



DR. CRUSIUS  
WEINGUT

## Erntebericht 2003

### 2003 – TRAUMSOMMER – AUCH TRAUMWEIN?

Der Jahrgang 2003 bot einige Superlativen:

- Frühester Beginn und frühestes Ende der Traubenernte im Weingut Dr. Crusius (17.09.-24.10)
- Mostgewichtspanne von 82° - 194° Oechsle, mit Schwerpunkt bei 95 - 100° Oechsle und damit das höchste durchschnittliche Qualitätsniveau bisher
- Beeren- und Trockenbeerenauslesen beim Riesling in Felsenberg, Kirschheck, Bastei und Rotenfels
- Geringe Gesamterntemenge von 54.000 l entspricht ca. 41hl/ha und damit 60% einer Normalernte – davon sind 17% Rot- und Roséweine

Vier Begleitumstände des Ausnahmejahres möchte ich hier besonders hervorheben:

1. **Der Hagelschlag Ende Mai** wirkte sich als vorzeitige natürliche Ausdünnung mit erheblichen qualitativen Vorteilen aus, da unsere Reben in der heißen und trockenen Phase des Sommers 2003 wesentlich weniger Trauben mit Wasser zu versorgen hatten. Dies resultiert zusammen mit den Top-Temperaturen in optimaler physiologischer Traubenreife in fast allen Weinbergen. Mostgewichte um 100° Oechsle wurden so fast zum Standard – ein Traumergebnis.
2. **Leichter Bortytisbefall** nach Niederschlägen Anfang September eröffnete die Möglichkeit zur Ernte hochwertigster Auslesen, Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen. Diese Chance haben wir mit Beginn einer 10-tägigen traumhaft goldenen Oktoberperiode ab dem 10. Oktober intensiv genutzt. Samstagsarbeit, Sonntagsarbeit, Überstunden– alle Register wurden gezogen um zu selektieren, positiv wie negativ auszulesen, beinahe jede Traube einzeln zu begutachten- und dies in einem hochreifen Jahrgang bei besten äußeren Bedingungen in den Spitzenlagen des Weingutes. Daraus resultieren die besten Ergebnisse, die wir in unseren Weinbergen je erzielen konnten. Zwei Trockenbeerenauslesen im Traiser Rotenfels, Beerenauslesen aus Traiser Bastei, Norheimer Kirschheck und Schloßböckelheimer Felsenberg. Topauslesen in Felsenberg, Rotenfels, Kirschheck, Felsensteyer und sogar in der Lage Traiser Nonnengarten - mit 104° Oechsle und 9 % Säure ein Superergebnis.
3. Zu einer **geschickten Lesetaktik** gehört auch, dass man die Erzeugung von Weinen für jeden Tag nicht vor lauter Oechslerrekorden vergisst. Wir werden Sie im kommenden Jahr auch mit harmonischen, frischen, fruchtigen Weißburgunder- und Rieslingqualitätsweinen überraschen können und nicht der allgemeinen Alkoholhatz anheim fallen.
4. **Die Mostsäuren sind unterdurchschnittlich**, aber durchweg optimal. Rotmoste zwischen 5 - 6 g/l, Weißburgunder bei 5,5 – 6,7 g/l und Rieslingwerte zwischen 6 - 9 g/l kennzeichnen einen reifen Jahrgang und liegen damit auf dem Niveau solch formidabler Jahrgänge wie 1971 oder 1976.



---

DR. CRUSIUS  
WEINGUT

---

Es ist ein denkwürdiger Jahrgang, dessen Glanz zwar etwas durch die Ernteeinbußen als Folge der 2003er Natureskapaden leidet, der aber große Hoffnungen weckt. Natürlich geistert zurzeit und in den nächsten Wochen die Formulierung vom Jahrhundertwein durch die Medien. Wir bitten um Geduld. Denn erstens trifft der 2003er auf zwei äußerst erfolgreiche Vorgänger (2001, 2002), die ihm in punkto Frucht und Rasse ebenbürtig sind, zweitens liegen die Weine noch auf der Feinhefe. Ein endgültiges Urteil ist frühestens nach erfolgter Abfüllung sinnvoll. Die Tendenz vor allem im Bereich der Spitzenweine ist aber uneingeschränkt positiv.