



## Weihnachtliche Grüße aus Mussbach

Sehr geehrte Kunden,

ein spannendes Weinjahr 2016 mit sehr unterschiedlichen Qualitäten und Quantitäten geht langsam zu Ende.

Der Jahrgang wurde geprägt durch sehr viel Niederschlag im Frühsommer und sehr heißen Temperaturen im Spätsommer -> ein Jahr der Extreme. Viele von Ihnen haben so einen starken Befall von Peronospora noch nicht erlebt. Umso erfreulicher ist das Ergebnis im Herbst ausgefallen. Es konnten zum Großteil gesunde Trauben mit vernünftigen Mostgewichten geerntet werden. Die jungen Weiss- u. Roséweine zeigen sich frisch und fruchtig mit moderaten Alkoholgehalten -> so wie die Verbraucher die Weine auch am liebsten trinken -> in dieser Hinsicht auf jeden Fall ein verbraucherfreundlicher Jahrgang. Auch die Rotweine entwickeln sich positiv. Die Sonne im August und September hat noch für eine ausreichende Farbtiefe und Dichte gesorgt. Wie unterschiedlich sich der Jahrgang präsentiert hat, möchten wir Ihnen anhand der Gesamtsäure zeigen. Im Moststadium haben wir Gesamtsäurewerte zwischen 3,3 und 12,1 g/l ermittelt.

Nun beginnt in den Kellern das „Feintuning“. Manche Weine bedürfen einer Säurekorrektur nach oben, andere Weine wiederum müssen etwas entsäuert werden. Achten Sie auf eine ausreichende Weinsteinstabilität der zu füllenden Weine des Jahrgangs 2016. Die Gesamtsäure sollte ca. 6 bis 8 Wochen vor der geplanten Abfüllung auf das gewünschte Ziel eingestellt werden. Dabei ist wichtig, dass die Weine zu diesem Zeitpunkt auch filtriert werden.

Für die Rotweine ist jetzt der ideale Zeitpunkt (nach abgeschlossenem BSA) für die erste Gabe von Tannin im Jungwein, sowie der Einsatz von Eichenholzstaves. Dies dient der Farbstabilisierung und Harmonisierung der jungen Rotweine.

In all diesen Fällen stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite und unterstützen Sie. Da in den Monaten Januar bis April erfahrungsgemäß sehr viele Verkostungstermine im Labor anstehen, bitten wir Sie um **rechtzeitige Terminvereinbarung**. Bitte haben Sie auch dafür Verständnis, dass sich in Zukunft Geschmacksschönungen auch einmal über einen Zeitraum von 2 bis 4 Tagen erstrecken können.

Wie Sie sicher wissen, legen wir zum Jahreswechsel eine kurze Pause ein. Deswegen ist unser Labor in der Zeit vom 22.12.2016 bis einschl. 03.01.2017 geschlossen.

**Ab Mittwoch, den 04.01.2017 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 2017.**

Ihr Weinlabor Braun

*Ewa Braun*      *Günter Braun*

Ewa und Günter Braun

