



Weihnachten 2023

Sehr geehrte Kunden*Kundinnen,

durch die fortschreitende Klimaveränderung wird es jedes Jahr schwieriger, die Quantitäten und Qualitäten eines Jahrgangs vorherzusagen.

Auch dieses Jahr war die Weinernte wie eine „Wundertüte“. Der Sommer war überall heiß und trocken. Die Niederschläge im Spätsommer und Herbst waren je nach Region sehr unterschiedlich verteilt. Entsprechend groß war die Bandbreite bei den Mostgewichten, Gesamtsäuren, pH-Werten und Erntemengen sowie dem Gesundheitszustand der Trauben.

Enorm wichtig ist daher die richtige und rechtzeitige Einstellung der Säure im Jungweinstadium und die damit verbundene natürliche Weinsteinstabilität. Manche Weine bedürfen einer Säurekorrektur nach oben, andere wiederum müssen etwas entsäuert werden. Auf Grund des hohen Weinsäureanteils ist auf eine ausreichende Weinsteinstabilität der zu füllenden Weine des Jahrgangs 2023 zu achten. Die Gesamtsäure sollte ca. 4 bis 6 Wochen vor der Abfüllung auf das gewünschte Ziel eingestellt werden. Dabei ist wichtig, dass die Weine zu diesem Zeitpunkt auch filtriert sind.

Seit Jahren hat sich das **CMC Plus (Carboxymethylcellulose)** zur Weinsteinstabilisierung bei Weiss- und Roséweinen auf der Flasche bewährt. Hier gibt es seit kurzem eine Neuerung. Vom Gesetzgeber wurde die erlaubte Aufwandmenge erhöht. **Die maximal zulässige Dosage von CMC Plus beträgt jetzt 950 g / 1.000 Liter.** Dadurch wurde die Wirksamkeit vor Weinstenausfall auf der Flasche nochmals verbessert.

Die meisten Rotweine haben den BSA mittlerweile abgeschlossen. Daher ist jetzt der ideale Zeitpunkt für die erste Gabe von Tannin im Jungwein, sowie der Einsatz von Eichenholzstaves. Dies dient der Farbstabilisierung und Harmonisierung der jungen Rotweine. Wir beraten Sie gerne und unterstützen Sie diesbezüglich.

Gemäß der EU gibt es ab 08.12.2023 eine Deklarationspflicht für Nährwerte und Zutaten bei bestimmten Weinerzeugnissen. Für die meisten Erzeugnisse tritt die EU-Verordnung erst mit dem Jahrgang 2024 in Kraft. Bei Perlweinen (mit zugesetzter Kohlensäure) und Glühweinen, die ab dem 08.12.2023 hergestellt werden, ist die Angabe von Nährwerten und Zutaten jedoch jetzt schon Pflicht. Es gab in den vergangenen Wochen bereits zahlreiche Informationsveranstaltungen zu diesem Thema. Deswegen wollen wir hier nicht näher darauf eingehen. Falls es doch noch offene Fragen geben sollte, sprechen Sie uns einfach an.

Wir legen zum Jahreswechsel eine kurze Pause ein. Deswegen ist unser Labor in der Zeit vom 22.12.2023 bis einschließlich 05.01.2024 geschlossen.

Ab Montag, den 08.01.2024 sind wir in gewohnter Weise wieder für Sie da.

Wir wünschen Ihnen ein zauberhaftes Weihnachtsfest und einen guten Rutsch in ein gesundes, glückliches und erfolgreiches neues Jahr, verbunden mit einem herzlichen Dankeschön für Ihre Treue!

Bleiben Sie gesund!

Ihr Weinlabor Braun

Ewa Braun *GTB*

Ewa und Günter Braun

