



Zwei gute Jahre 2010 und 2011

Während wir dies schreiben, reifen noch die letzten, späten Rieslingtrauben des Jahrgangs 2011. Aber bereits jetzt können wir - dank Sommer im Frühjahr und Sommer im Herbst - zufrieden sein. Gerade die knapp 30°C im September und Anfang Oktober haben den Jahrgang perfekt gemacht. Die Reife ist optimal, die Säure harmonisch, dank Vorlese sind die Trauben reif und gesund.

Da hier nur wenige Bilder und Zeilen erscheinen können, laden wir Sie ein, auf www.amlinger.de/oktober2011.html weiter zu lesen (mehr Infos auch per Newsletter oder Facebook) oder uns noch lieber persönlich - ab 2012 in unserer neuen Vinothek - zu besuchen. Denn Lesen ersetzt leider nie den Genuss der Probe!

Es grüßt Sie von der engsten Moselschleife

Ihre Familie Amlinger



Ausblick 2012 Vinothek

Gerne begrüßen wir Sie in unserer neuen Vinothek und Weinausschank. Hier können Sie alle Weine in Ruhe probieren, glasweise genießen und auch mitnehmen.

Daneben finden Sie viel Informationen zu den Weinen, andere Spezialitäten der Region und Geschenkideen.

Neue Appartements Moseluferstr. 15

Neu umgebaut, umgeben vom eigenen Garten mit Liegewiese, dazu alle Appartements mit eigenem Balkon, Moselblick, kleiner Küche und HD-TV und WLAN.

So kann Ihr Tag in den neuen Appartements aussehen. Frühstücken Sie entspannt auf ihrem Balkon mit direktem Blick auf die Mosel. Danach entdecken Sie die Landschaft rund um die engste Moselschleife - zu Fuß quer durch den steilsten Weinberg, den Calmont, mit Leihrädern oder dem Schiff. Oder Sie lassen im Garten einfach Ihre Seele baumeln - mit Ihrem Lieblingsroman oder Ihrem Glas Lieblingswein. Abends entdecken Sie bei unserer Weinprobe unsere begeisterte Weinvielfalt - von Riesling bis Burgunder.

Mehr ab 2012 unter www.amlinger.de



AMLINGER & SOHN
WEINGUT · NEEF/MOSEL

Moseluferstraße 17 und 11 · 56858 Neef/Mosel
Besitzer: Hans-Peter und Christian Amlinger GbR
Tel. 0 65 42 - 29 62 · Fax - 2 19 76
Email weingut@amlinger.de
www.amlinger.de



Schiefertafel
2011.2



2010

Kleinste Ernte - Gute Weine

Der 2010er: Die kleinste Ernte in Deutschland und auch bei uns seit 25 Jahren. War der Sommer 2010 nicht der wärmste und der August sehr regnerisch, so haben sich die Weine doch sehr positiv entwickelt - überraschend positiv für uns selber!

Lebendigkeit, Feinheit, Frische und Nachhaltigkeit zeichnen den 2010er seit Anfang aus - und jetzt, nach 12 Monaten Zeit, hat die Frucht noch zugenommen.

Bei unseren Rieslingen erwarten Sie ausdrucksvolle Aromen von gelbem Pfirsich, Apfel und Steinobst; die Weine wurden fülliger und weicher - im Moment Trinkspaß pur, ab ca. Weihnachten sind die Weine sicher auf Ihrem Genußhöhepunkt.

Rotweine 2010

Dank geringster Erntemenge war der Extrakt der Beeren extrem hoch – heißt, es war wenig Wasser, aber dafür viel Aromen, Gehalt und Süße in den Beeren. Deswegen entwickeln sich auch die Rotweine sehr gut. Sie erwartet echtes Potential. Die Burgunder strahlen am Gaumen bereits eine wunderschöne Wärme aus. Sie sind bei hellerer Farbe als 2009 weich, vollmundig und bewahren trotzdem noch Spiel und eine kühle, belebende Frucht, wie die schönen Wechsel- und Waldbeerenaromen bei den Spätburgundern.

Im Jahr 2010 hat der Einsatz des Winzers den Unterschied gemacht. Wir haben endlose Arbeitsstunden eingesetzt, und dank schonendem Ausbau machen die 2010er bei uns Spaß. Wo der Einsatz fehlte, fehlt leider auch der Spaß.

Leider gibt es vom 2010er nur eine begrenzte Menge, weswegen nicht alle Weine bis Weihnachten verfügbar sind. Wer zuerst bestellt, hat die besten Chancen.

2011

1811-1911-2011. Eine glanzvolle Reihe?

Der 11er ist passend, um einmal ein-zwei Jahrhunderte zurück zu gehen.

Der 1811er - von Goethe besungen, vom Kometen besucht; so zum legendären Kometenwein geadelt und »in Gold aufgewogen« - wuchs bei unvergleichlichen Bedingungen. So heiß war es bereits im März, dass Reben Ende Mai blühten (ähnlich 2011); so heiß im Sommer, das die Trauben Sonnenbrand bekamen; so heiß im September, dass »die Leser Schuhe, Strümpfe und andere Kleidungsstücke ablegten.« (ähnlich im Septembersommer 2011). Ein schwerer, süßer Wein, der wohl Beste des 19. Jahrhunderts - noch 1999 mit höchstem Genuß getrunken.

Auch ab 1910 besuchte ein Komet, jetzt der alle 76 Jahre wiederkehrende Halleysche, die Sonne und die Erde. Und wie ein Jahrhundert vorher war der 1911er ein Glanzjahr, zudem zur Blütezeit der Mosel. Speziell aus dem 1911er wurden die besten Fuderfässer für 11.500 Goldmark - heute ca. 250.000 Euro! - versteigert. Das entspricht 250,- Euro pro Liter - lose im Fass. Die besten Weingüter der Mosel konnten in diesem großen Jahr von 1% der Ernte alle Kosten bestreiten.

Reiht sich der 2011er ein? Wie 1811 ein extrem früher Austrieb dank Sommer im Frühjahr, außergewöhnliche drei Wochen Reifeforsprung zur Blüte, dann (gut fürs Aroma) ein nicht zu heißer Sommer und letztendlich fantastisches Herbstwetter: Sommer pur bei knapp 30°C Anfang Oktober.

Gerade die Burgunder und Rieslinge konnten profitieren. Bereits am 25.9. ernteten wir die erste Beerenlese, und auch die Spätburgunder waren außergewöhnlich reif mit höchsten Öechslegraden. Kein Kometenbesuch zwar, aber Zeug zum guten, vielleicht großen Jahr.

Neu: Weingarten und Schiefer-Lounge

Vom Stein zum Wein.

Direkt am Weingut können Sie ab sofort unseren Garten mit Liegewiese, Weinlaube und Grill nutzen. Mit Blick auf Mosel und Pfarrkirche können Sie einfach mal entspannen, mit Ihrem Lieblingsbuch oder Ihrem Lieblingswein.

Umgeben sind Sie von den Steinen der Lagen, die Ihrem Wein den Charakter und die Seele verliehen haben - in der „Schiefer-Lounge“ finden Sie das stilvolle Ambiente, um unsere Weine zu genießen. Sie finden Steine aus den Lagen:

Calmont

Dunkle Sandsteine des Devon mit weißen quarzitären Einschlüssen. Bremmer Calmont - steilster Weinberg Europas, steilster Weinberg der Welt? Böden: Rigosol-Regosol aus flachem Lehmschutt auf Grauwacke, zum Teil Schiefer

Frauenberg

Grauer Devonschiefer mit braunen Einschlüssen.

Neefer Frauenberg - Südsüdwest - und Südwesthang, Steillage, teils terrassiert. Böden aus Schiefer des Devon; als Rigosol-Regosol aus Lehmschutt teils über anstehender Grauwacke.

Rosenberg

Graubraune Sandsteine des Devon mit rötlichen Einschlüssen.

Neefer Rosenberg - Lage: Südwest, West Boden: Am Ort teils Kieslehm, in den Hängen Rigosol-Regosol aus Schuttlehm der Grauwacke, einige Ecken Schuttlehm des Devonschiefers



Herbst im Calmont 2010

Aufwendige Selektion für beste Qualitäten

29°C im Oktober 2011 in den Frauenberg-Südterrassen

Bestes Holz für den Frühburgunder