



## Ab sofort ganzjährig geänderte Öffnungszeiten

Sehr geehrte Kunden und Kundinnen,

die Weinbranche befindet sich gerade in einem großen Wandel. Auch wir als Labor müssen uns diesen Gegebenheiten anpassen. Wurden vor einigen Jahren noch die meisten Weiß- und Roséweine bis spätestens April abgefüllt, so verteilen sich die Abfüllungen mittlerweile über das ganze Jahr. Ein Beispiel hierfür: In den letzten beiden Jahren hatten wir im Juni mehr Verkostungen, als im Februar. Des Weiteren hat die Kundenfrequenz im Labor am Freitagnachmittag deutlich nachgelassen. Daher sehen wir die Notwendigkeit unsere Öffnungszeiten im Labor Ihren Bedürfnissen anzupassen.

### Unsere neuen Öffnungszeiten:

**Montag bis Donnerstag: von 8 bis 12 und von 13 bis 17 Uhr**

**Freitag: von 8 bis 12 Uhr**

Im Herbst haben wir zusätzlich freitagnachmittags und samstagvormittags für Sie geöffnet.

Die Weinernte 2024 ist mittlerweile größtenteils beendet. Wie lässt sich der Herbst in wenigen Worten zusammenfassen? Die wichtigste Aussage ist wahrscheinlich: **Das Gesetz von Menge und Güte hat in diesem Jahr voll zugetroffen: Hoher Hektarertrag und daraus folgend mäßige Qualität und umgekehrt niedrige Erträge korrespondieren mit sehr guter Qualität.**

Wer in Zukunft verstärkt auf Qualität und Flaschenweinvermarktung setzen will, wird um qualitätsfördernde Maßnahmen in den Sommermonaten im Weinberg nicht umhinkommen. Wir beraten seit vielen Jahren Weingüter und Genossenschaften in Bezug auf qualitative Maßnahmen im Weinberg mit großem Erfolg. Kontaktieren Sie uns vor der nächsten Vegetationsperiode und vereinbaren Sie einen Termin.

Ein anderer Aspekt kommt nun verstärkt zum Vorschein. Einige Winzer und Winzerinnen haben sich wahrscheinlich von den anfangs verbreiteten hohen NOPA-Werten (hefeverfügbarer Stickstoff) oder aus betriebswirtschaftlichen Gründen dazu verleiten lassen, wenig oder gar keinen Nährstoff zur Gärung zugeben. Die Folgen können wir seit Tagen im Labor bei der Analytik „riechen“. Verstärkt treten Böckser auf und zwar keine leichten, sondern sehr starke, verhockte Böckser nach faulen Eiern und Schwefelwasserstoff - nicht wirklich angenehm! Vermutlich werden nicht alle Böckser in diesem Jahr reparabel sein.

Nach dem Ende der Gärung sollte unbedingt die Gesamtsäure der Weiß- und Roséweine im Labor kontrolliert werden, da der Jahrgang sehr indifferent ist. Manche Weine müssen evtl. nochmals angesäuert werden (mit Weinsäure, Apfelsäure, Milchsäure oder Zitronensäure), andere Weine wiederum müssen entsäuert werden. Diese Maßnahmen sollten zeitnah erfolgen, damit die Weine bei den anstehenden Verkostungen im Labor auch vernünftig probiert werden können.

Auf unsere Unterstützung können Sie sich verlassen!

Ihr Weinlabor Braun

Ewa und Günter Braun