



Sommer-News

Sehr geehrte Kunden,

nachdem die Corona-Neuinfektionen wieder auf einem niedrigen Niveau angelangt sind, können wir Ihnen wieder gemeinsame Verkostungen anbieten. Da im Verkostungsraum max. 2 Personen erlaubt sind, **darf an der Verkostung nur 1 Person je Betrieb teilnehmen**. Bitte haben Sie wegen den immer noch notwendigen Hygienemaßnahmen dafür Verständnis, dass wir kleine Verkostungen wegen 1 oder 2 Weinen so nicht mit Ihnen abhalten können. Kleine Proben werden wir daher weiterhin alleine durchführen.

Wir haben im Verkostungsraum zusätzlich noch ein Luftreinigungsgerät installiert, um während der Verkostung noch mehr Sicherheit gewährleisten zu können.

Wir freuen uns, wieder zusammen mit Ihnen Weinproben durchführen zu können.

Falls sich die Lage wegen dem Corona-Virus verschlechtern sollte, werden wir entsprechende Änderungen ergreifen.

Auch in der Analytik gibt es bei uns Veränderungen. **Seit Anfang Mai bestimmen wir nicht mehr die Reduktone, sondern den Gehalt an Ascorbinsäure**. Dies hat für Sie den Vorteil, dass Sie aus der Analyse direkt erkennen können, ob der Wein bereits Ascorbinsäure erhalten hat. Ein wichtiger Aspekt für uns ist die Nachhaltigkeit -> wir können mittlerweile den Einsatz von Chemikalien im Labor auf ein Minimum reduzieren.

Die SO₂ haben wir bereits seit mehreren Jahren auf diese moderne, umweltfreundliche Analysenmethode umgestellt. Sie bekommen dadurch immer den tatsächlichen Gehalt an freier und gesamter SO₂ als Ergebnis übermittelt. Die natürlichen Reduktone oder andere Faktoren wie Ascorbinsäure haben hier keinen Einfluss auf die Ergebnisse.

Die kühle Witterung in den vergangenen Monaten hat die Vegetation stark eingebremst. Doch jetzt hat die Natur den Turbo eingeschaltet. Falls die wechselhafte Witterung in den nächsten Wochen und Monaten anhält, könnte es verstärkt zu Pilzinfektionen kommen. Daher ist gezielte Laubarbeit und rechtzeitiger Pflanzenschutz das Gebot der Stunde.

Die letzten Jahrgänge waren aus önologischer Sicht unkompliziert. Das kann sich in diesem Jahr wieder ändern. Die Botrytis und ihre Folgeerscheinungen könnten im Herbst 2021 wieder in den Vordergrund rücken. In einigen Wochen kann daher die Traubenhalbierung ein geeignetes Mittel sein, um die Traubenstruktur locker zu gestalten und der Fäulnis im Herbst vorzubeugen.

Wir stehen Ihnen gerne beratend zur Seite.

Damit Sie ihre Arbeiten im Keller besser planen können, erinnern wir Sie nochmals an unseren bevorstehenden Betriebsurlaub:

Unser Weinlabor ist in der Zeit vom 19. bis 30. Juli 2021 geschlossen!

Ihr Weinlabor Braun

Ewa und Günter Braun