

zwei brüder



ein weingut



weingut jonas

axel und steffen jonas

Schwalbacher Straße 101 • 65343 Eltville am Rhein

Telefon: 06123 2367

Telefax: 06123 5805

E-Mail: mail@weingut-jonas.de

14. Mai 2026

Liebe Weinfreundinnen,
liebe Weinfreunde,

wie wir schon im letzten Kundenbrief berichtet haben, war es eine große Herausforderung, in der vergangenen Weinlese die Trauben so zu ernten, dass der Alkoholgehalt im späteren Wein moderat bleibt. Wir sind stolz, dass wir dies geschafft haben. Die Weine von 2025 präsentieren sich wieder frisch, fruchtig leicht und mit gutem Trinkfluss. Weine die Spaß machen und zu einem zweiten Glas einladen. Natürlich befinden sich auch schon einige 2025er Weine in der neuen Preisliste.

In diesem Zusammenhang möchten wir gerne über eine Studie der Akademie der Wissenschaften aus den USA aus dem Jahr 2025 berichten. Dieser mehrere 100 Seiten starke Report kommt zu dem Schluss, dass das Sterblichkeitsrisiko bei einem moderaten Konsum von 20 Gramm Alkohol am Tag im Vergleich zur Abstinenz 22% geringer ist. 20 Gramm Alkohol entspricht 0,25 Liter Wein. Erst bei deutlich erhöhtem Konsum verliert sich der Benefit. Mit diesem Wissen fassen wir uns kurz, in Maßen genossener Wein, möglicherweise kombiniert mit einer mediterranen Ernährung erhöht die Aussicht auf ein gesundes Leben.

Zurück zu unserem neuen Jahrgang. Die Grundlage dafür wurde schon im Winter mit dem Rebschnitt gelegt, die Basis für den späteren Wuchs der neuen Triebe und letztendlich auch für die Menge der Trauben. Ein gemäßiger Anschnitt heißt später weniger Triebe, weniger Trauben, aber eine höhere Qualität. Zusätzlich bleibt die Laubwand lockerer und somit verbessert sich die Belüftung innerhalb der Laubwand. Wir erreichen dadurch eine schnellere Abtrocknung, einer der wichtigsten Punkte für gesunde Trauben, und um über die Vegetation die Reben widerstandsfähig zu halten.

Aktuell beginnen nun auch die ersten Laubarbeiten. Das heißt, wir entfernen an jedem einzelnen Rebstock die überschüssigen Triebe, insbesondere die Wasserschosse am Stock. Danach beginnt das Heften. Hierbei werden die grünen Sommertriebe in die Drahtanlage aufgerichtet und zwischen Drahtpaaren befestigt. Dies fördert ein

geordnetes Wachstum, verbessert die Belüftung und dient zur Vorbeugung von Pilzkrankheiten. Ein wichtiger Punkt für eine nachhaltige Bewirtschaftung. Dieser Arbeitsgang „das Heften“ erfolgt 2- bis 3-mal pro Vegetation.

Wir freuen uns auch wieder unseren Riesling Sekt und Spätburgunder Weißherbst Sekt im Angebot zu haben. Diese Tropfen überzeugen von einer außerordentlichen fruchtigen Nase und einer sehr feinen Perlage, die den Genuss der Sekte wirklich zu einem besonderen Moment macht.

Gerne legen wir Ihnen auch unsere beiden Spätlesen „der ausdrucksvolle“ und „der süße“ ans Herz, beide aus dem Jahr 2025 und voller ausdrucksstarker Aromen. Die eine trocken, die andere süß, eine Empfehlung für den puren Genuss. Und denken Sie daran, mit jedem Schluck Spätlese genießen Sie eine über 250jährige Geschichte, denn für die Spätlese gilt seit jeher das Jahr 1775 als Geburtsjahr auf Schloss Johannisberg, hier im Rheingau, nicht weit entfernt von unserem Weingut und unseren Weinbergen.

Der Legende nach verspätete sich damals der Kurierreiter mit der Erlaubnis des Hochstifts Fulda an die Benediktinermönche, mit der Lese zu beginnen. Diese haben zur damaligen Zeit das Schloss Johannisberg bewirtschaftet. Mit großem Bedenken wurden die vermutlich verfaulten Trauben dann endlich gelesen. Das Erstaunen war groß, als die ersten Weine aus diesem Jahr verkostet wurden, denn sie schmeckten fantastisch, mit außerordentlicher Fülle und Süße. Heute weiß man, dass es sich damals um den Botrytis-Pilz gehandelt hat, also die sogenannte Edelfäule. Später ergaben sich aus diesem Ergebnis noch die weiteren Prädikate Auslese, Beeren- und Trockenbeerenauslese.

Sollten Sie Fragen haben, schreiben Sie uns gerne eine E-Mail (mail@weingut-jonas.de) oder rufen Sie uns einfach an (06123 2367). Gerne stehen wir Ihnen jederzeit zur Verfügung. Aber natürlich würden wir uns auch über Ihre nächste Bestellung freuen. Daher bieten wir wieder gerne, trotz der gestiegenen Spritpreise unsere **kostenfreie, deutschlandweite Lieferung** (außer Inseln) für Bestellungen ab 200,00 Euro an, für Sie als Dankeschön für Ihre Treue! Bestellen Sie dafür bitte bis zum 24. Mai 2026 und wir kommen zeitnah und persönlich mit Ihrer Bestellung bei Ihnen vorbei.

Beste Grüße aus dem Rheingau

Ihre Familie Jonas

PS: Wir erinnern noch an ein passendes Zitat von Luis Fernando Olaverri „Wein ist das einzige Kunstwerk, das man trinken kann“.