßt derzeit die Kapelle erahnen, was da kommen wird: Zugänglich, aus einem Guß, mit luxuriöser Süße und Tanninqualität ausgestattet. Möglich ist auch, daß die Weine nach einer kurzen Fruchtphase auf Tauchstation gehen werden. Die 2003er waren eigentlich immer offen und haben viel Genuß bereitet, nur spielen sie jetzt auf einer viel breiteren Klaviatur - wohl dem, der noch Flaschen hat!

Ist bei den 2015er Pinot noirs Potenzial das Leitmotiv, so sind die beiden Weißburgunder durch die üppige Frucht reife früher zugänglich, ohne dabei Frische vermissen zu lassen. Die Weißburgunder wirken durch die im Vergleich zu Pinot noir zurückgenommene Frucht stets mineralischer und in den kühlen Jahren beinahe karg. 2015 hat hier einen wunderbaren Schmelz und ein Mehr an Frucht gebracht. Das Fruchtspektrum reicht von Apfel in kühlen Jahren über Birne bis hin zu Ananas, Exotik und Patisserie in reiferen Jahren. 2013 und 2014 waren eher "Apfeljahre", 2015 ist Exotik angesagt.

**Koepfle.** Im Koepfle wächst unser Pinot noir auf Kalk aus dem Bajocium, das viel Eisen im Kalk mit sich führt. Die verwitterte Auflage ist recht mächtig (1–2 m) und so eisenreich, daß sie im feuchten Zustand regelrecht rot leuchtet. Mehrere Faktoren prägen die Weine, die hier wachsen: Der tiefgründige, eisenreiche Boden sorgt für recht kräftige und robuste Weine, deren Mineralität vom Eisen stark markiert ist. Der Wind, meist von Osten aus der burgundischen Pforte kommend, streift parallel durch die Rebassen und sorgt für sehr gesundes Lesegut. Eine durch die Höhe (320 m ü. NN) nachts eher kühle Lage, in der die Trauben durch die optimale Exposition dennoch sehr reif werden. Die Reben haben hier den ganzen Tag über Sonne und eine Panoramansicht von Schwarzwald bis Kaiserstuhl (aus diesem Grund ist die Lage auch erste Wahl für den Anbau unserer alten Tomatensorten).

### Koepfle Pinot noir 2015 (0,75 l, Kork)

Zuteilung 1 Flasche/Kunde

AUSVERKAUFT

- Auge: Tiefdunkle Burgunderrobe mit dunkelviolettem Rand.  
Nase: Tief, undurchdringlich, brodelnd, wild. Waldbeeren, Zitrus, Rauch, Lakritz.  
Gaumen: Gewaltiger, stehender Akkord aus hochreifem Tannin und cremiger, fruchtgetränkter Textur, endend auf einen Hauch Salz.  
Kopf: Eine Tour de Force, deren wiederstrebenden Elemente noch etwas Flaschenreife bedürfen.  
Fakten: 102° Oe. Alk. 13,7%, RZ <2 g/l, pH 3.62. Ertrag: 270 Flaschen (20 hl/ha). [bit.ly/KOEPFLE](http://bit.ly/KOEPFLE)

**Kanzel.** Kanzel heißt die Lage nach dem Felsdorn, der über den Abbruch zum Tal hinausragt. Dafür heißen die Steinzeithöhlen am Fuße des Abbruchs Teufelsküche – so nah liegen hier Himmel und Hölle beieinander... Angesichts der Weine scheinen die biblischen Metaphern angebracht, hier findet der Pinot Bedingungen wie sonst nur selten außerhalb Burgunds. Der kompakte Fels (Hauptoolith und Ferrugineusoolith aus dem Braunen Jura), auf dem die Reben stehen, ist nach Südost geneigt, profitiert so von der Morgensonne und fällt jäh zum Tal hin ab (eine Felsklippe von 60 m Höhe). Der Boden enthält etwas weniger Eisen als am Steinberg und am Koepfle und verwittert braun. Durch die Thermik und den windschützenden Wald entsteht ein Mikroklima, das es mit den wärmsten Lagen des Kaiserstuhls aufnehmen kann, dabei aber nachts durch die Talrandlage und die Höhe (340 m ü. NN) stark abkühlt. Dieses Mikroklima und der karge Boden dehnt die Reifepériode weit aus, man erntet nie viel und auch nie hohe Mostgewichte. Diese Bedingungen prägen die Weine und geben ihnen Charakteristika mit, die man bei ihnen allen, egal ob weiß oder rot, wiederfindet: ein hoher, süßlicher Extrakt – Oelberg war von den Alten bewußt gewählt –, bei einer reifen, ausgeprägten Säure, verbunden mit einer vom Eisen geprägten, frischen Tanninstruktur.

### Kanzel Weißburgunder 2015 (0,75 l, Kork)

Zuteilung 6 Flaschen/Kunde

AUSVERKAUFT

- Auge: Strohgelb mit grünen Reflexen.  
Nase: Leise Nase mit Anklängen von Blüten, Salzkaramell und Mandeln.  
Gaumen: Filigran, mineralisch, langer Abgang mit vibrierender Säure und viel Umami. Animierend.  
Kopf: Der unverstellte, mineralische Kern der Kanzel ohne die Frucht des Pinot noir.  
Fakten: 99° Oe. Alk. 13,6 %, RZ <2 g/l, pH 3.40. Ertrag: 260 Flaschen (39 hl/ha). [bit.ly/KANZEL](http://bit.ly/KANZEL)

### Kanzel Pinot noir 2015 (0,75 l, Kork)

Zuteilung 3 Flaschen/Kunde

AUSVERKAUFT

- Auge: Kräftige Burgunderrobe mit violetttem Rand.  
Nase: Kühl, waldbeerig, obertönig, hell, weiß, würzig, Lakritz  
Gaumen: Beginnt süß und cremig, hat Schwung, nimmt Volumen und Fahrt auf, endet auf Waldbeercoulis.  
Kopf: Eine weitere Entwicklungsstufe, das Aristokratische und Understatement in ungekannter Fülle.  
Fakten: 96° Oe. Alk. 13,7 %, RZ <2 g/l, pH 3.63. Ertrag: 670 Flaschen (19 hl/ha). [bit.ly/KANZEL](http://bit.ly/KANZEL)

**Kapelle.** Obwohl die Kapelle keine 50 m vom Koepfle entfernt beginnt, wachsen die Reben hier auf einem ganz anderen Boden, in dem Mergel und Sandstein in wechselnden Verhältnissen vorkommen. Die Böden in diesem Teil des Alten Oelbergs stammen aus dem Tertiär, und führen – im Gegensatz zu den Juraböden – kaum Eisen mit sich. Die Auflage ist karg und die Böden sind auch aufgrund ihrer Steilheit sehr gut drainiert. Der trocknende Wind, der oft föhnartig den Berg hinaufzieht, tut ein übriges zur Trockenheit, die das Rebwachstum auch in üppigen Jahren zügelt. In der Kapelle wird deutlich, wie die Lage die Physiognomie der Reben verändert – schwacher Wuchs, relativ kleine Beeren mit dicker Haut. In dieser steilen Südlage bekommt der klimatisch anspruchsvolle Gewürztraminer – in der Region von alters her immer nur in die allerbesten Lagen gepflanzt – genügend Sonne und Wärme, behält aber dank des mineralischen Bodens und der Trockenheit eine Rässigkeit, die in anderen Lagen meist fehlt. Das erlaubt es, mit der Ernte bis zur wirklichen Überreife zu warten, denn erst dann spielt der Gewürztraminer sein aromatisches Potenzial voll aus. Gewürztraminer ist eine große, wenn auch verkannte Rebsorte – geben Sie ihr eine Chance!

### Kapelle Pinot noir 2015 (0,75 l, Kork)

Zuteilung 2 Flaschen/Kunde

AUSVERKAUFT

- Auge: Dunkle Burgunderrobe mit violetttem Rand.  
Nase: Komplexe und einnehmend, schlägt mit Belüftung Haken: floral, obertönig, Schlehe, Waldbeeren.  
Gaumen: Cremige, fast tintige Textur mit samtweichem Tannin und feurigem Nachhall, konzentriert und doch leicht, dieser Wein hat Schwung und einen ganz eigenen Abgang, süß und herb zugleich.  
Kopf: Die Lage findet ihre Stimme, die Fülle des Jahrgang rundet das Athletisch-Sehnige der Lage ab.  
Fakten: 95° Oe. Alk. 12,9%, RZ: <2 g/l, pH 3.67. 400 Flaschen (22 hl/ha). [bit.ly/KAPELLE-GT](http://bit.ly/KAPELLE-GT)

## Kapelle Gewürztraminer Auslese 2015 (0,375 l, Kork)

18 € 48 €/l

Auge: Goldgelb mit grünlichen Reflexen.

Nase: Blütenwiese, feine Beerennoten, Haselnuss. Leise Nase, die sich mit der Reife noch entfalten wird.

Gaumen: Salz, Druck, Schwung.

Kopf: Wie jedes Jahr ein kompletter, ruhiger Wein, der Größe ausstrahlt.

Fakten: 113° Oe. Alk. 11.5 %, RZ: 63 g/l, pH 3.77. 480 Flaschen (18 hl/ha). [bit.ly/KAPELLE-GT](http://bit.ly/KAPELLE-GT)

Name vor Lage. Der Erstlingsjahrgang 2014 war ein kleiner Wein, der noch keine Lagenbezeichnung rechtfertigte, obwohl das Stück nur einen Steinwurf von der Kanzel entfernt liegt. Es kann Jahre brauchen, bis sich die geänderte Rebbewirtschaftung im Wein niederschlägt, aber hier fiel der Fortschritt bereits im zweiten Jahr so offensichtlich aus, daß sich ein 18-monatigem Faßausbau wie beim Kanzel Weißburgunder anbot.

## Möbitz Weißburgunder 2015 (0,75 l, Kork)

Zuteilung 6 Flaschen/Kunde

18 € 24 €/l

Auge: Mittleres Strohgelb mit grünen Reflexen

Nase: Würze, Blüte und Stein, nur ein wenig Birne blinzelt hervor.

Gaumen: Salz, Umami, mundwässernd, mit Temperatur entwickelt sich Länge.

Kopf: Sui generis, der kleine Bruder der weißen Kanzel.

Fakten: 90° Oe. Alk. 12,8 %, RZ 2 g/L, pH 3.40. Ertrag: 530 Flaschen (40 hl/ha).

Ein paar Worte zur Trinkreife. Die mit Schraubverschluss gefüllten Jahrgänge sind immer noch reduktiv und reifen sehr langsam - am besten einen Schluck probieren und ein, zwei Tage an einem kühlen Ort stehen lassen (dabei entweicht das restliche CO<sub>2</sub>). Die 2004er Kanzel zeigt langsam, was in ihr steckt. Die 2005er und 2006er sind am Beginn der Trinkreife, am schönsten ist derzeit in beiden Jahrgängen die Kapelle. Den 2007er Steinberg habe ich blind "irgendwo" im Burgund verortet — eine genaue Lage wollte sich nicht einstellen. Die 2008er Koepfle und Kanzel sind noch etwas verschlossen, der Steinberg ist offen. Oelberg 2009 und die 2011er trinken sich nach wie vor gut, die 2010er beginnen sich zu öffnen, werden aber noch zulegen, ebenso wie die 2012er. Die 2013er verschliessen sich und sollten lagern. Kanzel Weißburgunder aus 2007 und 2009 sind gerade in Hochform, der 2011er hat sich verschlossen. Der nach wie vor jugendliche 1999er Kanzel Weißburgunder zeigt, wieviel Alterungspotenzial die Lage hat. Auch die Gewürztraminer legen mit ein paar Jahren Flaschenreife enorm zu. Kapelle 2007 und 2009 sind gerade auf dem Punkt, 1999 und 2001 sind nach wie vor ein Genuss.

Zuteilung und Bestellung. Die Bestelleingänge werden in den nächsten zwei Wochen gesammelt und erst dann zugeteilt und versandt (erntebedingt kann es zu Verzögerungen kommen). Bitte haben Sie Verständnis, dass bei Überzeichnung Bestellungen bestehender Kunden bevorzugt werden. Im Sinne der Umwelt (und hoffentlich auch in Ihrem) verwenden wir Packmaterial wieder. Aufgrund der limitierten Mengen werden die Weine dieses Jahr ausschließlich in folgenden 6er Kisten abgegeben, die das Verhältnis der produzierten Mengen berücksichtigen:

**AUSVERKAUFT** Kanzel Pinot noir, 2 Flaschen Kapelle Pinot noir, 1 Flasche Koepfle Pinot noir zu 216 €

**AUSVERKAUFT** Kanzel und Möbitz Weißburgunder zu 138 €

**AUSVERKAUFT** Kanzel, Möbitz Weißburgunder und Kapelle Gewürztraminer zu 128 €

sowie 6er Kisten von **AUSVERKAUFT**er, Möbitz Weißburgunder und Kapelle Gewürztraminer.

Mit vinösen Grüßen aus Freiburg verbleibe ich Ihr

Die Weine wurden mit eigenen Hefen vergoren, lange auf der Hefe, ohne Pumpen und Schönen ausgebaut und unfiltriert gefüllt, ein leichtes Depot ist daher möglich. Die Preise verstehen sich ab Keller inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer von derzeit 19%. Ab 6 Flaschen erfolgt der Versand frei Haus (außerhalb D zu Selbstkosten). Änderungen jederzeit vorbehalten. Freiburg, im September 2017.