



Nachlese zum Herbst 2017

Sehr geehrte Kunden,

die Ernte 2017 ist weitestgehend abgeschlossen. Die Qualität der Trauben war sehr unterschiedlich. Dies bestätigt ein Blick auf unsere Analysenwerte der Gesamtsäure im Mostbereich -> von 3,8 bis 12,5 g/l Gesamtsäure betrug die Spannweite im Herbst. Ein Teil der Moste musste daher angesäuert, der andere Teil hingegen entsäuert werden.

Und die Arbeit im Keller muss jetzt fortgesetzt werden.

Der beste Zeitpunkt für eine Entsäuerung bei Weiss- und Roséweinen ist unmittelbar nach der Gärung beim 1. Abstich, da die Aromen durch die Trubpartikel noch besser geschützt werden. Einige wenige Weine bedürfen jedoch einer **Ansäuerung** -> diese sollte ebenfalls so früh wie möglich erfolgen, um später eine vernünftige Weinsteinstabilität auf der Flasche gewährleisten zu können. Dies ist besonders wichtig bei Frühfüllungen. Auch **Rotweine bedürfen** in diesem Jahr nach durchlaufenen BSA oftmals einer **Säurekorrektur**.

Nicht wenige Weiss- und Roséweine des Jahrgangs 2017 besitzen **ein hohes Potential an UTA (untypische Alterungsnote)**. Erste UTA-Tests in unserem Labor haben dies bereits bestätigt. Bei dem Test kann festgestellt werden, ob Ihr Wein zu UTA neigt oder nicht. **Dieser Test muss spätestens zwei Wochen nach der ersten Schwefelgabe durchgeführt werden.** Denn die Zugabe von Ascorbinsäure zur Verminderung bzw. Verzögerung von UTA muss innerhalb von vier Wochen nach der ersten Schwefelgabe erfolgen. Eine spätere Zugabe von Ascorbinsäure bringt nicht mehr den gewünschten Erfolg. Bei der Zugabe von Ascorbinsäure ist in diesem Jahr noch ein zweites Problem versteckt. Manche Weine sind nämlich **nicht SO₂-stabil** -> sei es wegen der teilweise hohen pH-Werte oder der Fäulnisbelastung des Leseguts. Eine generelle Zugabe von Ascorbinsäure ohne Kenntnis der SO₂-Stabilität kann in diesem Jahr nicht empfohlen werden.

Ein immer wieder auftretendes Problem ist das Thema „**Böckser**“, gerade bei roten Rebsorten (Portugieser, Dornfelder). Daher kam es auf Grund mangelnder Hefeernährung verstärkt zu Böcksern. Bitte korrigieren Sie diese Fehlnote frühzeitig, damit der Böckser sich nicht „verhockt“ und später dann nicht mehr vollständig zu beseitigen ist.

Auch zu den anstehenden Verkostungen möchten wir noch zwei Anmerkungen machen:

Aufgrund der bisher durchgeführten Analysen mit teilweise extrem unterschiedlichen Werten (Alkohol, Gesamtsäure, SO₂) haben wir uns entschlossen, in diesem Jahr ohne vorherige Analyse der Jungweine (Alkohol, Restzucker, Gesamtsäure und SO₂) keine Verkostungen und auch keine Geschmacksschönungen durchzuführen. **Zu einer umfangreichen und genauen Beratung bei Verkostungen, so wie Sie es bei uns gewohnt sind, gehört in diesem Jahr auch eine vernünftige Analytik dazu.**

In den nächsten Monaten kann es auf Grund des starken Probeaufkommens im Labor zu Verzögerungen bei Verkostungen und Schönungen kommen. **Bitte reservieren Sie deshalb frühzeitig Ihren Wunschtermin für Verkostungen.** Wir bitten um Ihr Verständnis.

Ihr Weinlabor Braun

Ewa und Günter Braun