



WEINGUT FROMM
MALANS

RÜCKBLICK DER REBJAHRE

2024 - 2014

SEIT 1866

JAHRGANG 2024

Qualität vor Quantität.

Wie so oft in den letzten Jahren war der Austrieb auch 2024 sehr früh. Ende April sanken die Temperaturen nochmals gefährlich tief, kratzten an null Grad, aber zum Glück blieb es in der Nacht stets bedeckt.

Die Frostgefahr war gebannt, doch die Regenmengen von März bis Juni waren überdurchschnittlich hoch. Als Folge verzeichneten wir grosse Verluste durch Verrieselungen während der Blüte und den Befall von falschem Mehltau.

Dank den überaus warmen Monaten Juli und August reiften die Trauben aber wunderbar und die Wimmellet begann schon Ende September. Die Ernte ist zwar die zweitkleinste der letzten 15 Jahre aber die Qualität ist ausserordentlich.

Die 2024er haben eine enorme Tiefe, Kraft und Komplexität und gleichzeitig eine animierende alpine Frische. Ein "kleiner" Jahrgang der ganz Grosses verspricht.

JAHRGANG 2023

Es hagelt Eleganz

Der Austrieb 2023 war sehr früh.

*Im März kam aber eine kühle, nasse Front,
bremste das Wachstum und bannte die Gefahr
von möglichen Frostschäden.*

*Bis zur zweiten Julihälfte zeigte sich der
Frühsommer von seiner schönsten Seite. Doch
dann am 18. Juli verdunkelte sich der Himmel
und entleerte sich in Form von Hagel. Zusammen
mit der darauffolgenden Hitzeperiode
verursachte der Hagel eine sehr heterogene Reife
und stellenweise Trockenschäden an den Beeren.
Als wäre das nicht genug, erwischte uns Ende
August nochmals eine Hagelfront.*

*Dank minutiöser Arbeit im Rebberg haben wir
fast alle beschädigten und unreifen Beeren
entfernen können, aber die geernteten Mengen
waren natürlich sehr viel tiefer als im Vorjahr.*

*Der 2023er ist ein äusserst delikater,
harmonischer und feingliederiger Jahrgang, der
sich stilistisch zwischen dem 2020er und dem
2021er einordnen lässt. Finesse und Eleganz.*

JAHRGANG 2022

Ein goldenes Jahr

Wie so oft in den letzten Jahren waren auch 2022 die Temperaturen im Januar und Februar überdurchschnittlich hoch. Damit steigt auch die Gefahr eines frühen Austriebes und somit das Risiko von Frostschäden.

Die kühlen Temperaturen anfangs April verhinderten zum Glück ein zu frühes Erwachen der Reben und die Frostphase wurde schadlos überstanden.

Die Sommermonate Juni, Juli und August waren sehr heiss und unglaublich trocken. Der Wassermangel sorgte in ganz Europa für riesige Ernteeinbussen in der Landwirtschaft, doch die Reben sind diesbezüglich enorm widerstandsfähig und gediehen prächtig.

So konnten wir ab Mitte September eine qualitativ und quantitativ sehr hochstehende Ernte einholen.

Sowohl die Weissweine wie auch die Pinots zeigen eine jahrgangstypische reife Frucht, behalten aber trotzdem viel Frische, Eleganz und eine saftige Säure.

JAHRGANG 2021

Cool Climate!

Das Jahr 2021 startete mit rekordverdächtigen Schneemengen. Hier auf dem Weingut waren die aufgetürmten Schneeberge so hoch, dass wir den Berg auf der gegenüberliegenden Talseite, den Calanda, nicht mehr sehen konnten.

Anfangs April waren die Reben zum Glück noch geschützt, als der verheerende Frost zu enormen Schäden in ganz Europa führte. Und dann fing es an zu regnen. Im Monat Juli fiel mehr als doppelt so viel Regen wie im langjährigen Durchschnitt. Der Druck auf die Trauben war sehr hoch, doch wir hatten Glück und ein gutes Händchen bei der Rebpflege.

Genau zum richtigen Zeitpunkt konnten die Reben dann viel Sonne und Energie auftanken und das pinot-phile Spiel von warmen Tagen und kalten Nächten verlieh den Trauben eine sehr hohe Komplexität.

Die 2021er sind Musterbeispiele unserer alpinen Cool Climate Weine - mit safter Säure, viel Frische und dichter, vielschichtiger Aromatik.

JAHRGANG 2020

Delikat und geringste Mengen!

Die warmen Temperaturen der ersten drei Monate des Jahres weckten die Reben schon sehr früh aus ihrem Winterschlaf. Die kalten Frühlingsnächte wurden gut überstanden, doch als der Sommer im Juni offiziell anfang, war es lange nass und kalt.

Die Trauben konnten nicht schön ausblühen, was zu Verrieselungen führte. Als Resultat wurde in der Bündner Herrschaft durchschnittlich pro Quadratmeter knapp 400g Pinot Noir geerntet – so wenig wie seit über 30 Jahren nicht mehr!

Die Mengen sind zwar sehr klein aber der 2020er Jahrgang ist ein spannender. Nach dem kühlen Sommer hat der warme September den Trauben doch noch zu einer schönen Reife und Aromatik verholfen. Die Pinots sind eher leichtfüssig, aber schon sehr zugänglich, schön würzig und zeugen von einer ausserordentlichen Eleganz, Reinheit und vielschichtigen Aromatik.

JAHRGANG 2019

Heisser Sommer, nasser Herbst!

Nach dem Hitzerekordjahr 2018 und dem damit verbundenen Wassermangel entpuppte sich der darauffolgende grosse Schnee vom Dezember und Januar als Segen. Im Frühling schmolz der Schnee dahin und sorgte dafür, dass sich der tiefe Grundwasserspiegel erholen konnte.

Dies war vor allem für die Jungreben essentiell, denn der Sommer 2019 sollte der drittheisseste seit Messbeginn werden. Doch als wir uns wie im Vorjahr auf die Trockenheit vorbereiten wollten, begann es zu regnen - rekordverdächtige Mengen im August und dann durchgehend vom 1. bis 9. September. Die Ernte erforderte dadurch viel Fingerspitzengefühl.

Die Erträge lagen 10 Prozent unter dem langjährigen Schnitt, doch mit der Qualität sind wir sehr glücklich. Die Weissweine haben eine wunderschöne Aromatik und Frische. Und der Pinot Noir Village hat eine aromatische Komplexität, dank der er sich mühelos mit seinem opulenteren Pendant des Vorjahres messen darf.

JAHRGANG 2018

Hitzejahr und Rekordernte!

Die Lage anfangs Jahr war angespannt. Der Winter war erneut zu warm, was in den beiden Vorjahren zu Frostschäden während der zu frühen Blüte führte.

Die eisigen Temperaturen der zweiwöchigen Kaltfront Ende Februar konnten ein so frühes Grünpunktstadium der Reben wie im 2016 und im 2017 glücklicherweise verhindern.

Danach gab es für die Reben kein Halten mehr und ab der Blüte war die Vegetation dem alljährlichen Durchschnitt stets drei Wochen voraus. Die Rebe kommt mit sehr wenig Wasser gut klar, und so sorgte die extreme Trockenheit im Sommer und Herbst nicht für eine Erntereduktion, sondern vielmehr für eine durchaus einzigartige Konzentration und Aromatik der Trauben.

Aufgrund der bewusst frühen Ernte zeigen die Einzellagen Pinots sowohl wunderbare Reife als auch saftige Säure und schöne Mineralität.

JAHRGANG 2017

Frost! Feingewoben und Elegant.

Die sehr warmen Temperaturen von Januar bis März sorgten wie im Vorjahr für einen sehr frühen Austrieb. Dies erwies sich in den Nächten auf den 20. und 21. April als verheerend. Bei Temperaturen von unter -5° erfroren in Malans fast 50 Prozent aller Triebe.

Erst einen Monat später zeigte sich, dass die Frostruten einen entsprechend hohen Ernteausfall verhindern würden. Durch den Austrieb dieser Nebenaugen und das Auslassen der Ertragsverminderung war die Ernte nur gut 10 Prozent unter dem Durchschnitt.

Überdurchschnittlich war dafür der rekordverdächtige Regen während des ganzen Septembers. In der ganzen Region bestand hohe Botrytis- und Essigfäule-Gefahr, weshalb sehr früh mit der Ernte des Pinots begonnen werden musste. Der Jahrgang 2017 bringt feingewobene, elegante und sehr harmonische Rotweine hervor.

Wahre Pinot-Liebhaber wissen auch ganz genau, dass die kühleren Jahrgänge ihr ganzes Potential erst im Alter preisgeben.

JAHRGANG 2016

Spitzenjahrgang trotz Frost & Hagel.

Das Jahr 2016 war sehr turbulent und erforderte viel Erfahrung, Arbeit und Fingerspitzengefühl.

Durch den milden Winter und die warmen Temperaturen Anfang April trieben die Reben sehr früh aus.

Danach ging wettertechnisch ziemlich alles schief, was schief gehen kann. Zuerst Frost in den frühen Morgenstunden des 28. April. Dann sorgten starke Regenfälle im Frühling und Sommer für ein erhöhtes Risiko der Pilzerkrankungen. Ende Juli kam noch Hagel dazu, und die Kirschessigfliege war anfangs Herbst auch auf dem Vormarsch. Bei allen vier Fällen kamen wir mit einem blauen Auge davon.

Die geerntete Menge lag zwar leicht unter dem Durchschnitt, aber die Qualität der Trauben war überraschend gut. Die Roten entwickelten eine erstaunliche Dichte, Eleganz und Komplexität. Dies führte sogar dazu, dass unser 2016er Pinot Noir Village von Parker mit fantastischen 92 Punkten bewertet wurde.

JAHRGANG 2015

Sonne & Trockenheit.

Nun machen wir flächendeckend biologischen Anbau. Und die Natur hat sich bedankt. Kein einziges Träubchen war 2015 faul.

Der Hauptverdienst hatte hierbei natürlich das Wetter. Der Frühling war zuerst sehr warm und trocken, dann sehr regenintensiv im April und Mai. Juli und August sorgten für den zweitwärmsten und -trockensten Sommer seit Messbeginn. Kein Schädling, auch nicht die Kirschessigfliege, konnte der Trockenheit trotzen.

Wir trafen ganz bewusst die Entscheidung, früh genug zu ernten, da sowohl die Weissweine wie auch der Pinot Noir ihre Komplexität der aromatischen Vielfalt abbauen, wenn zu viel Zucker beziehungsweise Alkohol im Spiel ist.

Die 2015er haben etwas weniger Säure wie die 2014er, sind aber trotzdem frisch mit wunderbarer Struktur und aromatischer Dichte, wie sie nur in Ausnahmejahren entstehen können.

JAHRGANG 2014

Wechselhaft mit starken Charakter.

*Der klassische Selvenen, der heimische Fidler,
der feingliedrige Spielmann und der noble
Schöpfi. Das Pinot-Noir-Einzellagen-Quartett
geht in die zweite Runde.*

*Ein untypisches Jahr sorgte dabei im ganzen
Rotweinsortiment für charakterstarke Tropfen.
Im Vergleich mit 2013 und 2015 war das Wetter
2014 sehr unbeständig. Sommerlich warme
Temperaturen im März und April sorgten für ein
überdurchschnittlich frühes Erwachen der
Reben. Mit Glück überstanden die jungen Triebe
den Temperatursturz Ende April. Doch das
Wachstum stagnierte, bis im Juni wieder einige
Tage mit Messungen über 30 Grad für einen
erneuten Entwicklungsschub sorgten.*

*Die leicht vegetale Herbe in den 2014er
Jahrgängen ist das Resultat der kalten und
nassen Sommermonate Juli und August. Der
trockene, warme Herbst sorgte dann aber dafür,
dass sich diese leicht grünliche Note wunderbar
in einen durchaus kräftigen und komplexen
Jahrgang integriert.*

JAHRGANG 2014

Wechselhaft mit starken Charakter.

*Der klassische Selvenen, der heimische Fidler,
der feingliedrige Spielmann und der noble
Schöpfi. Das Pinot-Noir-Einzellagen-Quartett
geht in die zweite Runde.*

*Ein untypisches Jahr sorgte dabei im ganzen
Rotweinsortiment für charakterstarke Tropfen.
Im Vergleich mit 2013 und 2015 war das Wetter
2014 sehr unbeständig. Sommerlich warme
Temperaturen im März und April sorgten für ein
überdurchschnittlich frühes Erwachen der
Reben. Mit Glück überstanden die jungen Triebe
den Temperatursturz Ende April. Doch das
Wachstum stagnierte, bis im Juni wieder einige
Tage mit Messungen über 30 Grad für einen
erneuten Entwicklungsschub sorgten.*

*Die leicht vegetale Herbe in den 2014er
Jahrgängen ist das Resultat der kalten und
nassen Sommermonate Juli und August. Der
trockene, warme Herbst sorgte dann aber dafür,
dass sich diese leicht grünliche Note wunderbar
in einen durchaus kräftigen und komplexen
Jahrgang integriert.*