



Informationen zum Jahresbeginn

Sehr geehrte Kunden,

auch wir bleiben von Preiserhöhungen unserer Lieferanten nicht verschont. Nachdem wir die Preise in der Analytik 4 Jahre lang stabil halten konnten, müssen wir leider zum 01. Januar 2019 eine Preisanpassung vornehmen. Die Preise werden im Schnitt um ca. 2 bis 4% erhöht. Die neue Preisliste schicken wir Ihnen gerne auf Wunsch zu.

Wie immer ist unser Terminkalender für Verkostungen Anfang des Jahres sehr voll. Auf Grund der höheren Erntemenge 2018 und vermehrter Anzahl von Neukunden beträgt **die Wartezeit für Verkostungstermine ca. 3 Wochen**. Dies wird voraussichtlich noch bis April so sein. Bitte reservieren Sie sich rechtzeitig Ihre Termine, damit Sie Ihre Abfüllungen wie geplant durchführen können.

Mittlerweile werden die angelieferten Probenmengen im Labor immer kleiner. Vereinzelt mussten wir Proben nachordern, da die Probemenge nicht ausreichend war. Dies führt zu einem erhöhten Zeitaufwand im Labor. Um einen reibungslosen Ablauf im Labor zu gewährleisten, bitten wir Sie folgende Probemengen in Zukunft nicht zu unterschreiten -> Beispiele:

- Restzucker und SO₂: mind. 0,25 Liter
- Teilanalyse (Alkohol, Restzucker, SO₂, Gesamtsäure und pH-Wert): mind. 0,5 Liter
- Teilanalyse und Geschmacksschönung: mind. 0,75 Liter, besser 1 Liter

Bitte achten Sie auch darauf, dass Sie uns immer „volle“ Flaschen ins Labor bringen. Nicht immer können die Flaschen am gleichen Tag der Probenanlieferung von uns verarbeitet werden. Flüchtige Inhaltsstoffe wie vorhandener Alkohol, SO₂ oder flüchtige Säure können dadurch eventuell nicht korrekt ermittelt werden.

Das Thema „**Säuremanagement**“ beschäftigt uns immer noch fortlaufend. Obwohl der Herbst 2018 sehr früh war, erhalten wir immer noch sehr viele Weine zur Verkostung, die noch nicht eingestellt worden sind. Das bedeutet: Weiss- bzw. Roséweine mit erhöhten Säuregehalten von über 8 g/l Gesamtsäure oder nach einem spontanen BSA mit weniger als 5 g/l. Hinzufügen muss man, dass im Übermaß hinzugesetzte Weinsäure in diesem Jahr sich sensorisch sehr negativ bemerkbar macht -> die Weine sind oftmals schlank und dünn sowie extrem bitter im Abgang. **Die korrekte Einstellung der Gesamtsäure muss mindestens 4 bis 6 Wochen vor der Abfüllung erfolgen**. So kann man sehen, wie der Wein sich nach der Säurekorrektur im Tank entwickelt -> gegebenenfalls kann man noch vor der Abfüllung in den Entwicklungsprozess des Weines eingreifen.

Auch das **Jahrgangsproblem UTA** (untypische Alterungsnote) lässt uns nicht los. Obwohl wir bereits mehrmals in den letzten Monaten darauf hingewiesen haben, dass die UTA-Gefahr im Jahrgang 2018 extrem hoch ist, gibt es Winzer, die immer noch nicht reagieren. Bei etlichen Weinen ist die UTA bereits dermaßen fortgeschritten, dass die Zugabe von Ascorbinsäure jetzt keine positive Wirkung mehr zeigt. Die Ablehnungen auf Grund von UTA steigen bei der QbA-Prüfung deutlich an!

Wir wünschen Ihnen noch ein gutes und erfolgreiches Jahr 2019!

Ihr Weinlabor Braun

Ewa und Günter Braun