



## Neuigkeiten 2025

Sehr geehrte Kunden\*Kundinnen,

nach langer Überlegung haben wir uns entschieden, **die Preise für die Analytik in diesem Jahr nicht zu erhöhen!**

Wir werfen noch einmal einen kurzen Blick ins vergangene Jahr, da ein Großteil unserer Kunden\*innen bei diversen Wettbewerben herausragend abgeschlossen hat. Aus der Vielfalt wollen wir Ihnen 3 Beispiele aufzeigen:

- **Ein Drittel der Staatsehrenpreise und großen Staatsehrenpreise in der Pfalz gingen im Jahr 2024 an Betriebe, die von uns betreut werden.** Teilweise fängt hier die Beratung bereits im Weinberg an. Eine kurze Anmerkung: Es gibt zurzeit 16 Weinlabore im Anbaugebiet Pfalz, die für die Erstellung der amtlichen Analysen zugelassen sind.
- Wir beraten seit 2018 eine Winzergenossenschaft in ihrem Topsegment. Hier betreuen wir die Mitgliedswinzer\*innen und das Kellerteam vom Rebschnitt bis zur abgefüllten Flasche. Aus diesem Qualitätsprojekt entstehen jedes Jahr sechs Weine. Im Jahr 2024 wurden beim internationalen Wettbewerb Mundus Vini **fünf Weine mit Gold und einer mit Silber** ausgezeichnet -> besser geht's kaum!
- Ein Meilenstein ist einem Weingut in der Pfalz geglückt. Nicht nur, dass **ein Riesling zweimal mit der Höchstbewertung von 100 Punkten** bei verschiedenen Verkostungen ausgezeichnet wurde – nein – zum ersten Mal in der langjährigen Geschichte wurde bei einer Verkostung im Meininger-Verlag die Höchstpunktzahl für einen trockenen Riesling aus Deutschland vergeben!

Wir gratulieren recht herzlich für diese und auch alle anderen Erfolge im abgelaufenen Jahr. Wir freuen uns sehr, dass wir Sie auf diesem Weg begleiten durften.

Und da sind wir auch schon beim nächsten Thema: **Nährwerte und Zutatenliste.**

Es gibt hierzu immer wieder kleine Änderungen. Das DLR Rheinpfalz informiert die Winzer\*innen hierzu immer sehr ausführlich. Ein Beispiel: Seit Ende Dezember 2024 heißt es nicht mehr „Konservierungsstoffe und Antioxidantien“, sondern „Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel“. Beide Wörter können auch getrennt voneinander verwendet werden.

Seit mittlerweile drei Monaten ist unser neues Produkt **s\_repair** mit großem Erfolg im Einsatz. Das Behandlungsmittel besteht aus verschiedenen Silikaten und Chitosan. Diese Zusammensetzung ist einzigartig und gibt es bisher in der Weinbranche noch nicht. Das Produkt ist sowohl für BIO, als auch für die vegane Weinbereitung geeignet. Bisher gab es von Ihnen nur positive Rückmeldungen!

P.S.: Ab Januar 2025 werden wir komplett auf den elektronischen Rechnungsversand umstellen.

Wir freuen uns mit Ihnen auf ein spannendes und hoffentlich ebenso erfolgreiches Jahr 2025!

Ihr Weinlabor Braun

Ewa und Günter Braun