Gustavshof-Herbstbericht 2026

Um es vorwegzunehmen: Ja, 2026 wird ein außergewöhnlicher Jahrgang – wirklich ganz außergewöhnlich!

Das „Warum“ lässt sich allerdings nicht in einem Satz zusammenfassen. Denn um die Weinernte 2026 richtig zu verstehen, muss man sie im Kontext des Witterungsverlaufs, der Regenverteilung und der zunehmenden klimatischen Veränderungen betrachten.

Nehmen Sie sich deshalb bitte ein paar Minuten Zeit für meinen Herbstbericht vom Gustavshof. Herzlichen Dank!

Seit dem Jahrgang 2011 erleben wir einen außergewöhnlichen Jahrgang nach dem anderen. Auch 2026 reiht sich hier ein und ist in seiner Art kaum mit früheren Jahren vergleichbar. Wenn ich überhaupt einen Jahrgang als Vergleich heranziehen wollte, dann vielleicht 2003.

Betrachte ich allerdings Geschmack und Analyse der Trauben, gefällt mir 2026 noch besser – und das nicht nur wegen des Wetters.

Warum?

Vor allem, weil wir heute viel besser auf Hitze und Trockenheit vorbereitet sind. Unsere Böden werden seit 22 Jahren ökologisch und biodynamisch aufgebaut und seit 2010 entwickeln wir mit „VitiForst by Gustavshof“ eine eigene Form der Weinbergskultivierung. Die Erfahrungen daraus helfen uns heute, die Reben unter extremen Bedingungen stabil zu halten, die Säure in den Trauben besser zu bewahren und physiologisch reife Trauben zu ernten, ohne zwangsläufig in die Überreife zu geraten.

Sind die besten Weinlagen vielleicht nicht für alle Zeiten dieselben?

Vor 30 Jahren wurden wir belächelt, denn unsere Nordhänge in Gau-Heppenheim galten als spät und kühl.

Heute erleben wir genau diese Eigenschaften als großen Vorteil.

Bei viel Sonne, hohen Temperaturen und zunehmenden Trockenphasen kann sich ein später reifender Standort mit tiefgründigen Kalkböden als äußerst wertvoll erweisen, um Frische, Säure und Aromen in den Trauben zu bewahren.

Vielleicht müssen wir deshalb auch neu darüber nachdenken, was eine „Toplage“ eigentlich ausmacht.

Es geht kaum mehr darum, welche Lage historisch als besonders hochwertig galt. Entscheidend ist zunehmend, welche Eigenschaften ein Weinberg unter den klimatischen Bedingungen von heute und morgen mitbringt.

Weingut Gustavshof GbR
Hauptstrasse 53 · D-55234 Gau-Heppenheim · Tel. +49(0)6731 42545 · Fax +49(0)6731 10343 info@gustavshof.de · gustavshof.de
Bankverbindung: Volksbank Alzey-Worms eG · IBAN: DE10 5509 1200 0035 8045 01 · BIC: GENODE61AZY
UST-Id-Nr.: DE148027946 · DE-ÖKO-039

Aus meiner Sicht zählen dazu neben kalkreichen Böden vor allem Wasserverfügbarkeit, Humusgehalt und Tiefgründigkeit. Und hier kommen unsere Weinbergslagen und die langjährige ökologische und biodynamische Bewirtschaftung ins Spiel.

Das Ergebnis sehen und schmecken wir 2026 sehr deutlich: Wir haben Trauben eines Bilderbuchjahrgangs in unseren Weinbergen hängen – und inzwischen natürlich auch schon einiges davon als Saft, Most und jungen Wein im Keller.

Aber fangen wir mit dem Wetter an.

Der Winter 2025/2026 war durchaus nass. Die alten Drainagen und Wassergräben führten Wasser und die Wasservorräte im Boden waren zum Beginn des Jahres ordentlich gefüllt.

Mit steigenden Temperaturen nimmt auch die Verdunstung zu. Gleichzeitig erleben wir Niederschläge zunehmend ungleichmäßig verteilt: Nassphasen und Starkregen auf der einen Seite, lange Trockenphasen auf der anderen. Für den Weinbau ist genau diese Verteilung eine der großen Herausforderungen.

Und schon bald war es 2026 vorbei mit den nassen Böden.

Mit dem Austrieb der Rebstöcke begann die Trockenheit. Über die komplette Sommersaison gab es keine wirklich ergiebigen Regenfälle. Nach fast jedem Regenereignis hieß es: „Nicht genug – aber besser als nichts."

In Bereichen mit tonreichen Böden bildeten sich derart tiefe Risse, wie ich sie noch nie gesehen habe. Hätte man dort sein Smartphone, den Schlüssel oder die Geldbörse hineinfallen lassen, wäre vermutlich ein Bagger nötig gewesen, um sie wiederzubekommen.

Bereits Mitte Juli waren viele Gräser und Wildkräuter abgetrocknet und die Brandgefahr stieg deutlich.

Gleichzeitig brachte die Trockenheit für uns einen ungewöhnlich unkomplizierten Pflanzenschutzsommer mit sich. Pilzkrankheiten konnten sich kaum entwickeln; während der ersten Hitzephase begrenzten zudem Temperaturen von über 35 °C ihre Entwicklungsmöglichkeiten. So sind wir im ökologischen Pflanzenschutz sehr gut durch den Sommer gekommen.

Das Wachstum der Reben startete mittelfrüh und entwickelte sich bis zur Rebblüte sehr dynamisch. Die Blüte selbst zog sich aufgrund einer kühlen Wetterphase recht lange hin.

Im Juni und Juli ging es zügig weiter. Die Trauben entwickelten sich schön, das Laub wirkte harmonisch und gesund. Gleichzeitig wurde die Trockenheit ab Ende Juni immer deutlicher. Wieder und wieder hofften wir auf prognostizierten Regen – und wieder und wieder blieb er aus.

Ende Juli kamen bei mir erstmals ernsthafte Bedenken auf: Können die Reben diese Hitze und Trockenheit wirklich dauerhaft durchhalten?

In solchen Momenten halfen mir die Erfahrungen aus dem Hitzejahr 2003 und auch Gespräche mit Winzerfreunden aus Südfrankreich. Vor allem aber vertraute ich unseren Standorten und unseren Reben.

Weingut Gustavshof GbR
Hauptstrasse 53 · D-55234 Gau-Heppenheim · Tel. +49(0)6731 42545 · Fax +49(0)6731 10343 info@gustavshof.de · gustavshof.de
Bankverbindung: Volksbank Alzey-Worms eG · IBAN: DE10 5509 1200 0035 8045 01 · BIC: GENODE61AZY
UST-Id-Nr.: DE148027946 · DE-ÖKO-039

Etwa 10 % unserer Rebflächen haben unter den Bedingungen tatsächlich gelitten. Rund 90 % haben dagegen eindrucksvoll gezeigt, wie gut unsere Standorte mit solchen Extremen umgehen können – und dass unser natürliches Anbausystem dabei aus unserer Sicht einen wichtigen Beitrag leistet.

Die Ernte beginnt

Bereits am 25. August starteten wir mit der Traubenernte.

Zuerst kamen die jungen Rebanlagen unter fünf Jahren an die Reihe. Sie hatten die Trockenheit erstaunlich gut überstanden, aber bei jungen Reben wollen wir nichts ausreizen und sie lieber frühzeitig entlasten.

Für unseren Traubensaft ist ein nicht zu hoher Zuckergehalt ohnehin ideal. Das passte perfekt.

Auch Chardonnay und Johanniter für unseren Sektgrundwein sowie die ersten Rosé-Trauben vom Cabernet Cortis wurden bereits im August geerntet. Die Trauben zeigten eine griffige Struktur und eine großartige Aromenausprägung.

Die Reife der älteren Weinberge entwickelte sich ebenfalls sehr gut.

Hier beobachten wir nicht nur analytische Werte, sondern vor allem die aromatische Entwicklung beim Probieren der Beeren und setzen sie ins Verhältnis zum Zuckergehalt, der später den möglichen Alkoholgehalt des Weines bestimmt.

Unser Ziel ist klar: Der Zucker soll nicht unnötig hoch sein, aber die Trauben müssen aromatisch reif, saftig und geschmacklich vollständig entwickelt sein.

Dieses Ziel erreichten wir häufig bei etwa 85 °Oe – Werte, die ungefähr 11,5 bis 12,0 % vol. Alkohol erwarten lassen.

Auch der pH-Wert des Mostes ist für uns ein wichtiger Parameter. Er sollte bei zunehmender Reife nicht zu stark steigen und blieb 2026 erfreulich niedrig bei Werten zwischen 3,0 und 3,3.

Weinberg für Weinberg

In der zweiten Erntewelle folgten kleinbeerige Grauburgunder, Frühburgunder und weitere Cabernet-Cortis-Trauben aus älteren Weinbergen. Auch Sauvitage und Johanniter machten sehr gute Reifefortschritte.

Weinberg für Weinberg folgten wir den reifen und gesunden Trauben und holten sie in unseren Keller.

Die stabile Wetterlage erlaubte uns dabei etwas sehr Wertvolles: konzentriertes Arbeiten ohne Eile.

Unser bewährtes Familienteam wurde in diesem Jahr von drei jungen, engagierten Auszubildenden unterstützt: Florian, Maksym und Stian. Sie haben sich schnell in unsere Abläufe eingefunden, packen tatkräftig mit an und lernen hoffentlich genauso viel, wie sie uns helfen.

Weingut Gustavshof GbR
Hauptstrasse 53 · D-55234 Gau-Heppenheim · Tel. +49(0)6731 42545 · Fax +49(0)6731 10343 info@gustavshof.de · gustavshof.de
Bankverbindung: Volksbank Alzey-Worms eG · IBAN: DE10 5509 1200 0035 8045 01 · BIC: GENODE61AZY
UST-Id-Nr.: DE148027946 · DE-ÖKO-039

In der dritten Erntewelle kamen robuste Johanniter-Weinberge sowie unsere Aromarebsorten Gelber Muskateller und Morio-Muskat an die Reihe.

Alle kerngesund, schön gereift – und einfach super lecker.

Und dann kamen in der vierten Runde einige echte Ausnahmeergebnisse:

Dornfelder mit 94 °Oe. Huxelrebe mit 142 °Oe für unseren Dessertwein. Cabernet Cortis für den Puristen mit 116 °Oe und Spätburgunder für JOMAX mit 98 °Oe.

Auch unsere Diva St. Laurent brachte 2026 außergewöhnlich schöne Trauben hervor.

Bis zum 17. September hatten wir schließlich alle Weinberge bis auf die spätreifen Rieslinge geerntet – und sind mit den Qualitäten sehr zufrieden.

Die ersten Gärungen nähern sich bereits ihrem Ende und die Jungweine geben uns einen ersten Eindruck davon, welches Potenzial in diesem Jahrgang steckt.

Das Riesling-Finale 2026 – der große Schlussakt

Riesling ist in den meisten Jahren die zuletzt geerntete Rebsorte. So separat in einem eigenen Ernte-Block wie 2026 haben wir es aber selten erlebt.

Zur Erntepause leuchteten die Sonnentrauben des Rieslings bereits goldgelb. Die Trauben im Halbschatten hatten im Geschmack noch grüne Noten – das hat uns die Pause geschenkt. In diesen nur fünf Tagen mit traumhaftem Wetter legten die Trauben im Halbschatten einen beeindruckenden Reifesprung hin und gewannen an Mineralität.

Wir haben Riesling in der Lage Leckerberg mit warmen, kalkreichen Lössböden. Diese sind ein wenig früher reif, und hier haben wir begonnen.

Früh am Morgen, bei kühlen Temperaturen, starten wir mit den besten Reihen der alten Reben für die Lagenweine Signatur, PUR und CLY. Die Trauben sollen auf der Maische etwas Zeit zum Ziehen bekommen – da ist Kühle ideal. Im zweiten Abschnitt ernten wir Riesling für den Gutswein aus den jüngeren Weinbergen, ebenfalls im Leckerberg. Die Mostgewichte liegen alle zwischen 82 und 94 °Oe, was ideale 11,5 bis maximal 12,5% Alkohol erwarten lässt.

Am zweiten Riesling-Tag ernten wir die spätesten Riesling-Trauben für den Riesling Feinherb. Hier möchten wir den Mix aus topreifen Trauben und fast perfekter Reife haben – für die Spannung im Geschmack mit der Süße.

Am dritten und letzten Tag ernten wir die Riesling-Anlagen in der Lage Pfaffenmütze, zu der auch der Weinberg Eideswiese gehört. Hier herrscht ein besonderes Kleinklima auf extrem kargem, schwerem Kalkmergel aus dem Tertiär-Zeitalter. Die zwei Extra-Tage Reife bei Sonne haben diesen Trauben den Feinschliff gegeben. Nach dem Wetterbericht könnte man auch noch weitere Tage warten – ein Sonnentag nach dem anderen ist gemeldet. Aber der optimale Zeitpunkt scheint erreicht: Die Trauben sind super lecker, die Säure noch lebendig auf moderatem Niveau. Wir starten auch hier früh am Morgen, um die ersten Trauben kalt ernten und für 24 Stunden auf der Maische ziehen lassen zu können. Der zweite Teil für den Gutswein wird frisch auf die Kelter gegeben. Der dritte Part für den Ortswein zieht in den Abend hinein und wird über Nacht gekeltert.

Weingut Gustavshof GbR
Hauptstrasse 53 · D-55234 Gau-Heppenheim · Tel. +49(0)6731 42545 · Fax +49(0)6731 10343 info@gustavshof.de · gustavshof.de
Bankverbindung: Volksbank Alzey-Worms eG · IBAN: DE10 5509 1200 0035 8045 01 · BIC: GENODE61AZY
UST-Id-Nr.: DE148027946 · DE-ÖKO-039

Es ist geschafft – eine außergewöhnliche Ernte wird abgeschlossen, und das ganze Team spürt ein Stück Erleichterung. Traditionell wird zum Abschluss dreimal Salut geschossen und angestoßen. Anstrengend, aber gut war's. Die Grundlage für einen überdurchschnittlichen Jahrgang ist gelegt. Auf dass es viele Menschen begeistern mag!

Sollten Sie spezielle Fragen zu einzelnen Weinen oder zum Jahrgang haben, beantworten wir diese natürlich jederzeit gerne. Bilder zur Weinernte finden sie in unseren Beiträgen bei Instagram und Facebook.

Was ist „VitiForst by Gustavshof"?

Seit 2010 entwickeln wir auf dem Gustavshof eine eigene Erziehungsmethode für unsere Reben.

Unser Ziel ist eine Rebe, die besser mit den Bedingungen zurechtkommt, die wir heute zunehmend erleben: Hitze, intensive Sonneneinstrahlung, lange Trockenperioden und gleichzeitig einzelne starke Niederschlagsereignisse.

Dafür versuchen wir, in unseren Rebanlagen eine Art waldähnliche Atmosphäre entstehen zu lassen, die der Rebe ein möglichst harmonisches Wachstum ermöglicht und ideal gereifte, gesunde Trauben für ausdrucksstarke und lagerfähige Weine hervorbringt.

Das Überraschende daran: Unser Modell funktioniert ganz bewusst ohne Bäume im Weinberg.

Wir wissen, dass viele bei „VitiForst" zunächst an Bäume zwischen den Reben denken. Doch wer die Auswirkungen großer Bäume in unmittelbarer Nähe von Rebstöcken kennt, versteht, warum wir einen anderen Weg gewählt haben.

Für uns ist die waldähnliche Atmosphäre der entscheidende Gedanke – nicht der Baum selbst.

Was sind die zentralen Annahmen von VitiForst by Gustavshof?

Unsere erste Annahme ist, dass eine Rebe sehr gut in der Lage ist, ihre Kraft selbst zu steuern und widerstandsfähiger werden kann, wenn man ihr erlaubt, größer zu werden.

Vereinfacht gesagt orientieren wir uns an einem Prinzip, das man auch von Bäumen kennt: Eine große oberirdische Pflanze benötigt ein entsprechend leistungsfähiges Wurzelsystem. Unsere Erfahrung ist, dass größere Reben dadurch resilienter und konkurrenzfähiger sein können als dauerhaft klein gehaltene Rebstöcke.

Der zweite wichtige Punkt ist die Beschattung.

Die früher häufig angestrebte möglichst direkte Besonnung der Trauben haben wir in unseren VitiForst-Weinbergen zu einer Kombination aus besonnten und im Halbschatten liegenden Trauben weiterentwickelt.

Dadurch beobachten wir eine langsamere und aus unserer Sicht harmonischere Reife. Gerade in heißen und trockenen Jahren kann dies helfen, Aromen und Säure länger zu bewahren.

Der dritte Punkt betrifft den Boden.

Weingut Gustavshof GbR
Hauptstrasse 53 · D-55234 Gau-Heppenheim · Tel. +49(0)6731 42545 · Fax +49(0)6731 10343 info@gustavshof.de · gustavshof.de
Bankverbindung: Volksbank Alzey-Worms eG · IBAN: DE10 5509 1200 0035 8045 01 · BIC: GENODE61AZY
UST-Id-Nr.: DE148027946 · DE-ÖKO-039

In unseren „VitiForst by Gustavshof“-Weinbergen verzichten wir vollständig auf Bodenbearbeitung und Mäharbeiten. Stattdessen beeinflusst die Rebe durch die Beschattung des Bodens und die Konkurrenz um Wasser und Nährstoffe selbst den Beiwuchs.

Über die Jahre beobachten wir dabei starke Reben und eine vielfältige Flora und Fauna mit zahlreichen Singvögeln, Schmetterlingen und regional typischen Wildtierarten.

Der Boden bleibt ganzjährig bedeckt. Abgestorbenes Pflanzenmaterial bildet eine natürliche Mulchschicht, die dazu beitragen kann, die Austrocknung des Bodens zu vermindern und ihn bei Starkregen vor Erosion zu schützen.

Eine weitere Besonderheit zeigt sich an den Trauben selbst.

Unsere VitiForst-Reben tragen eine deutlich höhere Zahl kleinerer, lockerer Trauben mit kleineren Beeren. In der Summe erzielen wir dabei einen ähnlich moderaten Ertrag wie in unseren klassisch biodynamisch bewirtschafteten Weinbergen.

Nach unserer Erfahrung reduziert die lockere Traubenstruktur das Risiko von Fäulnis und aufgeplatzten Beeren. Gleichzeitig verändert sich durch die kleineren Beeren das Verhältnis von Beerenschale zu Saft – ein Aspekt, den wir für die aromatische Ausprägung unserer Weine besonders spannend finden.

VitiForst ist für uns deshalb keine fertige Idee, sondern das Ergebnis von mittlerweile 16 Jahren Beobachtung, Erfahrung und Weiterentwicklung im eigenen Weinberg.

Und am besten lässt sich das tatsächlich nicht auf dem Papier erklären.

Wir bieten unseren Kunden, Handelspartnern, deren Kundinnen und Kunden sowie Pressekontakten deshalb ganzjährig Touren durch unsere Weinberge an.

Denn erst wenn man selbst in einem „VitiForst by Gustavshof“-Weinberg steht, versteht man wirklich, welche andere Weinbergswelt sich dort auftut.

Sprechen Sie uns gerne an!

Weingut Gustavshof GbR
Hauptstrasse 53 · D-55234 Gau-Heppenheim · Tel. +49(0)6731 42545 · Fax +49(0)6731 10343 info@gustavshof.de · gustavshof.de
Bankverbindung: Volksbank Alzey-Worms eG · IBAN: DE10 5509 1200 0035 8045 01 · BIC: GENODE61AZY
UST-Id-Nr.: DE148027946 · DE-ÖKO-039