



Die Arbeit im Keller geht weiter

Sehr geehrte Kund*innen,
der Herbst ist abgeschlossen, aber die Arbeit im Keller geht weiter. **Das Menge-Güte-Gesetz kam in diesem Jahr voll zur Geltung.** Je niedriger die Erntemenge, desto höher die Qualität und entsprechend auch das Mostgewicht. Ein Beispiel hierfür: in der letzten Septemberwoche wurden Spätburgundertrauben unter 70°Oe mit entsprechend hohen Erträgen geerntet. Die Premium-Spätburgunder wurden hingegen bereits drei Wochen früher geerntet -> mit Mostgewichten von 90 bis 100°Oe und niedrigen Erträgen (hier wurden bereits im Sommer Trauben herausgeschnitten bzw. Trauben halbiert).

Auch das Bild der Gesamtsäure nach der Gärung ist sehr inhomogen. Bei Weiss- und Roséweinen sieht es folgendermaßen aus: einige Weine bedürfen einer Entsäuerung, obwohl sie im Moststadium gar nicht angesäuert wurden, und bei anderen Weinen ist eine nochmalige Ansäuerung im Jungweinstadium erforderlich. Diese Maßnahmen sollten zeitnah in den nächsten Wochen erledigt werden. Bei Rotweinen ist in vielen Fällen nach Beendigung des BSA (biologischer Säureabbau) eine Säurekorrektur nach unten notwendig -> in manchen Fällen liegt die Gesamtsäure nach dem BSA noch um die 7 g/l -> dies ist für einen Rotwein eindeutig zu hoch. Manche Winzer*innen hoffen darauf, dass sich die Gesamtsäure bei der Lagerung durch Kristallausscheidung noch reduzieren wird. Rotweine werden aber oft unfiltriert im Holzfass gelagert. Und die Trubstoffe verhindern häufig einen natürlichen Weinsteinausfall und die Gesamtsäure verringert sich deshalb auch kaum.

Nach vollendetem BSA ist bei Rotweinen jetzt auch der richtige Zeitpunkt für eine erste Dosage an Tannin und der Zusatz von Eichenholz-Stix. Sprechen Sie uns einfach an. Wir beraten Sie individuell.

Wir weisen nochmals darauf hin, **dass der Begriff „im Holzfass gereift“ auf dem Etikett und in der Preisliste nicht mehr zulässig ist.** Stattdessen müssen folgende Begriffe verwendet werden:

- **im Fass gereift**
- **im Eichenholzfass gereift** (-> es muss also die Holzart angegeben werden!)

In den nächsten Wochen müssen wir leider auf gemeinsame Verkostungen verzichten. Der „Chef“ muss sich im November einer OP im Krankenhaus unterziehen. Daher wollen wir eine mögliche Corona-Infektion auf ein Minimum reduzieren.

Danach haben wir uns auf folgende Vorgehensweise bei den gemeinsamen Proben entschieden:

- **Verkostung mit nur 1 Person**
- **vor der Verkostung wird ein Corona-Schnelltest im Labor durchgeführt (der Test wird von uns zur Verfügung gestellt) -> bitte 5 Minuten früher zum Termin erscheinen**
- **mit Personen, die erkältet sind, führen wir keine Verkostungen durch**

Kleinere Proben werden von uns allein erledigt, da hierfür der Aufwand für die Vor- und Nachbereitung des Verkostungsraums zu hoch ist.

Auch wir nutzen den Brückentag **am Montag, den 31.10.2022** zu einer kurzen Erholungspause. Deswegen bleibt das Labor an diesem Tag geschlossen.

Wir stehen Ihnen auch in Zukunft mit Rat und Tat zur Seite. Bleiben Sie gesund.

Ihr Weinlabor Braun

Ewa und Günter Braun