



## Weihnachtsbrief 2019

Sehr geehrte Kunden,

durch die fortschreitende Klimaveränderung wird es jedes Jahr schwieriger, die Quantitäten und Qualitäten eines Jahrgangs vorherzusagen.

Auch dieses Jahr war die Weinernte wie eine „Wundertüte“. Der Sommer war überall sehr heiß und auch lang. Die Niederschläge waren je nach Region sehr unterschiedlich über die Vegetationsphase verteilt. Entsprechend groß war die Bandbreite bei den Mostgewichten, Gesamtsäuren, pH-Werten und Erntemengen.

Die jungen Weiss- u. Roséweine im Basis- und Mittelsegment zeigen sich frisch und fruchtig mit moderaten Alkoholgehalten -> so wie die Verbraucher die Weine auch am liebsten trinken. Auch die Spitzenweine des Jahrgangs entwickeln sich positiv und es sieht hier sehr vielversprechend aus. Die viele Sonne im Sommer und Herbst lässt auch bei den Rotweinen hoffen -> sie weisen eine sehr gute Farbtiefe und Struktur auf.

Die Arbeit im Keller geht also weiter. Manche Weine bedürfen einer Säurekorrektur nach oben, andere Weine wiederum müssen etwas entsäuert werden. Achten Sie auf eine **ausreichende Weinstabilität** der zu füllenden Weine des Jahrgangs 2019. Die Gesamtsäure sollte ca. 4 bis 6 Wochen vor der geplanten Abfüllung auf das gewünschte Ziel eingestellt werden. Dabei ist wichtig, dass die Weine zu diesem Zeitpunkt auch filtriert werden.

Bitte beachten Sie, dass **CMC (Carboxymethylcellulose) zur Weinstabilisierung** ab sofort nur noch **bei Weißweinen** eingesetzt werden darf. Für die Stabilisierung von **Rosé- und Rotweinen** gibt es als Alternative **„Zenith Color“ (Kaliumpolyaspartat mit Gummi Arabicum)**. Weiterhin verwendet werden darf natürlich bei allen Weinarten Metaweinsäure.

Die meisten Rotweine haben den BSA mittlerweile abgeschlossen. Daher ist jetzt der ideale Zeitpunkt für die erste Gabe von Tannin im Jungwein, sowie der Einsatz von Eichenholzstaves. Dies dient der Farbstabilisierung und Harmonisierung der jungen Rotweine.

Wir beraten Sie gerne und unterstützen Sie diesbezüglich.

Da in den Monaten Januar bis April erfahrungsgemäß sehr viele Verkostungstermine im Labor anstehen, bitten wir Sie um **rechtzeitige Terminvereinbarung**.

Wie Sie sicher wissen, legen wir zum Jahreswechsel eine kurze Pause ein. Deswegen ist unser Labor in der Zeit vom 23.12.2019 bis einschl. 03.01.2020 geschlossen.

**Ab Montag, den 06.01.2020 sind wir in gewohnter Weise wieder für Sie da.**

**Für das entgegengebrachte Vertrauen bedanken wir uns recht herzlich. Wir wünschen Ihnen noch eine besinnliche Adventszeit, ein gesegnetes Weihnachtsfest und einen guten Start in das neue gemeinsame Jahr 2020.**

Ihr Weinlabor Braun

*Ewa Braun* *GTB*

Ewa und Günter Braun

