



## Start ins neue Jahr

Sehr geehrte Kund\*innen,

das Thema Preiserhöhungen hat uns alle im abgelaufenen Jahr ständig begleitet. Gerade im Sektor Energie hat es Preissteigerungen zwischen 30 und 100% gegeben. In den letzten 15 Jahren haben wir bereits sehr viel in den Bereich erneuerbare Energien und Nachhaltigkeit investiert (Sole-Wärmepumpe, Photovoltaik, Stromspeicher, usw.). Einen Teil der derzeitigen Preissteigerungen im Energiesektor können wir so kompensieren. Deswegen haben wir zum 01.01.2023 auch nur eine **moderate Preisanpassung** in der Analytik um ca. 3 bis 4% vorgenommen. Die neue Preisliste schicken wir Ihnen gerne auf Wunsch zu.

Das Thema „**Säuremanagement**“ beschäftigt uns immer noch fortlaufend. Obwohl der Herbst 2022 sehr früh war, erhalten wir immer noch viele Weine zur Verkostung, die bezüglich der Gesamtsäure noch nicht optimal eingestellt worden sind. Das bedeutet für Weiss- bzw. Roséweine: teilweise deutlich zu hohe Säurewerte, andererseits Proben mit zu niedriger Säure. In beiden Fällen muss eine Regulierung der Säure durchgeführt werden. Durch die Zugabe von L+ - Weinsäure im Herbst ist der pH-Wert bei vielen Weiss- und Roséweinen sehr niedrig. Dies führt oftmals dazu, dass sich die Weine grün und schlank sowie bitter im Abgang präsentieren. Eine leichte Säurekorrektur nach unten führt hier zu sehr positiven Effekten. **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.

Zur Erinnerung: Eine Entsäuerung über 1 g/l Gesamtsäure ist für den Jahrgang 2022 nur noch bis zum 15.03.2023 gesetzlich erlaubt!

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 2022 extrem hoch ist, gibt es Winzer\*innen, 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!

Zum Schluss können wir Ihnen noch einen Neuzugang im Labor vermelden. Seit 01. Januar verstärkt **Herr Simon Steck** unser Team. Es ist unser „Allrounder“ und sorgt dafür, dass wir uns noch intensiver um die Bereiche Beratung und Sensorik kümmern können. Dadurch ist es uns auch wieder möglich, Neukunden im Labor aufzunehmen.

Wir freuen uns, Sie durch ein hoffentlich spannendes und erfolgreiches Weinjahr 2023 begleiten zu dürfen.

Ihr Weinlabor Braun

Ewa und Günter Braun