



DER BADISCHE WINZER

SONDERBEILAGE

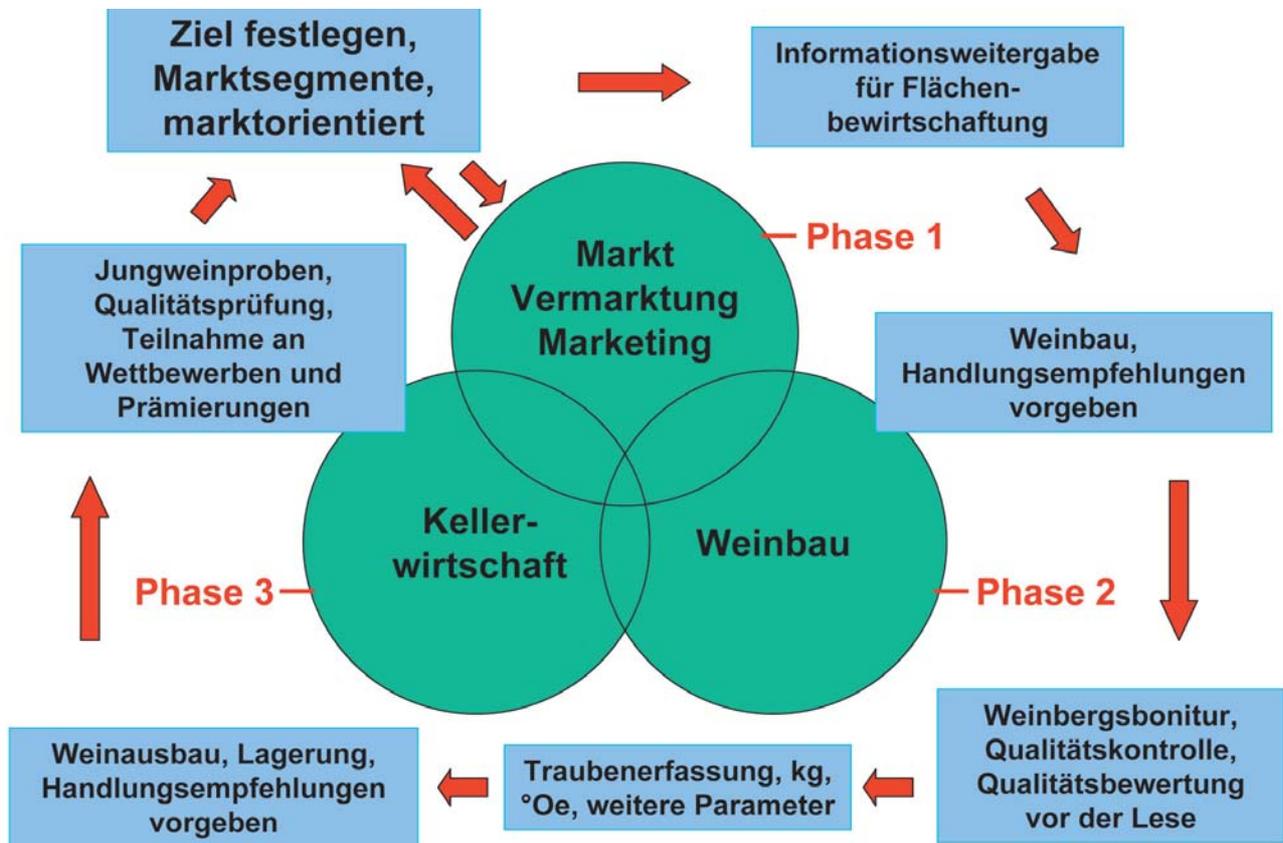
Qualitätsmanagement



Ein Leitfaden für Baden

Erstellt von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg, der Sachgebiete Weinbau der Regierungspräsidien Freiburg und Karlsruhe und den Weinbauberatern

Qualitätsmanagement in Weinbau und Kellerwirtschaft – ein Leitfaden für Baden –



Anpassung der Traubengeldauszahlung bzw. monetäre Traubenbewertung im Weinberg an den Markterfolg des jeweiligen Marktsegments, Berücksichtigung der Daten der Traubenerfassung und ausgewählter Parameter der Weinbergssbonitur

Impressum

- Herausgeber:** Badischer Weinbauverband e.V., 79100 Freiburg, Merzhauser Str. 115, Telefon 07 61 / 45 91 00 – Sonderheft der Zeitschrift „Der Badische Winzer“, Juli 2008
- Redaktion:** Staatliches Weinbauinstitut Freiburg, Juli 2008
- Autoren:** Erstellt von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg, der Sachgebiete Weinbau der Regierungspräsidien Freiburg und Karlsruhe und den Weinbauberatern
- Fotos:** Franz Benz (Titelbild), Staatliches Weinbauinstitut Freiburg (21), Deutsches Weininstitut (9)
- Verlag:** Badischer Landwirtschafts-Verlag GmbH, 79098 Freiburg, Friedrichstr. 43, Telefon 07 61 / 2 71 33 41
- Herstellung:** Satz: CSF · ComputerSatz GmbH in 78098 Freiburg, Druck: Lahrer Anzeiger GmbH in 77933 Lahr
- Hinweis:** Die weitere fachliche Verwertung dieser Broschüre oder einzelner Seiten daraus ist erwünscht und auch ohne ausdrückliche Genehmigung des Verlags gestattet, jedoch nur mit Quellenangabe.

Einleitung

Qualitätsmanagement ist die Optimierung aller Produktions- und Verarbeitungsschritte mit dem Ziel, erfolgreiche Qualitätserzeugnisse für den Markt zu schaffen.

Gleichzeitig trägt die Umsetzung eines Qualitätsmanagements im Weinbau den Überlegungen zur Nachhaltigkeit in der Flächenbewirtschaftung, in der kellerwirtschaftlichen Erzeugung und in der Vermarktung des Naturproduktes Wein in hohem Maße Rechnung. Eine ressourcenschonende Nutzung unseres sensiblen Naturraumes Weinberg sowie eine marktorientierte Steuerung des Vinifizierungsprozesses können als die wesentlichen Bestandteile der Weinerzeugung gelten, mit denen neben der Kostenoptimierung auch die ökologische Bilanzierung Einzug in die Produktion hält.

In Industriebetrieben sind durchgängige Qualitätsmanagementkonzepte in der Regel etabliert. Sie zeichnen sich aus durch exakt definierte Anweisungen zu jedem Arbeitsschritt und durch Qualitätskontrollen in den verschiedenen Verarbeitungsstufen. Die Durchführung der Qualitätskontrollen obliegt dabei intern berufenen Personen, häufig aber auch externen Qualitätsmanagern. Solche Qualitätsmanagement-Modelle bilden in Zukunft auch im Weinbau die Basis für eine erfolgreiche Qualitätsweinproduktion.

Die Qualitätsmanagementmodelle der Wirtschaft allgemein sind nicht direkt auf die Verhältnisse in der Weinwirtschaft übertragbar, auf die sich das vorliegende Konzept eines Qualitätsmanagements bezieht. Die weinbauliche Erzeugung stellt keine homogene Produktions- und Verarbeitungssituation dar, wie sie in vielen industriellen Prozessen gegeben ist. Vielmehr liegt in der weinbaulichen Erzeugung in der Regel eine räumliche und personelle Trennung der Verantwortlichkeit für die Traubenerzeugung, die Verarbeitung und die Vermarktung vor. In aller Regel ist in den kleineren Weinerzeugerbetrieben auch die Möglichkeit nicht gegeben, zusätzliches Personal in Form eines speziellen Qualitätsmanagers einzustellen. In solchen Betrieben ist es insofern sinnvoll, einen Qualitätsmanager mit entsprechenden Weisungsbefugnissen intern zu berufen, z. B. den für den Weinausbau oder für die Vermarktung Verantwortlichen. Auch die Berufung einer für mehrere Betriebe zuständigen Person stellt einen aussichtsreichen Lösungsansatz zur erfolgreichen Umsetzung des Qualitätsmanagements dar.

Für die Umsetzung kommt erschwerend hinzu, dass die Produktentwicklung in Weinbaubetrieben nicht rein marktorientiert erfolgen kann, sondern einer Mischung aus Markterfordernis und gegebenen Produktionsmöglichkeiten entspricht. Zudem sind für die Landwirtschaft im Allgemeinen und für den Weinbau im Speziellen Schwankungen in Qualität und Quantität in Abhängigkeit von der Klimagunst zu beachten.

Unter Berücksichtigung dieser Argumente haben die Autoren (Mitarbeiter/-innen des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg, der Sachgebiete Weinbau der Regierungspräsidien Freiburg und Karlsruhe und die Weinbauberater) einen zweistufigen Leitfaden zur Etablierung eines Qualitätsmanagements für das Anbaugebiet Baden erarbeitet.

In der **ersten Stufe** geht es darum, **grundsätzliche Fragen** im Gesamtbetrieb Weinbau und Weinerzeugung zu beantworten. Hierzu wurde ein Fragenkatalog zu zehn Kernthemen entwickelt (siehe unter 1). Der fachorientierte Fragenkatalog soll die Betriebe für ein von der Traubenproduktion bis zur Vermarktung durchgängiges Qualitätsmanagement sensibilisieren und die kritischen Elemente, grundsätzlichen Themen und Probleme in einem Betrieb ansprechen.

In der **zweiten Stufe** wird den Weinerzeugerbetrieben ein einfaches, pragmatisches Entscheidungsmodell, ausgehend von den zurzeit in Baden relevanten **Marktsegmenten**, angeboten. Die Betriebe sollten zunächst die aus der Sicht des Marktes erfolgversprechenden Marktsegmente (Rebsorte, Qualitätsstufe, vermarktbare Menge) festlegen, die hierfür erforderlichen Flächen auswählen und für den jeweils betroffenen Erzeugungsbereich **Handlungsempfehlungen** für die beteiligten Bearbeiter im Weinbau, Weinausbau und der Vermarktung vorgeben (siehe unter 2).

Hinzu kommt eine Weiterentwicklung der Qualitätsbewertung und Qualitätskontrolle mit dem zentralen Instrument der **Weinbergsbonitur** vor der Lese und der entsprechenden Anpassung der Traubengeldauszahlung bzw. monetären Traubenbewertung im Weinberg, z. B. durch Zu- und Abschlagsregelungen (siehe unter 3). Über die traditionelle Qualitätsbestimmung hinaus müssen hierbei auch erweiterte Qualitätsparameter zur Trauben- bzw. Mostbewertung einfließen.

Insgesamt ist es wichtig, dass die Betriebe an ihre jeweiligen Verhältnisse angepasste Qualitätsmanagement-Systeme entwickeln und umsetzen. Die vorliegende Broschüre kann hierbei als Diskussionsbasis, Ideenbörse und Leitfaden genutzt werden.

Gliederung

Einleitung	3
1 Grundsätzliche Informationen	5
1.1 Grundsätzliche Fragen bei der Einführung eines Qualitätsmanagements	5
1.1.1 Strukturdaten und Flächen	5
1.1.2 Zieldefinition, Marktsegment	5
1.1.3 Information, Kommunikation, Kontrolle	5
1.1.4 Qualitätsparameter, Traubengeldauszahlung	5
1.1.5 Bodenpflege, Humuswirtschaft, Düngung	5
1.1.6 Kulturführung	5
1.1.7 Lese, Traubenannahme	5
1.1.8 Abstimmung der Kapazitäten, Technik	5
1.1.9 Klärung, Gärführung, Säuremanagement, Stabilisierung	6
1.1.10 Lagerbedingungen	6
1.2 Detailinformationen zu bestimmten Managementprozessen	6
1.2.1 Gezielte Entblätterung	6
1.2.2 Gezielte Ertragsregulierung	6
1.2.3 Maschinelle Lese	6
2 Bedeutende Erzeugungsprofile in Baden sowie Handlungsempfehlungen für ihre Herstellung	6
2.1 Erzeugungsprofile einzelner Sorten	7
2.1.1 Blauer Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein	7
2.1.2 Blauer Spätburgunder Rotwein, gehobene Qualität	8
2.1.3 Blauer Spätburgunder Rotwein, Premiumqualität	9
2.1.4 Schwarzriesling Rotwein, Qualitätswein	10
2.1.5 Schwarzriesling Rotwein, gehobene Qualität	11
2.1.6 Müller-Thurgau, Qualitätswein	12
2.1.7 Müller-Thurgau, gehobene Qualität	13
2.1.8 Müller-Thurgau, Premiumqualität	14
2.1.9 Gutedel, Qualitätswein	15
2.1.10 Gutedel, gehobene Qualität	16
2.1.11 Silvaner, Qualitätswein	17
2.1.12 Silvaner, gehobene Qualität	18
2.1.13 Riesling, Qualitätswein	19
2.1.14 Riesling, gehobene Qualität	20
2.1.15 Riesling, Premiumqualität	21
2.1.16 Grauer Burgunder, Qualitätswein	22
2.1.17 Grauer Burgunder, gehobene Qualität	23
2.1.18 Grauer Burgunder, Premiumqualität	24
2.1.19 Ruländer, Qualitätswein und gehobene Qualität	25
2.1.20 Weißer Burgunder, Qualitätswein	26
2.1.21 Weißer Burgunder, gehobene Qualität	27
2.1.22 Weißer Burgunder, Premiumqualität	28
2.2 Erzeugungsprofile sortenübergreifend	29
2.2.1 Weißherbst, Qualitätswein und gehobene Qualität	29
2.2.2 Rosé, Qualitätswein und gehobene Qualität	30
2.2.3 Blanc de Noirs, Qualitätswein und gehobene Qualität	31
2.2.4 Sektgrundwein, Sekt	32
2.2.5 Edelsüße Weißweine	33
3 Qualitätskontrolle	33
3.1 Qualitätskontrolle im Weinberg – Weinbergsbonitur	33
3.2 Qualitätskontrolle in der Kellerwirtschaft	34
3.3 Dokumentation der Weinbergsbonitur	34
4 Kontaktadressen	36

1 Grundsätzliche Informationen

1.1 Grundsätzliche Fragen bei der Einführung eines Qualitätsmanagements

1.1.1 Strukturdaten und Flächen

- Sind die Strukturdaten und Flächen des Betriebes parzellenscharf erfasst (Lagengüte, Sorte, Klon, Altersstruktur, Stockausfall, Pflegezustand)?

1.1.2 Zieldefinition, Marktsegment

- Gibt es klare Zieldefinitionen, eine Betriebsphilosophie, ein Betriebslogo und eine abgestimmte Produktpalette?
- Welche Weine sollen aus welchen Sorten, Qualitäten und in welchem Umfang erzeugt und entsprechend vermarktet werden?

1.1.3 Information, Kommunikation, Kontrolle

- Sind die am Produktionsprozess Beteiligten über die Produktionsziele informiert?
- Bestehen Maßnahmen der Weiterbildung für Winzer, Kellermeister und Vermarkter?
- Besteht ein Netzwerk, System für Information und Kontrolle von der Traubenproduktion bis zur Vermarktung?
- Gibt es hierfür verantwortliche Personen (Weisungsbefugnis, Prozessorientierung, Sachkunde, Unabhängigkeit)?
- Besteht ein Warnsystem (z. B. bei auftretendem Essigstich usw.)?

1.1.4 Qualitätsparameter, Traubengeldauszahlung

- Welche zusätzlichen Qualitätsparameter (abgesehen vom Mostgewicht) werden mit einbezogen: Weinbergsbonituren, physiologische Reife des Lesegutes, Fäulnis, erweiterte Qualitätsparameter wie hefeverfügbare Stickstoff usw.?
- Werden Maßnahmen der Qualitätsförderung im Weinberg bei der monetären Traubenbewertung berücksichtigt?
- Entspricht die monetäre Traubenbewertung weitgehend der Marktleistung der aus den jeweiligen Chargen produzierten Weine?

1.1.5 Bodenpflege, Humuswirtschaft, Düngung

- Ist die Bodenpflege den Standort- und Witterungsbedingungen angepasst?
- Unterstützt das Begrünungsmanagement eine qualitätsorientierte Traubenproduktion durch einen positiven Einfluss auf die Nährstoff- und Wasserversorgung?
- Wird eine verstärkte Botrytisgefahr durch eine Bodenbearbeitung im Sommer (bes. auf humosen Böden) oder durch späte N-Düngung berücksichtigt?
- Werden Erosion und Bodenverdichtungen vermieden und die Bodenfruchtbarkeit gefördert?
- Werden Bodenproben durchgeführt?
- Wird die Humus- und Nährstoffversorgung (N, P, K, Mg, B, . . .) optimiert?

1.1.6 Kulturführung

- Entspricht die Kulturführung dem Grundanspruch (Anschnitt und Erziehungssystem, Laubarbeit, Pflanzenschutz, Ertragssteuerung)?
- Werden vom Verarbeitungs-, Vermarktungsbetrieb entsprechende Anforderungen gestellt?

1.1.7 Lese, Traubenannahme

- Wird bei Bedarf eine selektive, differenzierte Lese durchgeführt?
- Ist das Traubengut entsprechend dem Produktprofil gelesen?
- Wird eine Erwärmung des Erntegutes vermieden / ist ggf. eine Kühlung möglich?
- Erfolgt die Anlieferung des Traubengutes (Ernte bis zur Verarbeitungsstufe) maximal innerhalb einer Stunde nach maschineller Lese bzw. 4 Stunden nach Handlese?
- Bestehen beschleunigte Transport- und Verarbeitungsmöglichkeiten (zusätzlicher Oxidationsschutz, Kühlung) bei maschineller Lese?
- Erfolgt die Verarbeitung nach der Annahme unverzüglich?

1.1.8 Abstimmung der Kapazitäten, Technik

- Sind im gesamten Produktionsablauf die Kapazitäten, Techniken aufeinander abgestimmt (Ernte, Erfassungs- und Verarbeitungstechnik, Kühlung, Pasteurisation, Klärverfahren, Rotweibereitung usw.)?

1.1.9 Klärung, Gärführung, Säuremanagement, Stabilisierung

- Welche Maßnahmen der Mostvorklärung werden durchgeführt?
- Werden Hefenährstoffe zugeführt?
- Erfolgt eine gelenkte Gärung, wie wird diese überwacht?
- Wie erfolgt das Säuremanagement? Sind die entsprechenden Techniken, Möglichkeiten vorhanden?
- Welche Weinsteinstabilisierungsverfahren werden angewandt? Sind die Kapazitäten, Zeiten entsprechend disponiert?

1.1.10 Lagerbedingungen

- Sind die Lagerbedingungen für den offenen und abgefüllten Wein (Oxidationsschutz, Temperatur, Licht usw.) optimal?

1.2 Detailinformationen zu bestimmten Managementprozessen

1.2.1 Gezielte Entblätterung

- Zielkonflikt zwischen Traubengesundheitsförderung durch frühere Entblätterung und Weinqualitätsförderung durch spätere Entblätterung ist gegeben,
- generell nur moderate Entblätterung (1 bis 2 Blätter bei Weißweinsorten, 2 bis 3 Blätter bei Rotweinsorten),
- einseitige Entblätterung auf sonnenabgewandter Seite,
- Handentblätterung bis Weichwerden, nur moderat,
- bei maschineller Entblätterung Zahl entfernter Blätter auf Minimum begrenzen,
- Blasetechnik einsetzbar zwischen Blühende und halber Erbsengröße der Beeren,
- Saug- und Zupftechnik einsetzbar zwischen „Hängen der Trauben“ und „Weichwerden der Beeren“.

1.2.2 Gezielte Ertragsregulierung

- Anwendung von Bioregulatoren (z. B. Gibb 3, Regalis) auch zur Fäulnisvermeidung,
- grobe Ertragssteuerung (Traubenfreistellen ganzer Triebe) von Ende Blüte bis Traubenschluss,
- Traubenteilen (Fäulnisvermeidungseffekt groß) von Ende Blüte bis vor Weichwerden,
- Feinregulierung (Entfernen von Trauben mit Reifeverzögerung) ab Weichwerden der Beeren.

1.2.3 Maschinelle Lese

- Nur nach vorausgehender Bonitur und Vorbereitung der Erntefläche, insbesondere auch hinsichtlich des Botrytisanteils,
- nur in Abstimmung mit der Verarbeitungseinheit,
- bei möglichst niedrigen Temperaturen,
- günstige Bodenbedingungen anstreben (tragfähiger Oberboden, Bodenabtrocknung erreicht),
- ggf. Maischeschwefelung vornehmen,
- schnellstmögliche Anlieferung zur Verarbeitung unter Oxidationsschutz und eventuellen Kühlungsmaßnahmen,
- regelmäßige Reinigung der Maschine und Transportgefäße.

2 Bedeutende Erzeugungsprofile in Baden sowie Handlungsempfehlungen für ihre Herstellung

Qualitätsmanagement muss vom Markt ausgehen. Es geht dabei darum, im Betrieb realisierbare, erfolgreiche Marktsegmente auszuwählen und als Produktionsziel festzulegen. Jeder Weinerzeuger sollte wissen, welche Ziele im Gesamtbetrieb verfolgt werden und für welche Marktsegmente (Rebsorten, Qualitätsstufen usw.) auf den jeweiligen Flächen Traubengut erzeugt werden soll. Dabei sollten die Konzentrierung auf das Wesentliche und die entsprechende Spezialisierung im Mittelpunkt stehen.

Für die jeweiligen Sorten sind die nachfolgenden Erzeugungsprofile dargestellt:

1. **Qualitätswein**
2. **gehobene Qualität**
3. **Premiumqualität**

Für die jeweiligen Sorten sind auf den folgenden Seiten **Handlungsempfehlungen** für Weinberg und Keller dargestellt.

Die in den Handlungsempfehlungen zitierte Lagegüte I, II bzw. III entspricht der ursprünglich in den Rebenaufbauplänen (bis 1991) zugewiesenen Sortengruppeneinteilung I, II und III.

2.1 Erzeugungsprofile einzelner Sorten

2.1.1 Blauer Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein

► Rebanlage

Lage:

- mindestens Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht
- Trockenstandorte nur mit Bewässerung oder wassersparender Bodenpflege

Klone:

- Cuvée aus Weinen verschiedener Klone anstreben, z. B.: FR 52-86, Frank 105 S, Frank Classic FR 12 L, FR 13 L, FR 1401, FR 1604, FR 1605, FR 1801, Gm 20-13, Gm 20-19

Unterlage:

- 125 AA, SO 4, Börner, Binova, 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung und Bodenpflege:

- ausgeglichen, 60 bis 80 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütdüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- dreimal heften, spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

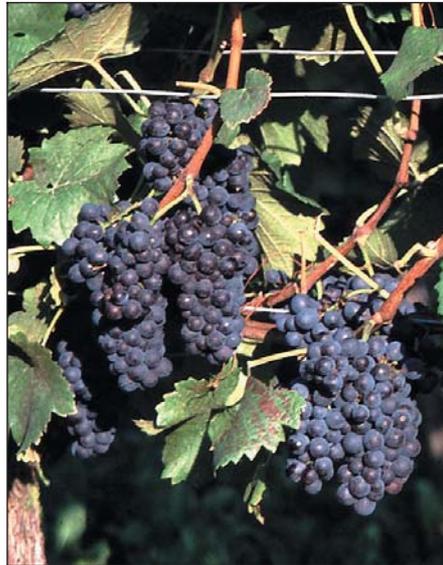
- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 85 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- ein- bis zweimal Fungizid gegen Botrytis, außer bei L-Klonen
- Kupfer-Abschluss-Behandlung

► Ernte

- reife Trauben, Lese aber nicht zu spät, mindestens 80 bis 85 °Oe
- max. 5 % Botrytis bei Maischeerhitzung
- keine Botrytis bei Maischegärung
- maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- nicht maischen
- absolut rebsortenrein wegen evtl. Verschnitten zu Weißherbst



► Traubenannahme

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren
- 50 mg/kg SO₂
- wenig und schonend pumpen (Leitungen und Pumpen mit mind. 100 mm Querschnitt)

► Mostbehandlung/Gärung

Maischeerhitzung:

- schnell auf 80 °C erhitzen
- mind. 4 h Standzeit ohne Rückkühlung, nach Wärmetauscher bei 45 °C evtl. bis 12 h
- evtl. bei 45 °C Enzymzusatz
- schonend pressen, alle Pressentypen
- auf ca. 20 °C kühlen
- Vorklärung, mit Separator oder – falls möglich – mit Flotation

Gärung:

- Hefezugabe 20 g/hl
- Anreicherung auf max. 13 % vol. (Saccharose oder RTK)
- gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten (u. a. bei Böckserneigung)
- Gärtemperatur max. 28 °C
- keine Schwefelung, kein Abstich

Maischegärung:

- alle Maischegär-Verfahren zulässig
- evtl. Enzymzusatz
- Starttemperatur 25 °C
- Hefezugabe 20 g/hl
- Maische-Anreicherung auf 13 % vol. (Saccharose oder RTK)
- schonende Maischebewegung

- gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten (u. a. bei Böckserneigung)
- Gärtemperatur max. 35 °C
- wenig pumpen
- schonend abpressen nach Gärende
- keine Schwefelung, Grobabstich 1 Tag nach dem Pressen

Säuremanagement:

- spundvolle Behälter
- vollständiger BSA auf (Fein-)Hefe (falls keine Probleme mit flüchtiger Säure oder Esterton)
- Einsatz von Milchsäurebakterien
- Lagertemperatur 15 bis 20 °C
- Überwachung des BSA
- Abstich 14 Tage nach vollständigem BSA, 5 g/hl SO₂
- bei kritischem Jungwein (Oxidation, flüchtige Säure, Esterton, Mäusel) Verzicht auf BSA, filtrieren und auf 50 mg/l freie SO₂ einstellen

► Jungwein

Behandlungen:

- spundvoll halten
- evtl. Tannin-Dosage
- reifen lassen, falls vorhanden im Holzfass
- nach Reife (ggf. durch Mikrooxygenierung) auf 50 mg/l freie SO₂ einstellen

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- Süßung, falls benötigt
- Farbeinstellung mit farbintensiver Rebsorte
- Kohlensäure einstellen auf max. 0,6 g/l

Füllung:

- Füllung mit 50 mg/l freier SO₂ (nach Abzug der Reduktone)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel

2.1.2 Blauer Spätburgunder Rotwein, gehobene Qualität

► Rebanlage

Lage:

- mindestens Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht
- Trockenstandorte nur mit Bewässerung oder wassersparender Bodenpflege

Klone:

- Cuvée aus Weinen verschiedener Klone anstreben, z. B.: FR 52-86, Frank 105 S, Frank Classic, FR 12 L, FR 13 L, FR 1401, FR 1604, FR 1605, FR 1801, Gm 20-13, Gm 20-19

Unterlage:

- 125 AA, SO 4, Börner, Binova, 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung und Bodenpflege:

- ausgeglichen, ca. 60 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- dreimal heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag max. 70 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- zweimal Fungizid gegen Botrytis, außer bei L-Klonen
- Kupfer-Abschluss-Behandlung

► Ernte

- vollreife gesunde Trauben, 85 bis 92 °Oe
- max. 5 % Botrytis bei Maischeerhitzung
- keine Botrytis bei Maischegärung
- selektive Handlese mit Sortierung oder maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- nicht maischen
- absolut rebsortenrein wegen evtl. Verschnitten zu Weißherbst



► Traubenannahme

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren
- evtl. 50 mg/kg SO₂
- wenig und schonend pumpen (Leitungen und Pumpen mit mind. 100 mm Querschnitt)
- evtl. Saftabzug 10 %

► Mostbehandlung/Gärung

Maischeerhitzung:

- schnell auf 80 °C erhitzen
- mind. 4 h Standzeit ohne Rückkühlung, nach Wärmetauscher bei 45 °C evtl. bis 12 h
- evtl. bei 45 °C Enzymzusatz
- schonend pressen, keine Schneckenpresse
- auf ca. 20 °C kühlen
- Vorklärung mit Separator oder – falls möglich – mit Flotation

Gärung:

- Hefezugabe 20 g/hl
- außer bei Prädikatsweinen: Anreicherung bis max. 13,5 % vol. (Saccharose oder Konzentrierung)
- gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten (u. a. bei Böckserneigung)
- Gärtemperatur max. 28 °C
- evtl. Tannin-Dosage bis max. 10 g/hl
- keine Schwefelung, kein Abstich

Maischegärung:

- beste Partien
- Kalt-Maceration anstreben
- nur schonende Maischegärverfahren zulässig
- evtl. Enzymzusatz
- Starttemperatur 25 °C
- Hefezugabe 20 g/hl
- außer bei Prädikatsweinen: Maische-Anreicherung bis 13,5 % vol. (Saccharose oder Konzentrierung)
- schonende Maischebewegung

- gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten (u. a. bei Böckserneigung)
- Gärtemperatur max. 35 °C
- Nachmaceration auf Maische oder Anwärmen auf 38 °C nach Gärrende
- schonend abpressen nach Gärrende, keine Schneckenpresse
- keine Schwefelung, Grobabstich 1 Tag nach dem Pressen

Säuremanagement:

- spundvolle Behälter
- vollständiger BSA mit (Fein-)Hefe (falls keine Probleme mit flüchtiger Säure oder Esterton)
- Einsatz von Milchsäurebakterien
- Lagertemperatur 15 bis 20 °C
- Überwachung des BSA
- Abstich 14 Tage nach vollständigem BSA, 5 g/hl SO₂
- bei kritischem Jungwein (Oxidation, flüchtige Säure, Esterton, Mäuseln) Verzicht auf BSA, filtrieren und auf 50 mg/l freie SO₂ einstellen

► Jungwein

Behandlungen:

- spundvoll halten
- evtl. weitere Tannin-Dosage
- reifen lassen
- Holzfasslagerung, ggf. in gebrauchten Barriques, evtl. Chips-Behandlung (nicht bei Prädikatswein und bei Angabe der Reife im Holzfass oder Barrique) nach Reife (ggf. durch Mikrooxigenierung) und Verkostung auf 50 mg/l freie SO₂ einstellen

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- Süßung, falls benötigt
- Farbeinstellung mit farbintensiver Rebsorte
- evtl. Cuvée aus Maischegärung und -erhitzung sinnvoll
- Kohlensäure einstellen auf max. 0,6 g/l

Füllung:

- Füllung mit 50 mg/l freier SO₂ (nach Abzug der Reduktone)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel
- Flaschenreife mind. 2 Monate

2.1.3 Blauer Spätburgunder Rotwein, Premiumqualität

► Rebanlage

Lage:

- mindestens Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht
- Trockenstandorte nur mit Bewässerung oder wassersparender Bodenpflege

Klone:

- Cuvée aus Weinen verschiedener Klone anstreben
- Klone mit geringeren Erträgen, kleineren Beeren, lockeren Trauben bevorzugen (z. B. FR 1801, Gm 20-13)

Unterlage:

- 125 AA, SO 4, Börner, Binova, 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Standweite:

- max. 2,2 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Alter der Rebanlage:

- über 10 Jahre

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 5 Augen/m²

Düngung und Bodenpflege:

- ausgeglichen, 40 bis 60 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- dreimal heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag max. 60 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- zweimal Fungizid gegen Botrytis, außer bei L-Klonen
- Kupfer-Abschluss-Behandlung

► Ernte

- vollreife gesunde Trauben, bei guter Wetterlage Lese evtl. hinauszögern
- mind. 95 °Oe
- keine Botrytis
- selektive Handlese mit Sortierung und Kontrolle oder maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- bei Bedarf Kühlmöglichkeiten nutzen
- Einzelstöcke mit hohem Ertrag ausschließen
- nicht maischen
- absolut rebsortenrein wegen evtl. Verschnitten zu Weißherbst

► Traubenannahme

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- Behälter kippen, nicht pumpen
- evtl. Teilmenge Maceration carbonique
- abbeeren
- 50 mg/kg SO₂
- Saftabzug 10 bis 15 %



► Mostbehandlung/Gärung

Maischegärung:

- nur optimale Maischegär-Verfahren zulässig (z. B. Maischetaucher)
- Kalt-Maceration anstreben
- Tannin-Dosage (max. 10 g/hl)
- evtl. Enzymeinsatz
- Starttemperatur max. 25 °C
- Hefezugabe 20 g/hl

- außer bei Prädikatsweinen: Maische-Anreicherung auf 13,5 % vol. (Saccharose oder Konzentrierung)
- gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten (u. a. bei Böckerneigung)
- Gärtemperatur max. 35 °C
- Nachmaceration auf Maische
- schonend abpressen mit Tankpresse, nur erste Pressfraktion für Premiumsegment verwenden
- keine Schwefelung, Grobabstich ein Tag nach dem Pressen

Säuremanagement:

- spundvolle Behälter
- bei allen Rotweinvarianten kompletter BSA mit Feinhefe
- Einsatz von Milchsäurebakterien
- Lagertemperatur 20 °C
- Überwachung des BSA
- Abstich 14 Tage nach vollständigem BSA, 5 g/hl SO₂ (gestaffelt)

► Jungwein

Behandlungen:

- spundvoll halten
- evtl. weitere Tannin-Dosage (Eichenholz-Tannine)
- reifen lassen
- langes Feinhefelager
- nach Verkostung schwefeln

Lagerung:

- Holzfasslagerung, ggf. in gebrauchten Barriques
- bei Barrique-Wein mind. 30 % neue Fässer
- bei Holzfass- oder Barrique-Hinweisen Lagerzeit mind. 6 Monate

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- Prüfen auf Qualität, ggf. abstufen
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- Farbeinstellung mit farbintensiver Rebsorte
- evtl. Cuvée verschiedener Fässer
- Kohlensäure einstellen auf max. 0,6 g/l

Füllung:

- Füllung mit 50 mg/l freier SO₂ (nach Abzug der Reduktone)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel
- Flaschenreife mind. 2 Monate
- Vermarktung von Selection nicht vor September des Folgejahres

2.1.4 Schwarzriesling Rotwein, Qualitätswein

► Rebanlage

Lage:

- Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar

Klone:

- Standardklone

Unterlage:

- SO 4, 125 AA, 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen, Halbbogen

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- zirka 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 60 bis 80 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- dreimal heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Negativselektion nach Ausfärbungszustand
- Zielertrag 90 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- einmal Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Behandlung

► Ernte

- nach Ausfärbungszustand
- physiologisch reif, mind. 78 °Oe
- max. 10 % Botrytis bei Maischerhitzung
- keine Botrytis bei Maischegärung
- selektive Lese mit Sortierung oder maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)

► Traubenannahme

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren
- 50 mg/kg SO₂
- wenig und schonend pumpen (mind. 100 mm Leitungen und Pumpen)

► Mostbehandlung/Gärung

Maischerhitzung:

- schnell auf 80 °C erhitzen
- mind. 4 h Standzeit ohne Rückkühlung, nach Wärmetauscher bei 45 °C evtl. bis 12 h
- evtl. bei 45 °C Enzymzusatz
- schonend pressen, alle Pressentypen
- auf ca. 20 °C kühlen
- mit Separator oder – falls möglich – mit Flotation


Gärung:

- Hefezugabe 20 g/hl
- Anreicherung auf max. 12,5 % vol. (Saccharose oder RTK)
- gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten (u. a. bei Böckserneigung)
- Gärtemperatur max. 28 °C
- keine Schwefelung, kein Abstich

Maischegärung:

- möglichst erst ab 80 °Oe
- alle Maischegär-Verfahren zulässig
- evtl. Enzymzusatz
- Starttemperatur 25 °C
- Hefezugabe 20 g/hl
- Maische-Anreicherung auf max. 12,5 % vol. (Saccharose oder RTK)
- schonende Maischebewegung
- gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten (u. a. bei Böckserneigung)
- Gärtemperatur max. 35 °C
- wenig pumpen

- schonend abpressen nach Gärunde
- keine Schwefelung, Grobabstich 1 Tag nach dem Pressen

Säuremanagement:

- spundvolle Behälter
- vollständiger BSA mit (Fein-)Hefe (falls keine Probleme mit flüchtiger Säure oder Esterton)
- Einsatz von Milchsäurebakterien
- Lagertemperatur 15 bis 20 °C
- Überwachung des BSA
- Abstich 14 Tage nach völligem BSA
- bei kritischem Jungwein (Oxidation, flüchtige Säure, Esterton, Mäuseln) filtrieren und auf 50 mg/l freie SO₂ einstellen

► Jungwein

Behandlungen:

- spundvoll halten
- reifen lassen, falls vorhanden im Holzfass
- nach Reife (ggf. durch Mikrooxigenierung) auf 50 mg/l freie SO₂ einstellen

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- Süßung, falls benötigt
- Farbeinstellung mit farbintensiver Rebsorte
- Kohlensäure einstellen auf max. 0,6 g/l

Füllung:

- Füllung mit 50 mg/l freier SO₂ (nach Abzug der Reduktone)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel

2.1.5 Schwarzriesling Rotwein, gehobene Qualität

► Rebanlage

Lage:

- Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar

Klone:

- We 266, We 273, WVV 33 L oder WVV 35 L

Unterlage:

- SO 4, 125 AA, 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen, Halbbogen

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- zirka 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, ca. 60 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- dreimal heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Negativselektion nach Ausfärbungszustand
- Zielertrag max. 70 bis 80 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- ein- bis zweimal Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Behandlung

► Ernte

- physiologisch reife Trauben
- mindestens 84 °Oe
- nach Ausfärbungszustand, ggf. gestaffelte Lese
- max. 10 % Botrytis bei Maischeerhitzung
- keine Botrytis bei Maischegärung
- selektive Handlese mit Sortierung und Kontrolle oder maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)

► Traubenannahme

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren
- 50 mg/kg SO₂
- wenig und schonend pumpen (mind. 100 mm Leitungen und Pumpen)
- evtl. Saftabzug 10 %

► Mostbehandlung/Gärung

Maischeerhitzung:

- schnell auf 80 °C erhitzen
- mind. 4 h Standzeit ohne Rückkühlung, nach Wärmetauscher bei 45 °C evtl. bis 12 h
- evtl. bei 45 °C Enzymzusatz
- schonend pressen, keine Schneckenpresse
- auf ca. 20 °C kühlen
- Vorklärung mit Separator oder – falls möglich – mit Flotation

Gärung:

- Hefezugabe 20 g/hl
- außer bei Prädikatsweinen: Anreicherung bis 13 % vol. (Saccharose oder Konzentrierung)
- gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin (u. a. bei Böckserneigung)
- Gärtemperatur max. 28 °C
- evtl. Tannin-Dosage bis max. 10 g/hl
- keine Schwefelung, kein Abstich

Maischegärung:

- beste Partien
- nur schonende Maischegärverfahren zulässig
- evtl. Enzymzusatz



- Starttemperatur 25 °C
- Hefezugabe 20 g/hl
- außer bei Prädikatsweinen: Maische-Anreicherung auf 13 % vol. (Saccharose oder Konzentrierung)
- schonende Maischebewegung
- gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten (u. a. bei Böckserneigung)
- Gärtemperatur max. 35 °C
- Nachmaceration auf Maische oder Anwärmen auf 38 °C nach Gärende
- schonend abpressen nach Gärende, keine Schneckenpresse
- keine Schwefelung, Grobabschich ein Tag nach dem Pressen

Säuremanagement:

- spundvolle Behälter
- vollständiger BSA mit (Fein-)Hefe (falls keine Probleme mit flüchtiger Säure oder Esterton)
- Einsatz von Milchsäurebakterien
- Lagertemperatur 15 bis 20 °C
- Überwachung des BSA
- Abstich 14 Tage nach vollständigem BSA, 50 mg/l SO₂
- bei kritischem Jungwein (Oxidation, flüchtige Säure, Esterton, Mäuseln) filtrieren und auf 50 mg/l freie SO₂ einstellen

► Jungwein

Behandlungen:

- spundvoll halten
- evtl. weitere Tannin-Dosage
- reifen lassen
- Holzfasslagerung, ggf. in gebrauchten Barriques, evtl. Tannin-Dosage
- nach Reife (ggf. durch Mikrooxygenierung) und Verkostung auf 50 mg/l freie SO₂ einstellen

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- Süßung, falls benötigt
- Farbeinstellung mit farbintensiver Rebsorte
- evtl. Cuvée aus Maischegärung und -erhitzung
- Kohlensäure einstellen auf max. 0,6 g/l

Füllung:

- Füllung mit 50 mg/l freier SO₂ (nach Abzug der Reduktone)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel
- Flaschenreife mind. 2 Monate bei Rotwein aus gesundem Lesegut, bei Botrytisanteilen bald vermarkten

2.1.6 Müller-Thurgau, Qualitätswein

► Rebanlage

Lage:

- Lagegüte III

Boden:

- ausreichend fruchtbar und wasser-versorgt

Klone:

- Standardklone

Unterlage:

- 125 AA, 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen, Halbbogen, Kordon

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 60 80 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- zweimal heften
- spät gipfeln
- ggf. Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

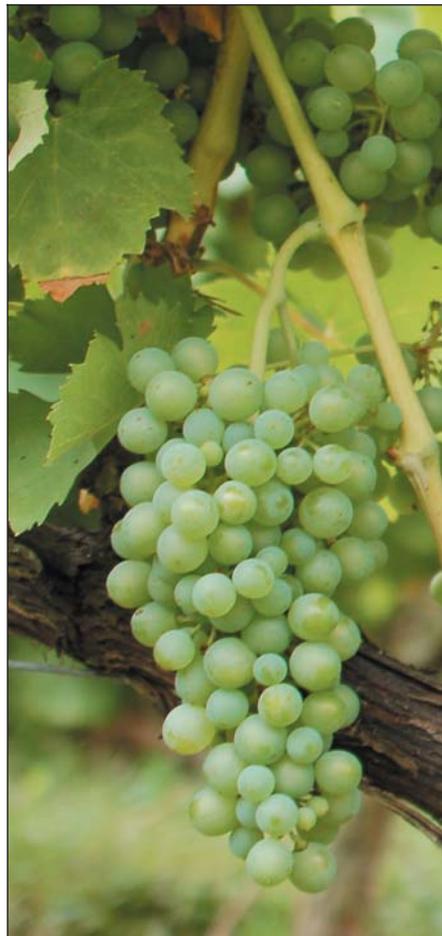
- ggf. Ertragsregulierung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 100 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- physiologisch reife Trauben
- maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- Temperatur des Lesegutes möglichst unter 18 °C



► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren, keine Maischestandzeit

Pressung:

- schonende Pressung, alle Presstypen
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, wenig Scheitervorgänge
- alle Pressfraktionen gemeinsam verarbeiten

► Mostbehandlung/Gärung

Mostbehandlung:

- je % Botrytis 1 g/hl Kohle
- 150 g/hl Bentonit eisenarm
- separieren, flotieren (evtl. sedimentieren)
- geringen Trubgehalt anstreben
- pasteurisieren bei hohem Botrytisanteil

Gärung:

- Anreicherung auf 11,5 bis 12 % vol. (Saccharose oder RTK)
- Hefe mit Aromaausprägung (evtl. nur Teilpartien)
- Gärtemperatur max. 20 °C
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Böckserneigung weitere DAP-Dosage
- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8 bis 10 Tage nach der Gärung Grobabstich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei erstem Abstich
- Schwefelung mit 8 g/hl
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Januar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂ einstellen
- Schönung nach Analyse
- in Einzelfällen Entsäuerung erforderlich
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- möglichst tiefe Temperaturen
- spundvolle Gebinde

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- abstimmen der Einzelpartien, evtl. Cuvée mit Kaltgäranteilen
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. Süßung
- Kohlensäuregehalt auf mind. 1,1 g/l einstellen

Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO₂ (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel

2.1.7 Müller-Thurgau, gehobene Qualität

► Rebanlage

Lage:

- Lagegüte II oder gute III-er Lagen
- frostfreie Lagen

Boden:

- ausreichend fruchtbar und wasser-versorgt, kein Trockenstandort

Klone:

- qualitätsbezogen, z. B. D 100, FR 3

Unterlage:

- SO 4, 125 AA, 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 60 bis 80 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- zweimal heften
- spät gipfeln
- ggf. Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 80 bis 90 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- möglichst spät
- physiologisch reife Trauben
- max. 10 % Botrytis
- maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- Temperatur des Erntegutes-möglichst unter 18 °C

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren, keine Maischestandzeit

Pressung:

- schonende Pressung, möglichst Tankpresse
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, wenig Scheiter-vorgänge
- alle Pressfraktionen gemeinsam verarbeiten

► Mostbehandlung/Gärung

Mostbehandlung:

- je % Botrytis 1 g/hl Kohle
- 150 g/hl Bentonit eisenarm
- separieren, flotieren (evtl. sedimentieren)
- geringen Trubgehalt anstreben
- pasteurisieren bei hohem Botrytis-anteil

Gärung:

- Anreicherung auf 11,5 bis 12 % vol. (Saccharose oder RTK)
- Hefe mit Aromaausprägung (evtl. nur Teilpartien)
- Gärtemperatur max. 18 °C
- evtl. Teilmengen mit Kaltgärung bei 12 bis 15 °C
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Bockserneigung weitere DAP-Dosage
- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8 bis 10 Tage nach der Gärung Grobabstich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbin-säure bei erstem Abstich
- Schwefelung mit 8 g/hl
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- evtl. in Einzelfällen Entsäuerung erforderlich
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- möglichst konstante Temperaturen unter 12 °C
- spundvolle Gebinde

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

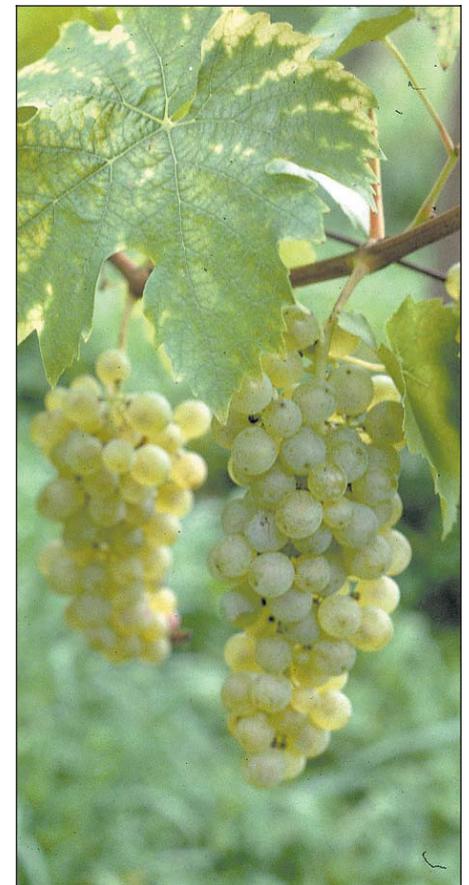
- abstimmen der Einzelpartien, evtl. Cuvée mit Kaltgärung
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. Süßung
- Kohlensäuregehalt auf mind. 1,1 g/l einstellen

Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO₂ (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel



2.1.8 Müller-Thurgau, Premiumqualität

► Rebanlage

Lage:

- mindestens Lagegüte II
- frostfreie Lagen

Boden:

- ausreichend fruchtbar und wasser-versorgt, kein Trockenstandort

Klone:

- qualitätsbezogen, z. B. D 100, FR 3, Dreher 505

Unterlage:

- SO 4, 125 AA, 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Alter der Rebanlage:

- über 10 Jahre

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 5 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 40 bis 60 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- dreimal heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zieelertrag max. 60 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- ggf. einmal Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- spät
- vollreife und möglichst gesunde Trauben
- max. 15 % Botrytis
- selektive Handlese mit Sortierung und Kontrolle oder maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- Temperatur des Erntegutes möglichst unter 18 °C

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 3 h nach Handlese
- abbeeren, bei hohem Botrytisanteil eventuell Ganztraubenpressung
- Maischestandzeit 4 h (nur bei gesundem Lesegut)
- wenig pumpen, möglichst kippen

Pressung:

- Tankpresse, max. 2 bar
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, wenig Scheitervorgänge

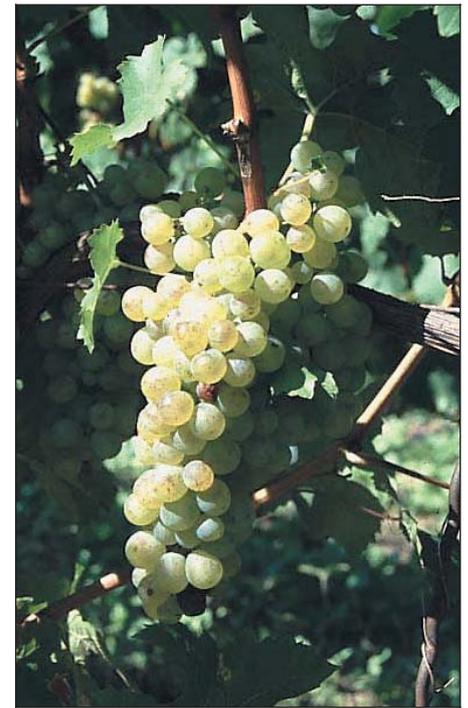
► Mostbehandlung/Gärung

Klärung:

- schwefeln mit 5 g/hl
- Sedimentation mit Kühlung bei max. 12 °C

Gärung:

- bei Verzicht auf Prädikat: Anreicherung auf 12,5 bis 13 % vol.
- Hefe mit Aromaausprägung
- max. 18 °C
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Böckserneigung weitere DAP-Dosage
- beifüllen in abklingende Gärung
- evtl. am Gärende kühlen, um trockene Weine mit einigen Gramm Restzucker zu erhalten
- bei durchgegorenen Weinen Grob-abstich und Schwefelung mit 8 g/hl 8 bis 10 Tage nach Gärende



► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager bei durchgegorenen Weinen bis Frühjahr (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- max. 12 °C, restsüße Weine unter 10 °C
- mindestens 3 Monate
- botrytisgeprägte Weine evtl. früh füllen
- Barrique-vergorene Weine mind. 4 Monate im Barrique reifen lassen
- spundvolle Gebinde

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- abstimmen der Einzelpartien
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. leichte Süßung

Füllung:

- 50 mg/l freie SO₂
- mind. 1,0 g/l Kohlensäure anstreben

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel
- Vermarktung von Selection nicht vor September des Folgejahres

2.1.9 Gutedel, Qualitätswein

► Rebanlage

Lage:

- Lagegüte II oder gute III-er Lagen

Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht, kein Trockenstandort

Klone:

- alle gängigen Klone der örtlichen Züchter, keine „Senkrechtstarter“
- Standardklone

Unterlage:

- 5 BB, auf sehr wüchsigen Standorten 125 AA oder SO 4

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- 60 bis 80 kg N/ha, ausgeglichen
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- K/Mg-Verhältnis sollte 2,5:1 nicht übersteigen
- bei Bedarf Blattdüngung mit Harnstoff und Bittersalz oder speziellem Stiellähmeblattdünger

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- zwei- bis dreimal heften
- spätes Gipfeln
- ggf. Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 100 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- physiologisch reife Trauben
- maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- Temperatur des Erntegutes möglichst unter 18 °C

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren
- evtl. pektolytische Enzyme zur Maische, Standzeit max. 5 h

Pressung:

- schonende Pressung, alle Presse-typen
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, viele Scheiter-vorgänge erforderlich
- alle Pressfraktionen gemeinsam verarbeiten

► Mostbehandlung/Gärung

Mostbehandlung:

- je % Botrytis 1 g/hl Kohle
- 150 g/hl Bentonit eisenarm
- separieren, flotieren (evtl. sedimentieren)
- geringen Trubgehalt anstreben
- pasteurisieren bei starker Botrytis

Gärung:

- Anreicherung auf 11,5 bis 12 % vol. (Saccharose oder RTK)
- Buketthefen allenfalls für Teilpartien
- Gärtemperatur max. 20 °C
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Böckserneigung weitere DAP-Dosage
- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8 bis 10 Tage nach der Gärung Grobabschich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei erstem Abstich
- Schwefelung mit 8 g/hl
- Luftzutritt vermeiden

Säuremanagement:

- in säurebetonten Jahrgängen evtl. BSA auf der Hefe (Teilmenge)
- evtl. Entsäuerung im Jungwein

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- möglichst tiefe Temperaturen
- spundvolle Gebinde

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

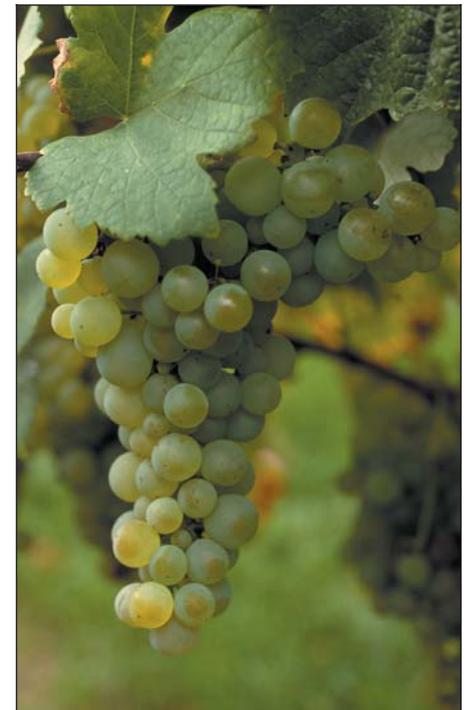
- abstimmen der Einzelpartien
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. Süßung
- Kohlensäure einstellen auf mind. 1,0 g/l

Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO₂ (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel



2.1.10 Gutedel, gehobene Qualität

► Rebanlage

Lage:

- mindestens Lagengüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht, kein Trockenstandort

Klone:

- die gängigen Klone der örtlichen Züchter, vorzugsweise die qualitativ höherwertigeren Klone, z. B. FR 32 oder Dreher 50, keine „Senkrechstarter“

Unterlage:

- 5 BB, auf sehr wüchsigen Standorten 125 AA oder SO 4

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich
- Fehlstockanteil weniger als 2 %

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 60 bis 80 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- K/Mg-Verhältnis sollte 2,5:1 nicht übersteigen
- bei Bedarf Blattdüngung mit Harnstoff und Bittersalz oder speziellem Stielähmeblattdünger

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- zwei- bis dreimal heften
- spätes Gipfeln
- ggf. Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

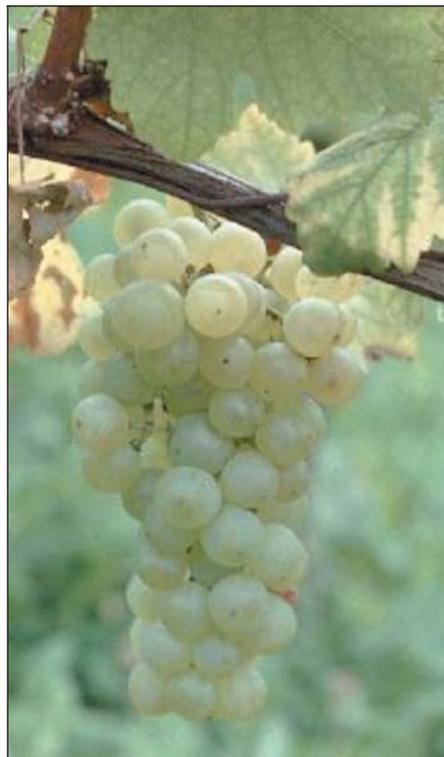
- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 80 bis 90 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- physiologisch reife Trauben
- max. 20 % Botrytis
- möglichst spät
- maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- Temperatur des Erntegutes möglichst unter 18 °C



► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach der Handlese
- abbeeren
- evtl. pektolytische Enzyme zur Maische, Standzeit max. 5 h

Pressung:

- schonende Pressung, möglichst Tankpresse
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, wenig Scheitervorgänge
- alle Pressfraktionen gemeinsam verarbeiten

► Mostbehandlung/Gärung

Mostbehandlung:

- je % Botrytis 1 g/hl Kohle
- 150 g/hl Bentonit eisenarm
- separieren, flotieren (evtl. sedimentieren)
- geringen Trubgehalt anstreben
- pasteurisieren bei hohem Botrytisanteil

Gärung:

- außer bei Prädikatsweinen: Anreicherung auf 11,5 bis 12 % vol. (Saccharose oder RTK)
- Bukethefen und Kaltgärhefen (für Teilpartien)
- Gärtemperatur eher kühl (16 bis 18 °C)
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Böckserneigung weitere DAP-Dosage
- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8 bis 10 Tage nach der Gärung Grobastich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei erstem Abstich
- Schwefelung mit 8 g/hl
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten

Säuremanagement:

- in säurebetonten Jahrgängen evtl. BSA auf der Hefe (Teilmenge)
- evtl. Entsäuerung

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- möglichst konstante Temperaturen unter 12 °C
- spundvolle Gebinde

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- abstimmen der Einzelpartien
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. Süßung
- Kohlensäure einstellen auf mind. 1,0 g/l

Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO₂ (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel

2.1.11 Silvaner, Qualitätswein

► Rebanlage

Lage:

- Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht, keine Staunässe

Klone:

- Standardklone

Unterlage:

- 125 AA, 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen, leichter Halbbogen

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

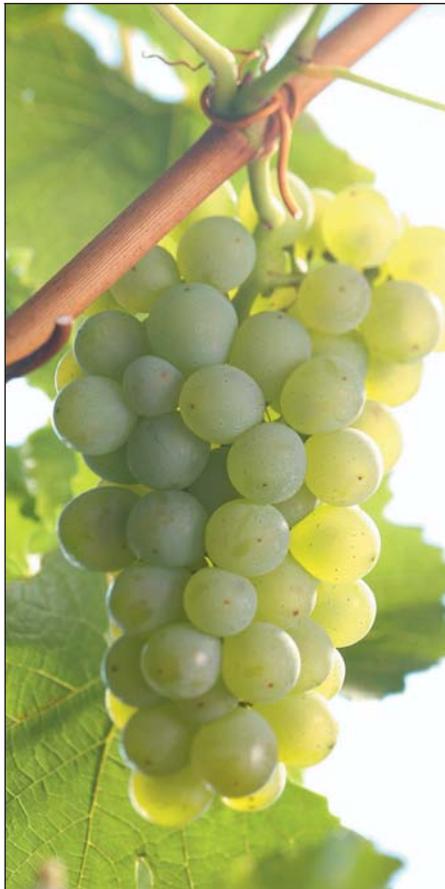
► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 60 bis 80 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung



Laubarbeit:

- Stocktriebe ausbrechen
- zweimal heften
- spät gipfeln
- ggf. Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 90 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- physiologisch reife Trauben
- maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- Temperatur des Erntegutes möglichst unter 18 °C

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach der Handlese
- abbeeren
- evtl. pektolytische Enzyme zur Maische, Standzeit max. 5 h

Pressung:

- schonende Pressung, alle Pressetypen
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, viele Scheitervorgänge erforderlich
- alle Pressfraktionen gemeinsam verarbeiten

► Mostbehandlung/Gärung

Mostbehandlung:

- je % Botrytis 1 g/hl Kohle
- 250 g/hl Bentonit eisenarm
- separieren, flotieren (evtl. sedimentieren)
- geringen Trubgehalt anstreben
- pasteurisieren bei hohem Botrytisanteil

Gärung:

- Anreicherung auf 11,5 bis 12 % vol. (Saccharose oder RTK)
- Kaltgärhefe (Buketthefen allenfalls für Teilpartien)
- Gärtemperatur eher kühl (16 bis 18 °C)
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Böckserneigung weitere DAP-Dosage

- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8 bis 10 Tage nach der Gärung Grobabstich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei erstem Abstich
- Schwefelung mit 8 g/hl
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- evtl. Entsäuerung
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- möglichst tiefe Temperaturen
- spundvolle Gebinde

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- abstimmen der Einzelpartien
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. Süßung
- Kohlensäure einstellen auf mind. 1,0 g/l

Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO₂ (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel

2.1.12 Silvaner, gehobene Qualität

► Rebanlage

Lage:

- mindestens Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht, keine Staunässe

Klone:

- qualitätsbezogen, z. B.: We 88, N 62, FR 49-127

Unterlage:

- 125 AA, 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich



► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, ca. 60 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- dreimal heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag max. 80 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- vollreife Trauben
- max. 20 % Botrytis
- selektive Handlese mit Sortierung und Kontrolle oder maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- Temperatur des Erntegutes möglichst unter 18 °C

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren, evtl. Ganztraubenpressung
- evtl. pektolytische Enzyme zur Maische, Standzeit max. 5 h

Pressung:

- schonende Pressung, möglichst Tankpresse
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, wenig Scheitervorgänge, falls möglich
- alle Pressfraktionen gemeinsam verarbeiten

► Mostbehandlung/Gärung

Mostbehandlung:

- je % Botrytis 1 g/hl Kohle
- 250 g/hl Bentonit eisenarm
- separieren, flotieren (evtl. sedimentieren)
- geringen Trubgehalt anstreben
- pasteurisieren bei hohem Botrytisanteil

Gärung:

- außer bei Prädikatsweinen: Anreicherung auf 12 bis 12,5 % vol. (Saccharose oder RTK)
- Kaltgärhefe (Buketthefen allenfalls für Teilpartien)
- Gärtemperatur eher kühl (16 bis 18 °C)
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Böckerneigung weitere DAP-Dosage
- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8 bis 10 Tage nach der Gärung Grobabstich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei erstem Abstich
- Schwefelung mit 8 g/hl
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten

► Jungwein

Säuremanagement:

- in säurebetonten Jahrgängen evtl. BSA auf der Hefe
- evtl. Entsäuerung

Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- möglichst konstante Temperaturen unter 12 °C
- spundvolle Gebinde

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- abstimmen der Einzelpartien
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. Süßung
- Kohlensäure einstellen auf mind. 1,0 g/l

Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO₂ (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel

2.1.13 Riesling, Qualitätswein

► Rebanlage

Lage:

- mindestens Lagegüte II

Boden:

- alle Bodentypen

Klone:

- alle gängigen Qualitätsklone

Unterlage:

- 125 AA, SO 4, Binova, Börner bei trockenen, skelettreichen Böden

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- 6 bis 8 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 60 bis 80 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung

Laubarbeit:

- zweimal heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 90 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- physiologisch reife Trauben
- möglichst spät
- maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- Temperatur des Erntegutes möglichst unter 18 °C

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach der Handlese
- abbeeren, evtl. Ganztraubenpressung

Pressung:

- schonende Pressung, alle Presstypen
- hohe Ausbeute anstreben

- lange Presszeit, wenig Scheitervorgänge
- alle Pressfraktionen gemeinsam verarbeiten

► Mostbehandlung/Gärung

Mostbehandlung:

- je % Botrytis 1 g/hl Kohle
- 150 g/hl Bentonit eisenarm
- Separieren, flotieren (evtl. sedimentieren)
- geringen Trubgehalt anstreben
- pasteurisieren bei hohem Botrytisanteil

Gärung:

- Anreicherung auf 11,5 bis 12 % vol. (Saccharose oder RTK)
- Riesling-Hefe, evtl. mit Aromaausprägung (ggf. nur Teilpartien), evtl. Kaltgärhefe
- Gärtemperatur max. 18 °C
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Bockserneigung weitere DAP-Dosage
- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8 bis 10 Tage nach der Gärung Grobabstich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei erstem Abstich
- Schwefelung mit 8 g/hl
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten

Säuremanagement:

- üblich ist die chemische Entsäuerung des Jungweins
- alternativ: BSA im Most mit citratnegativen Kulturen (Simultanbeimpfung)
- evtl. vollständiger BSA in Teilmenge (ggf. chemisch vorentsäuern)

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- möglichst tiefe Temperaturen
- spundvolle Gebinde

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

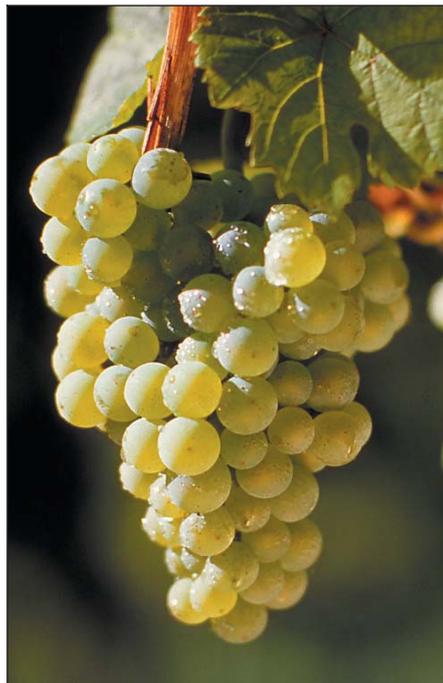
- abstimmen der Einzelpartien, evtl. Cuvée mit Kaltgäranteilen
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. Süßung
- Kohlensäure einstellen auf mind. 1,0 g/l

Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO₂ (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel



2.1.14 Riesling, gehobene Qualität

► Rebanlage

Lage:

- Lagegüte I

Boden:

- alle Bodentypen, feuchte Standorte vermeiden

Klone:

- alle gängigen Qualitätsklone

Unterlage:

- 125 AA, SO 4, Binova, Börner bei trockenen, skelettreichen Böden

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 bis 8 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, ca. 60 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- zweimal heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag max. 80 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- auf späte Lese ausgerichtet
- einmal Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- physiologisch reife Trauben
- max. 10 % Botrytis
- spät
- selektive Handlese mit Sortierung und Kontrolle oder maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- Temperatur des Erntegutes möglichst unter 18 °C

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren, evtl. Ganztraubenpressung

Pressung:

- schonende Pressung, möglichst Tankpresse
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, wenig Scheitervorgänge
- alle Pressfraktionen gemeinsam verarbeiten

► Mostbehandlung/Gärung

Mostbehandlung:

- je % Botrytis 1 g/hl Kohle
- 150 g/hl Bentonit eisenarm
- Separieren, flotieren (evtl. sedimentieren)
- geringen Trubgehalt anstreben
- pasteurisieren bei hohem Botrytisanteil

Gärung:

- außer bei Prädikatsweinen: Anreicherung auf 12 % vol. (Saccharose)
- Riesling-Hefe, evtl. mit Aromausprägung (ggf. nur Teilpartien), evtl. Kaltgärhefe
- Gärtemperatur max. 18 °C, kühlere Gärung anstreben
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Bockserneigung weitere DAP-Dosage
- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8 bis 10 Tage nach der Gärung Grobabsch
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei erstem Abstich
- Schwefelung mit 8 g/hl
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei erstem Abstich
- Schwefelung mit 8 g/hl ca. 8 bis 10 Tage nach der Gärung

Säuremanagement:

- bevorzugt chemische Entsäuerung des Jungweins
- evtl. BSA im Most mit citratnegativen Kulturen (Simultanbeimpfung)
- evtl. vollständiger BSA in Teilmenge (ggf. chemisch vorentsäuern)

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- möglichst konstante Temperaturen unter 12 °C
- spundvolle Gebinde

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- abstimmen der Einzelpartien, evtl. Cuvée mit Kaltgärung
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. Süßung
- Kohlensäure einstellen auf mind. 1,0 g/l

Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO₂ (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel



2.1.15 Riesling, Premiumqualität

► Rebanlage

Lage:

- nur beste Flächen der Lagegüte I

Boden:

- sehr gut geeignet: Gesteinsverwitterungsböden

Klone:

- qualitätsbezogen, z. B.: 198 Gm, FR 52, 239 Gm

Unterlage:

- 125 AA, Börner

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Standweite:

- max. 2,2 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Alter der Rebanlage:

- über 10 Jahre

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 40 bis 60 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütdüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- zwei- bis dreimal heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag max. 60 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- auf späte Lese ausgerichtet
- einmal Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

Ernte:

- vollreife Trauben
- möglichst spät
- selektive Handlese mit Sortierung und Kontrolle oder maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- Edelfäule zulässig
- Temperatur des Erntegutes möglichst unter 15 °C



► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren, bei hohem Botrytisanteil möglichst Ganztraubenpressung
- wenig pumpen, mögl. kippen
- Maischestandzeit 4 h (nur bei gesundem Lesegut)

Pressung:

- Tankpresse, max. 2 bar
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, wenig Scheitervorgänge

► Mostbehandlung/Gärung

Klärung:

- Schwefeln mit 5 g/hl
- Sedimentation mit Kühlung bei max. 12 °C

Gärung:

- bei Verzicht auf Prädikat Anreicherung oder Konzentrierung auf 13 % vol.
- Riesling-Hefe, evtl. mit Aromaausprägung (ggf. nur Teilpartien), evtl. Kaltgärhefe
- Gärtemperatur max. 18 °C
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Bockserneigung weitere DAP-Dosage

- beifüllen in abklingende Gärung
- evtl. am Gärende kühlen, um trockene Weine mit einigen Gramm Restzucker zu erhalten
- bei durchgegorenen Weinen Grob- abstich und Schwefelung mit 8 g/hl 8 bis 10 Tage nach Gärende

Säuremanagement:

- falls erforderlich chemische Entsäuerung des Jungweins

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager bis Frühjahr (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- konstante Temperaturen
- max. 12 °C, restsüße Weine unter 10 °C
- botrytisgeprägte Weine evtl. früh füllen
- spundvolle Gebinde

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- mindestens 3 Monate
- abstimmen der Einzelpartien
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. Süßung

Füllung:

- wenn möglich 50 mg/l freie SO₂
- mind. 1,0 g/l Kohlensäure anstreben

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel
- mind. 2 Monate Flaschenlager
- Vermarktung von Selection nicht vor September des Folgejahres

2.1.16 Grauer Burgunder, Qualitätswein

► Rebanlage**Lage:**

- mindestens Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar, ggf. auch etwas trockenere Standorte

Klone:

- FR 49-207, D 42, D 43, Hauserklon

Unterlage:

- alle standortangepassten Unterlagen, 125 AA, SO 4, Börner, Binova, 5 BB

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung**Anschnitt:**

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 60 bis 70 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- bis dreimal heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 90 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- zweimal Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- physiologisch reife Trauben
- möglichst spät
- maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- max. 10 % Botrytis
- ggf. aktive Kühlung des Lesegutes bis zur raschen Verarbeitung
- Temperatur des Erntegutes möglichst unter 18 °C
- Ziel: frischer, fruchtiger, strukturierter Wein, grünliche bis grüngelbe Weinfarbe, Ausbau trocken

► Traubenannahme/Pressung**Traubenannahme:**

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren, keine Maischestandzeit

Pressung:

- schonende Pressung, alle Pressetypen
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, wenig Scheitervorgänge
- alle Pressfraktionen gemeinsam verarbeiten

► Mostbehandlung/Gärung**Mostbehandlung:**

- je % Botrytis 1 g/hl Kohle
- 150 g/hl Bentonit eisenarm
- separieren, flotieren (evtl. sedimentieren)
- geringen Trubgehalt anstreben
- pasteurisieren bei hohem Botrytisanteil

Gärung:

- Anreicherung auf 12 % vol. (Saccharose oder RTK)
- Hefen, die Fülle, Reife und Extrakt fördern
- Gärtemperatur max. 20 °C
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin

- bei Bökkserneigung weitere DAP-Dosage
 - auffüllen bei abklingender Gärung
 - 8 bis 10 Tage nach der Gärung Grobabstich
 - bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei erstem Abstich
 - Schwefelung mit 8 g/hl
 - Luftzutritt vermeiden
 - Kohlensäure
- Säuremanagement:**
- evtl. vollständiger BSA (Teilmenge) auf Hefe
 - alternativ chemische Entsäuerung des Jungweins

► Jungwein**Behandlungen:**

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- möglichst tiefe Temperaturen
- spundvolle Gebinde

► Füllung/Lagerung**Füllvorbereitung:**

- abstimmen der Einzelpartien, Cuvée aus Weinen verschiedener Hefen und Lesetermine
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, Grauburgunder-Stil einstellen, evtl. Korrektur mit Schönungsmitteln
- evtl. Süßung 4 g/l
- Kohlensäure einstellen auf 1,0 g/l

Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO₂ (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel

2.1.17 Grauer Burgunder, gehobene Qualität

► Rebanlage

Lage:

- mindestens Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar, ggf. auch etwas trockenere Standorte

Klone:

- FR 49-207, D 42, D 43, Hauserklon

Unterlage:

- alle standortangepassten Unterlagen, 125 AA, SO 4, Börner, Binova, 5 BB

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, ca. 60 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütdüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- bis dreimal heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag max. 70 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- zweimal Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- vollreife Trauben
- möglichst spät
- selektive Handlese mit Sortierung und Kontrolle oder maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- max. 10 % Botrytis
- ggf. aktive Kühlung des Lesegutes bis zur raschen Verarbeitung
- Temperatur des Erntegutes möglichst unter 18 °C
- Ziel: frischer, fruchtiger, strukturierter Wein, grünliche bis grüngelbe Weinfarbe, Ausbau trocken



► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach der maschinellen Ernte, max. 4 h nach der Handlese
- abbeeren, keine Maischestandzeit
- bei Botrytisanteil auch Ganztraubenpressung

Pressung:

- schonende Pressung, möglichst Tankpresse
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, wenig Scheitervorgänge
- alle Pressfraktionen gemeinsam verarbeiten

► Mostbehandlung/Gärung

Mostbehandlung:

- je % Botrytis 1 g/hl Kohle
- 150 g/hl Bentonit eisenarm
- separieren, flotieren (evtl. sedimentieren)
- geringen Trubgehalt anstreben
- pasteurisieren bei hohem Botrytisanteil

Gärung:

- außer bei Prädikatsweinen: Anreicherung auf 12,5 bis 13 % vol. (Saccharose oder RTK)
- Hefen, die Fülle, Reife und Extrakt fördern
- Gärtemperatur max. 20 °C
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Böckserneigung weitere DAP-Dosage
- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8 bis 10 Tage nach der Gärung Grobabstich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei erstem Abstich
- Schwefelung mit 8 g/hl
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten

Säuremanagement:

- evtl. vollständiger BSA (Teilmenge) auf Hefe
- alternativ chemische Entsäuerung des Jungweins

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- möglichst tiefe Temperaturen
- spundvolle Gebinde
- evtl. Teilmenge im Holzfass oder gebrauchtem Barrique

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- abstimmen der Einzelpartien, evtl. Cuvée mit Barrique-Wein, bei Botrytisbetonung auch frischer, duftiger Weißwein
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. Stilkorrektur mit Schönungsmitteln
- evtl. leichte Süßung auf ca. 4 g/l
- Kohlensäure einstellen auf mind. 1,0 g/l

Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO₂ (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel

2.1.18 Grauer Burgunder, Premiumqualität

► Rebanlage

Lage:

- Lagegüte I

Boden:

- ausreichend fruchtbar, ggf. auch etwas trockenere Standorte

Klone:

- qualitätsorientiert, FR 49-207, D 42, neuere Klonentwicklungen

Unterlage:

- alle standortangepassten Unterlagen, 125 AA, SO 4, Börner, Binova, 5 BB

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Alter der Rebanlage:

- über 10 Jahre

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 5 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 40 bis 60 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- bis dreimal heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag max. 60 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- zweimal Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- vollreife Trauben
- spät
- selektiv
- max. 10 % Botrytis
- ggf. aktive Kühlung des Lesegutes bis zur raschen Verarbeitung
- Temperatur des Erntegutes möglichst unter 15 °C
- Ziel: frischer, fruchtiger, strukturierter Wein, grünliche bis grüngelbe Weinfarbe, Ausbau trocken

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 4 h nach der Lese
- abbeeren, bei hohem Botrytisanteil eventuell Ganztraubenpressung
- wenig pumpen, mögl. kippen
- Maischestandzeit 4 h (nur bei gesundem Lesegut)

Pressung:

- Tankpresse, max. 2 bar
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, wenig Scheitervorgänge
- deutliche Rotfärbung des Mostes vermeiden

► Mostbehandlung/Gärung

Klärung:

- schwefeln mit 5 g/hl
- Sedimentation mit Kühlung bei max. 12 °C

Gärung:

- Bei Verzicht auf Prädikat evtl. Anreicherung auf 13 % vol. (Saccharose oder Konzentrierung), bei Barrique evtl. auf 13,5 % vol.
- Hefen, die Fülle, Reife und Extrakt fördern
- Gärtemperatur max. 19 °C
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin



- bei Bockserneigung weitere DAP-Dosage
- beifüllen in abklingende Gärung
- evtl. am Gärende kühlen, um trockene Weine mit einigen Gramm Restzucker zu erhalten
- bei durchgeregorenen Weinen Grob- abstich und Schwefelung mit 8 g/hl 8 bis 10 Tage nach Gärende

Säuremanagement:

- evtl. BSA auf Hefe (v.a. bei Barriquereifung)
- evtl. nur Teilmenge mit BSA
- alternativ: chemische Entsäuerung des Jungweins

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager bis Frühjahr (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- konstante Temperaturen
- max. 12 °C, restsüße Weine unter 10 °C
- mindestens 3 Monate, bei leichter Botrytisprägung früher füllen
- Barrique-vergorene Weine mind. 4 Monate im Barrique reifen lassen
- spundvolle Gebinde

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- abstimmen der Einzelpartien, evtl. Cuvée mit Barrique
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. leichte Süßung auf ca. 6 g/l (trocken)

Füllung:

- wenn möglich 50 mg/l freie SO₂
- 1,0 g/l Kohlensäure anstreben

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel
- mind. 2 Monate Flaschenlager
- Vermarktung von Selection nicht vor September des Folgejahres

2.1.19 Ruländer, Qualitätswein und gehobene Qualität

► Rebanlage

Lage:

- mindestens Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht

Klone:

- FR 49-207, D 42, D 43, Hauserklon

Unterlage:

- alle standortangepassten Unterlagen, 125 AA, SO 4, Börner, Binova, 5 BB

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, ca. 60 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütdüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- bis dreimal heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 80 bis 90 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- zweimal Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- vollreife Trauben
- spät
- selektive Handlese mit Sortierung oder maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- ggf. aktive Kühlung des Lesegutes bis zur raschen Verarbeitung
- Temperatur des Erntegutes möglichst unter 18 °C
- Ziel: kräftiger, saftiger, strukturierter Wein, grüngelbe bis strohgelbe Weinfarbe, Ausbau halbtrocken oder lieblich



► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 3 h nach der Handlese
- unverzügliches Verarbeiten oder evtl. Ganztraubenpressung bei hohem Botrytisanteil
- wenig Pumpvorgänge
- Standzeit bis 4 h nach dem Abbeeren bei max. 12 °C (nur bei gesunden Trauben)
- 50 mg/kg SO₂ bei kritischem Lesegut

Pressung:

- schonende Pressung, alle Pressentypen
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, wenig Scheitervorgänge
- alle Pressfraktionen gemeinsam verarbeiten

► Mostbehandlung/Gärung

Klärung:

- je % Botrytis 1 g/hl Kohle zudosieren und vor Gärung vollkommen abtrennen
- 100 g/hl Bentonit bei hohem Botrytisanteil, 200 g/hl bei gesunden Trauben
- separieren, flotieren (evtl. sedimentieren)
- geringen Trubgehalt anstreben
- bei hohem Botrytisanteil pasteurisieren sehr zu empfehlen

Gärung:

- außer bei Prädikatsweinen: Anreicherung auf 12,5 % vol. (Saccharose, RTK)
- gärintensive Hefe und Gärtemperatur 20 °C bei Botrytis-belasteten Trauben
- extraktfördernde Hefen bei gesunden Trauben und tiefere Gärtemperatur
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Bockserneigung weitere DAP-Dosage
- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8 bis 10 Tage nach der Gärung Grobabstich

Säuremanagement:

- evtl. vollständiger BSA (Teilmenge) auf Hefe
- alternativ chemische Entsäuerung des Jungweins
- bei ersten Anzeichen von flüchtiger Säure oder Esterton kein BSA, sondern möglichst bald nach Gärende schwefeln und steril filtrieren und chemisch entsäuern

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager bei gesundem Lesegut evtl. bis Februar (sofern kein BSA einsetzt)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- evtl. Entsäuerung
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- möglichst tiefe Temperaturen
- spundvolle Gebinde

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- abstimmen der Einzelpartien
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- Süßung (halbtrocken oder lieblich)
- Kohlensäure einstellen auf 1,0 g/l

Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO₂ (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel

2.1.20 Weißer Burgunder, Qualitätswein

► Rebanlage

Lage:

- mindestens Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht

Klone:

- qualitätsorientiert, z. B.: FR 70, FR 74, D 55, Dreher 209, Dreher 212

Unterlage:

- alle standortangepassten Unterlagen, 125 AA, SO 4, Börner, Binova, 5 BB

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 60 bis 80 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- bis dreimal heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

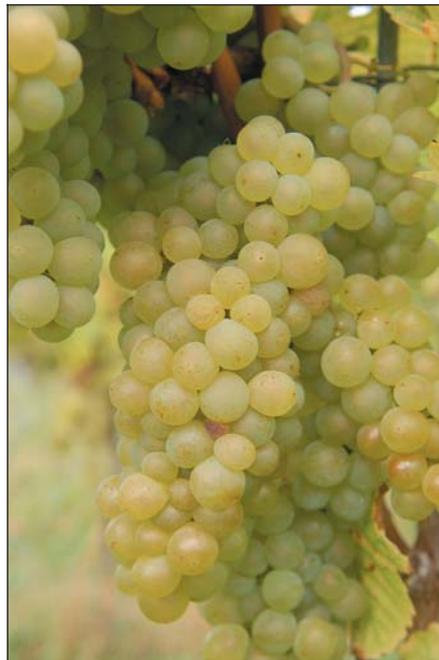
- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 90 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- einmal Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- physiologisch reife und gesunde Trauben
- möglichst spät
- max. 10 % Botrytis
- maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- ggf. aktive Kühlung des Lesegutes bis zur raschen Verarbeitung
- Temperatur des Erntegutes möglichst unter 18 °C



► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren, keine Maischestandzeit

Pressung:

- bei hohem Botrytisanteil Ganztraubenpressung
- schonende Pressung, alle Presstypen
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, wenig Scheitervorgänge
- alle Pressfraktionen gemeinsam verarbeiten

► Mostbehandlung/Gärung

Mostbehandlung:

- je % Botrytis 1 g/hl Kohle
- 150 g/hl Bentonit eisenarm
- separieren, flotieren (evtl. sedimentieren)
- geringen Trubgehalt anstreben
- pasteurisieren bei hohem Botrytisanteil

Gärung:

- Anreicherung auf 12 % vol. (Saccharose oder RTK)
- Hefen, die Fülle, Reife und Extrakt fördern
- Gärtemperatur max. 20 °C
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin

- bei Bockserneigung weitere DAP-Dosage
- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8 bis 10 Tage nach der Gärung Grobabstich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei erstem Abstich
- Schwefelung mit 8 g/hl
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten

Säuremanagement:

- evtl. vollständiger BSA (Teilmenge) auf Hefe
- alternativ chemische Entsäuerung des Jungweins

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- evtl. Entsäuerung
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- möglichst tiefe Temperaturen
- spundvolle Gebinde

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. Süßung
- Kohlensäure einstellen auf mind. 1,0 g/l

Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO₂ (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel

2.1.21 Weißer Burgunder, gehobene Qualität

► Rebanlage

Lage:

- mindestens Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht

Klone:

- qualitätsorientiert, z. B.: FR 70, FR 74, D 55, Dreher 209, Dreher 212

Unterlage:

- alle standortangepassten Unterlagen, 125 AA, SO 4, Börner, Binova, 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

Standweite:

- max. 2,4 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, ca. 60 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- bis dreimal heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag max. 70 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- zweimal Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- vollreife gesunde Trauben
- spät
- max. 10 % Botrytis
- selektive Handlese mit Sortierung und Kontrolle oder maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- ggf. aktive Kühlung des Lesegutes bis zur raschen Verarbeitung
- Temperatur des Erntegutes möglichst unter 18 °C

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Ernte, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren, wenig pumpen, 5 h Maischestandzeit nur bei gesundem Lesegut

Pressung:

- bei hohem Botrytisanteil auch Ganztraubenpressung
- schonende Pressung, möglichst Tankpresse
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, wenig Scheitervorgänge
- alle Pressfraktionen gemeinsam verarbeiten

► Mostbehandlung/Gärung

Mostbehandlung:

- je % Botrytis 1 g/hl Kohle
- 150 g/hl Bentonit eisenarm
- separieren, flotieren (evtl. sedimentieren)
- geringen Trubgehalt anstreben
- pasteurisieren bei hohem Botrytisanteil

Gärung:

- außer bei Prädikatsweinen: Anreicherung auf 12,5 % vol. (Saccharose oder RTK)
- Hefen, die Fülle, Reife und Extrakt fördern
- Gärtemperatur max. 20 °C

- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Böckserneigung weitere DAP-Dosage
- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8 bis 10 Tage nach der Gärung Grobabstich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei erstem Abstich
- Schwefelung mit 8 g/hl
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten

Säuremanagement:

- evtl. vollständiger BSA (Teilmenge) auf Hefe
- alternativ chemische Entsäuerung des Jungweins

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- evtl. Entsäuerung
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- möglichst tiefe Temperaturen
- spundvolle Gebinde
- evtl. Teilmenge im Holzfass oder gebrauchtem Barrique

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

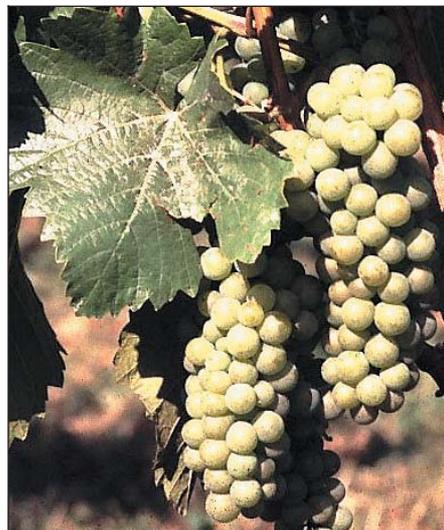
- abstimmen der Einzelpartien, evtl. Cuvée mit Holzfass/Barrique-Partie
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- Kohlensäure einstellen auf mind. 1,0 g/l

Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO₂ (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel



2.1.22 Weißer Burgunder, Premiumqualität

► Rebanlage

Lage:

- Lagegüte I

Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht

Klone:

- qualitätsorientiert, z. B.: FR 70, FR 74, D 55, Dreher 209, neuere Klonentwicklungen

Unterlage:

- alle standortangepassten Unterlagen, 125 AA, SO 4, Börner, Binova, 5 BB

Standweite:

- max. 2,2 m²/Stock
- anzustreben sind 2 m²/Stock

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Alter der Rebanlage:

- über 10 Jahre

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 5 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 40 bis 60 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung

Laubarbeit:

- Doppel-/Kümmertriebe ausbrechen
- bis dreimal heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12 bis 15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag max. 60 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- auf späte Lese ausgerichtet
- zweimal Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- vollreife Trauben
- spät
- max. 10 % Botrytis
- gestaffelte selektive Lese mit Sortierung und Kontrolle oder maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- ggf. aktive Kühlung des Lesegutes bis zur raschen Verarbeitung
- Temperatur des Lesegutes möglichst unter 15 °C

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren, bei hohem Botrytisanteil eventuell Ganztraubenpressung
- wenig pumpen, mögl. kippen
- Maischestandzeit 5 h (nur bei gesundem Lesegut)

Pressung:

- Tankpresse, max. 2 bar
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, wenig Scheitervorgänge

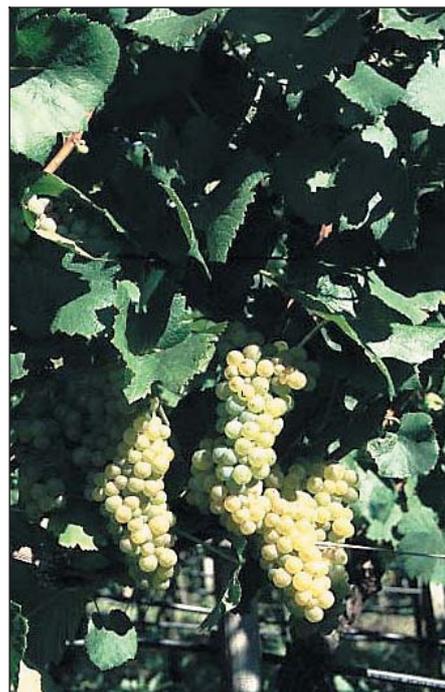
► Mostbehandlung/Gärung

Klärung:

- schwefeln mit 5 g/hl
- Sedimentation mit Kühlung bei max. 12 °C

Gärung:

- bei Verzicht auf Prädikat evtl. Anreicherung auf 13 % vol. (Saccharose oder Konzentrierung), bei Barrique evtl. auf 13,5 % vol.
- Hefen, die Fülle, Reife und Extrakt fördern
- Gärtemperatur max. 19 °C
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin



- bei Bockserneigung weitere DAP-Dosage
 - beifüllen in abklingende Gärung
 - evtl. am Gärende kühlen, um trockene Weine mit einigen Gramm Restzucker zu erhalten
 - beifüllen in abklingende Gärung
 - bei trockenen Weinen Grobabstich und Schwefelung mit 8 g/hl 8 bis 10 Tage nach Gärende
 - evtl. Vergärung im Barrique
- #### Säuremanagement:
- evtl. BSA auf Hefe (v. a. bei Barriqueierung)
 - evtl. nur Teilmenge mit BSA
 - alternativ: chemische Entsäuerung des Jungweins

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelerger bis Frühjahr (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- konstante Temperaturen
- max. 12 °C, restsüße Weine unter 10 °C
- mindestens 3 Monate
- botrytisgeprägte Weine evtl. früh füllen
- Barrique-vergorene Weine 4 Monate im Barrique reifen lassen
- spundvolle Gebinde

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- abstimmen der Einzelpartien, evtl. Cuvée mit Holzfass/Barrique-Partie
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. Süßung über restsüße Cuvée-partner

Füllung:

- wenn möglich 50 mg/l freie SO₂
- 1,0 g/l Kohlensäure anstreben

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel
- mind. 2 Monate Flaschenlager
- Vermarktung von Selection nicht vor September des Folgejahres

2.2 Erzeugungsprofile sortenübergreifend

2.2.1 Weißherbst, Qualitätswein und gehobene Qualität

Rebanlage und Kulturführung entsprechen den jeweiligen Qualitätswein- oder gehobenen Qualitäts-Segmenten der Rotweinsorten; kräftiger, saftiger, bronzefarbiger Wein, Ausbau halbtrocken oder lieblich.

► Ernte

- absolut rebsortenrein wegen Weißherbst-Bezeichnung
- reife Trauben, Verwendung schwach gefärbter und überreifer Trauben aus der Rotweinsortierung möglich
- Verwendung einer Teilmenge Saftabzug von Rotweinbereitung möglich (Saignée-Most)
- maschinelle Lese (vgl. 1.2.3), ggf. ohne Vorlese
- essigbefallene Beeren konsequent ausscheiden
- nicht maischen

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- Traubenannahme max. 1 h nach maschineller Lese, max. 3 h nach Handlese
- 50 mg/l SO₂ (bei Botrytisanteil bzw. Standzeiten)
- bei hohem Botrytisanteil unverzügliches Verarbeiten, evtl. Ganztraubenpressung
- abbeeren und anschließend Maischestandzeit ca. 8 h bei max. 12 °C (nur bei gesunden Trauben)

Pressung:

- schonende Pressung, möglichst keine Schneckenpresse
- bei gesundem Lesegut hohe Ausbeute und lange Presszeit anstreben, wenig Scheitervorgänge
- kurz pressen bei hohem Botrytisanteil
- alle Pressfraktionen mischen, ggf. Teilentsaftungsmost der Rotweinbereitung (Saignée) mit letzter Pressfraktion mischen

► Mostbehandlung/Gärung

Klärung:

- je % Botrytis 1 g/hl Kohle zudosieren, vor der Gärung vollkommen abtrennen
- Bentonit bis 200 g/hl bei Teilentsaftungsmost, 100 g/hl bei Botrytis-Most
- bei extremem Botrytisanteil besonders schnell vorklären, evtl. blank filtrieren, möglichst pasteurisieren



Gärung:

- Anreicherung bis 12,5 % vol.
- Hefezugabe mind. 10 g/hl, bei Botrytis-Most 20 g/hl
- Zugabe von Thiamin, gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten (v. a. bei Bockserneigung)
- Gärtemperatur max. 20 °C
- bei nachlassender Gärung beifüllen, weil oxidationsempfindlich

Säuremanagement:

- spundvolle Behälter
- evtl. BSA (bei gesunden Teilpartien direkt nach der Gärung auf der Hefe)
- Temperatur 20 °C (bei BSA)
- Einsatz von Milchsäurebakterien

- nach vollständigem BSA 14 Tage lang auf Hefe belassen, gelegentlich aufrühren
- Abstich ohne Filtration oder Separator
- erste Schwefelung mit 80 mg/hl SO₂
- freie Schweflige Säure auf 50 mg/l einstellen
- alternativ mit Kaliumsalzen oder Kalk entsäuern
- bei kritischem Jungwein (Oxidation, flüchtige Säure, Esterton, Mäuseln) Verzicht auf BSA, filtrieren und auf 50 mg/l freie SO₂ einstellen

► Jungwein

Behandlungen:

- spundvoll halten
- Lagerung auf der Feinhefe
- reifen lassen
- Nachbehandlung mit Bentonit, falls erforderlich

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- Süßung (halbtrocken oder lieblich) mit sortenreiner Süßreserve derselben Sorte
- Kohlensäure einstellen auf mind. 1,0 g/l
- Farbeinstellung über Verschnitt mit max. 5 % sortenreinem Rotwein derselben Sorte aus Maischerhitzung

Füllung:

- Füllung mit 50 mg/l freier SO₂ (nach Abzug der Reduktone)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel, insbesondere bei weißen Flaschen

2.2.2 Rosé, Qualitätswein und gehobene Qualität

Rebanlage und Kulturführung entsprechen den jeweiligen Qualitätswein- oder gehobenen Qualitäts-Segmenten der Rebsorten; frische, fruchtige Weine, lachsfarben bis rosé, Ausbau trocken.

► Ernte

- falls später ein Teil des Weines als Weißherbst vermarktet wird, sortenrein ernten und einlagern
- physiologisch reife und gesunde Trauben
- möglichst nicht zu früh
- max. 5 % Botrytis
- maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren, evtl. Maischestandzeit bei 12 °C
- ausreichende Menge an maischeerhitztem Rotwein zur Farbeinstellung einplanen

Pressung:

- schonende Pressung, möglichst Tankpresse
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, wenig Scheitervorgänge
- alle Pressfraktionen gemeinsam verarbeiten

► Mostbehandlung/Gärung

Mostbehandlung:

- 150 g/hl Bentonit eisenarm
- separieren, flotieren (evtl. sedimentieren)
- geringen Trubgehalt anstreben



Gärung:

- Anreicherung auf 12 % vol. (Saccharose oder RTK)
- Hefe mit Burgundertyp
- Gärtemperatur max. 18 °C
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Böckserneigung weitere DAP-Dosage
- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8 bis 10 Tage nach der Gärung Grobabschich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei erstem Abstich
- Schwefelung mit 8 g/hl
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten

Säuremanagement:

- evtl. BSA (nur durchgegorene Teilmengen) analog zu Weißwein mit voller Hefe
- ansonsten Entsäuerung nach Abstich

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Januar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- möglichst konstante Temperaturen unter 12 °C
- spundvolle Gebinde

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- abstimmen der Einzelpartien, evtl. Cuvée mit maischeerhitztem Rotwein oder einer farbintensiven Sorte
- auf typische Farbe achten (roséfarben ohne Brauntöne)
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. 1 bis 2 % Süßung (trocken)
- Kohlensäuregehalt auf 1 g/l einstellen

Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO₂ (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel, insbesondere bei weißen Flaschen
- frühe Vermarktung in Frühling und Sommer

2.2.3 Blanc de Noirs, Qualitätswein und gehobene Qualität

Rebanlage und Kulturführung entsprechen den jeweiligen Qualitätswein- oder gehobenen Qualitäts-Segmenten der Rebsorten; frische, fruchtige Weine, Weißweinfarbe, Ausbau trocken.

► Ernte

- falls später ein Teil des Weines als Weißherbst vermarktet wird, sortenrein ernten und einlagern
- vollreife, gesunde Trauben, nicht überreif bzw. mürbe
- max. 5 % Botrytis
- keine UTA-gefährdeten Trauben
- selektive Handlese mit Sortierung und Kontrolle
- ggf. aktive Kühlung des Lesegutes bis zur raschen Verarbeitung
- Temperatur des Lesegutes möglichst unter 18 °C

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 3 h nach Handlese

Traubentransport:

- ohne Pumpen
- keine Maischestandzeit
- keine Schwefelung

Pressung:

- sofort pressen
- möglichst Ganztraubenpressung
- Tankpresse
- Pressfraktionen getrennt erfassen und erst nach Prüfung der Farbe mischen, zu stark gefärbte Pressfraktionen zu Saignée oder Rosé geben, evtl. getrennter Ausbau, um Farbentwicklung abzuwarten



► Mostbehandlung/Gärung

Klärung:

- 200 g/hl Bentonit eisenarm
- Sedimentation mit Kühlung (max. 12 °C), flotieren oder separieren

Gärung:

- Anreicherung auf 12 % vol. Alkohol
- stickstoffsparende Hefe oder Hefe mit Burgundertyp
- max. 18 °C
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Böckserneigung weitere DAP-Dosage
- evtl. Kühlung bei Gärende um einige Gramm Restzucker zu erhalten

- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8 bis 10 Tage nach der Gärung Grobabschich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei erstem Abschich
- Schwefelung mit 8 g/hl
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten

Säuremanagement:

- evtl. BSA (nur durchgegorene Teilmengen) analog zu Weißwein mit voller Hefe
- alternativ chemische Entsäuerung nach Abschich

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager bei durchgegorenen Weinen bis 2 Monate
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

Lagerung:

- max. 12 °C, restsüße Weine unter 10 °C
- mindestens 2 Monate
- Weine früh füllen
- Barrique-vergorene Weine mind. 4 Monate im Barrique reifen lassen
- spundvolle Gebinde

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- Farbe prüfen (weißweinfarben)
- stets nach Weißwein, nie nach Rosé filtrieren usw.
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. minimale Süßung (trocken)
- mind. 1,1 g/l Kohlensäure anstreben

Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO₂ (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel
- Vermarktung früh, nur aktuellen Jahrgang

2.2.4 Sektgrundwein, Sekt

Rebanlage und Kulturführung entsprechen den jeweiligen Qualitätswein- oder gehobenen Qualitäts-Segmenten der Rebsorten; bei besonderer Sektqualität auch Premium-Qualität.

► Ernte

- physiologisch reife und gesunde Trauben
- keine UTA-gefährdeten Trauben
- Gesamtsäure ausreichend
- selektive Handlese mit Sortierung und Kontrolle oder maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- ggf. aktive Kühlung des Lesegutes bis zur raschen Verarbeitung
- Temperatur des Leseguts unter 15 °C

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 3 h nach Handlese
- ggf. Trauben kühl zwischenlagern

Traubentransport:

- möglichst ohne pumpen
- keine Maischestandzeit

Pressung:

- möglichst Ganztraubenpressung
- Tankpresse, max. 2 bar
- Ausbeute bei Crémant begrenzen, sonst mäßig auspressen
- lange, schonende Presszeit, wenig scheitern



► Mostbehandlung/Gärung

Klärung:

- Sedimentation mit Kühlung (max. 12 °C) oder Flotation

Gärung:

- stickstoffsparende Hefe oder Aroma-Hefe bei Bukettsorten
- max. 19 °C
- max. Nährstoffversorgung
- auffüllen bei abklingender Gärung

Säuremanagement:

- keine chem. Entsäuerung
- evtl. BSA sinnvoll

► Jungwein

Behandlungen:

- Abstich 8 Tage nach Gärende
- max. 25 mg/l freie SO₂ einstellen
- Feinhefelager bis evtl. Februar
- Schönung nach Analyse
- Säuerung mit Weinsäure
- Sterilfiltration vor Verseltung
- Weinsteinstabilisierung

Lagerung:

- konstante Temperaturen
- max. 12 °C
- bis zur Verarbeitung spundvoll halten

► Stillwein

Füllvorbereitung:

- Verschnitt, Cuvée aus verschiedenen Grundweinen
- mindestens 9 % vol. Alkohol
- sensorische Optimierung

Füllungsansatz:

- ausreichende Sektheife (ca. 30 g/hl)
- 20 bis 22 g/l Zucker, bei viel Alkohol Traubenmost statt Zucker
- Gärsalzgabe (auch zulässig, wenn bereits bei der Weinbereitung Nährstoffe zugegeben wurden)
- Rüttelhilfe
- leichter Sauerstoffeintrag

► Herstellung im klassischen Flaschengärverfahren

Füllung:

- Füllung unter Rühren in ausreichend stabile Flaschen
- Verschluss mit Kronenkorken

Flaschengärung:

- max. 18 °C in Angärphase, dann 12 °C
- 6 bar Druck anstreben
- vorgeschriebene Lagerzeit auf der Hefe einhalten, evtl. deutlich verlängern
- (ab hier auch Transvasierverfahren bei Klärproblemen möglich) → Bezeichnung Flaschengärung

Enthefen:

- rütteln der Flaschen manuell oder maschinell 3 Wochen vor Degorgieren
- abstimmen mit Dosage
- schwefeln

Lagerung:

- Fertigprodukt max. 6 Monate, kühl
- Lagerdauer evtl. Einfluss auf Bezeichnung
- Fertigsekt ins Zolllager bzw. Ausgangslager
- versteuern



2.2.5 Edelsüße Weine

Rebanlage und Kulturführung entsprechen den jeweiligen Premiumqualitäten der Rebsorten, in herausragenden Jahren evtl. auch den gehobenen Qualitäten.

► Ernte

- vollreife Trauben, evtl. auch eingetrocknet, mit Edelfäule oder gefroren – je nach Prädikat
- selektive Handlese mit Sortierung und Kontrolle
- ggf. aktive Kühlung des Lesegutes bis zur raschen Verarbeitung
- Temperatur des Lesegutes möglichst unter 15 °C
- Sonderfall Eiswein: auch maschinelle Ernte, unverzüglich pressen

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 3 h nach Handlese
- Trauben kühl zwischelagern

Traubentransport:

- möglichst ganze Trauben oder Beeren
- möglichst ohne Pumpen
- Maischestandzeit nur bei gesundem Lesegut

Pressung:

- möglichst Ganztraubenpressung
- Tankpresse
- schonende Pressung, wenig scheitern

► Mostbehandlung/Gärung

Klärung:

- Sedimentation mit Kühlung (mögl. max. 8 °C)

Gärung:

- spezielle Hefen auswählen
- max. 20 °C
- max. Nährstoffversorgung
- Gärbehälter weitgehend füllen, wenig Luftvolumen
- Gärung bei gewünschtem Restzucker/Alkohol unterbrechen
- soll mit Traubenmost gesüßt werden, ausreichend Traubenmost mit gleicher Lage und mind. gleicher Qualitätsstufe einlagern

Säuremanagement:

- Säure erhalten



► Jungwein

Behandlungen:

- nach Gärunterbrechung steril einlagern
- Filter (z. B. Crossflow-Filter) mit Wein vorlaufen lassen und wieder entleeren
- möglichst mind. 30 mg/l freie SO₂ (gesamte SO₂ beachten)
- Schönung nach Analyse
- Weinsteinstabilisierung

Lagerung:

- konstante Temperaturen
- max. 12 °C
- bei restsüßen Weinen im Kühlraum
- bis zur Füllung spundvoll halten
- Barrique-vergorene Weißweine mind. 4 Monate im Barrique reifen lassen

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- Stabilitätsprüfung
- abstimmen der Einzelpartien
- sensorische Optimierung
- evtl. Süßung

Füllung:

- wenn möglich 50 mg/l freie SO₂
- Filtergröße auf Menge abstimmen
- Prüfung, ob Flaschensterilisator für gewünschte Flaschenform geeignet

Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel

3 Qualitätskontrolle

Die Erfassung und Bewertung der Traubenqualität erfolgt z. B. nach den Kriterien Jahrgang, Rebsorte, Lage, Standortqualität, Erntemenge, Mostgewicht und besonderen Erzeugungsziele in Anbau, Ausbau oder Vermarktung. Betriebsindividuell können zusätzlich erweiterte Qualitätsparameter herangezogen werden. Insbesondere Traubengesundheit, Ausreifung und qualitätsbestimmende Inhaltsstoffe lassen sich mit Hilfe neuerer Verfahren rasch und objektiv ermitteln.

Die monetäre Bewertung der geernteten Trauben muss dabei auf den tatsächlichen Markterfolg eines Segments sowie die Qualität ausgerichtet sein. Eine Nivellierung der Bewertung über mehrere Produktionslinien und Qualitäten hinweg behindert die flexible Anpassung der Erzeugung an die Markterfordernisse und führt zu Stagnation und mangelnder Honorierung des Qualitätsstrebens.

Für den Qualitätsmanagementprozess entscheidend sind schließlich die erfolgreiche Vermarktung und die Kundenresonanz und die daraus abgeleitete Weiterentwicklung der Produkte.

3.1 Qualitätskontrolle im Weinberg – Weinbergsbonitur

Die Weinbergsbonitur ist als unverzichtbarer Bestandteil für die Ermittlung der Wirksamkeit der durchgeführten Bewirtschaftungsmaßnahmen im Hinblick auf die festgelegten Erzeugungsziele zu verstehen. Eine Inaugenscheinnahme des Zustandes der Rebanlage zur beginnenden Reifephase ermöglicht die Beurteilung der durchgeführten Bewirtschaftungsmaßnahmen und lässt noch genügend Zeitraum für die Nachregulierung bei einzelnen Arbeitsschritten in Abhängigkeit von z. B. der Jahrgangssituation. Im Sinne von Kontrolle der für die jeweiligen Marktsegmente im Qualitätsmanagement festgelegten

und ggf. von den Erzeugungsbetrieben gesondert geregelten Produktionsschritte kann die Weinbergssonitur auch zur Überprüfung der Einzelflächenbewirtschaftung dienen. Hierzu ist die Weinbergssonitur dann bezogen auf die Einzelreblflächen über die Gesamtheit aller beteiligten Reblflächen durchzuführen, ggf. werden die zu überprüfenden Parzellen durch Zufallsauswahl stichprobenartig bewertet. Die Ergebnisse der Weinbergssonitur sollten dann als Dokumentation auf entsprechenden Protokollbögen (vgl. 3.3) festgehalten werden.

Nachfolgend werden Kriterien dargelegt, die in einer Weinbergssonitur berücksichtigt und in die monetäre Traubenbewertung aufgenommen werden können:

Weinbergssonitur und Auszahlungspreise	
Kriterien, die im Rahmen einer Weinbergssonitur bewertet werden können	Möglichkeiten der Anpassung der monetären Traubenbewertung
<ul style="list-style-type: none"> – Bodenbewirtschaftung, Humusversorgung – Stockausfall – Wüchsigkeit, Vitalität – Gesundheitszustand der Laubwand – Anschnitt, Ausbrechmaßnahmen (Doppeltriebe) – Qualität der Laubarbeiten – Entblätterung der Traubenzone – Ertragsregulierung – tatsächlicher Ertrag – Gesundheitszustand der Trauben <ul style="list-style-type: none"> – Botrytis – Essigstich – Sekundärpilze (Penicillium, Alternaria usw.) – Oidium – Sauerwurm – Reifeentwicklung (optische und sensorische Bewertung der Trauben) – Bewertung der physiologischen Reife (Traubenfärbung) – Aromabewertung durch Verprobung der Trauben 	<p>Die Anpassung der monetären Traubenbewertung auf der Basis der Weinbergssonitur kann z. B. erfolgen durch höhere Bewertung für Kulturmaßnahmen wie Traubenzonenentblätterung oder Ertragsregulierung, außerdem durch höhere Bewertung für Gesundheitsgrad des Leseguts, für hohe physiologische Reife, für Lesetechnik oder selektive Lese; grundsätzlich kann z. B. auch für Spitzenlagen oder Qualitätsklone eine Höherbewertung vorgenommen werden.</p> <p>Im Gegenzug können Bewertungsabschläge z. B. für hohen Stockausfall, degenerierte Bestände, mangelnde Bodenpflege und Kulturführung, ungeeigneten Lesezeitpunkt, Übermengen, mangelnde Reife oder mangelnden Gesundheitszustand der Trauben vorgenommen werden.</p>

Insgesamt bleibt es den Betrieben überlassen, in welcher Form und nach welchen Kriterien Weinbergssonituren durchgeführt werden und welche Personen die Aufgaben wahrnehmen. Federführend sollte in jedem Betrieb oder überbetrieblich für mehrere Betriebe eine verantwortliche Person, wie z. B. ein Qualitätsmanager, benannt werden. In Abhängigkeit von der Gesamtreblfläche können zusätzliche Qualitätsbeauftragte ernannt werden. Die Weiterbildung des benannten Personenkreises muss ein Anliegen der Betriebe darstellen.

3.2 Qualitätskontrolle in der Kellerwirtschaft

Die Qualitätskontrollen von Most, Jungwein und Wein im Keller sollten insbesondere umfassen: Dokumentation des Reifezustandes und der Verarbeitungszeitpunkte; Analyse von Mostgewicht, Säure, pH-Wert; Dokumentation der Gärkurve mit Mostgewichtsabnahme und Temperaturverlauf; sensorische und im Einzelfall mikroskopische Kontrolle von Most, gärendem Most und Jungwein sowie die kontinuierliche Kontrolle der freien SO₂. Diese Kontrollen sollten systematisch durchgeführt werden und als Entscheidungsgrundlage für die weitere Verarbeitung dienen. Ergänzt werden sie durch Jungweinproben und andere sensorische Prüfungen unter Einbindung von externen Fachleuten, Kollegen, Weinlabors und den Qualitätsbeauftragten und/oder im Betriebsvergleich. Hinzu kommen die Qualitätsweinprüfung sowie die Teilnahme an Wettbewerben und Prämierungen.

3.3 Dokumentation der Weinbergssonitur

Die Boniturblätter 1–3 sind als Vorlagen für die Dokumentation der Weinbergssonituren im Rahmen der Qualitätskontrolle beigelegt.

Diese Blätter sind eine Empfehlung, sie können den betrieblichen Gegebenheiten der umsetzenden Betriebe spezifisch angepasst werden. Die Bewertung und Gewichtung der einzelnen Qualitätsfaktoren sowie die Anpassung der monetären Bewertung der Trauben obliegt ebenfalls der einzelbetrieblichen Entscheidung.

Weinbergsbonitur, Qualitätsbonitur (b. A. Baden, Qualitätswein)

Betrieb / Vermarkter: Bewirtschafter: Gemarkung:

Flurstücksnummer: Sorte / Produktionsziel: Flächengröße:

Termin der Weinbergsbonitur 1-4 Wochen vor der Lese (zusätzlich Bewertung der Lesegutqualität)

Kriterien	Qualitätswein Zielanforderungen	gehobene Qualität Zielanforderungen	Premiumqualität Zielanforderungen	erfüllt	nicht erfüllt	Bemerkungen / Empfehlungen
Standort						
Standortqualität / Lage	alle Lagen	keine spätfrostgefährdeten Lagen	gute bis sehr gute Lagen			
Stockausfall	kleiner 10 %	kleiner 5 %	kleiner 5 %			
Bodenpflege	wasserschonend, standortangepasst, Vermeidung von Verdichtungen Unterstockpflege durchgeführt	wasserschonend, standortangepasst, Vermeidung von Verdichtungen Unterstockpflege durchgeführt	wasserschonend, standortangepasst, Vermeidung von Verdichtungen Unterstockpflege durchgeführt			
Unterstockbereich						
Laubwand						
Doppel-/Kümmertriebe	entfernt	entfernt	entfernt			
Hauptblätter/Trieb	12-15	12-15	12-15			
Peronospora/Oidium	geringer Spätbefall tolerierbar	kein Blattbefall am Haupttrieb	kein Blattbefall am Haupttrieb, Geiztriebe überwiegend gesund			
Blattvitalität	gute Nährstoffversorgung, keine Trockenschäden	gute Nährstoffversorgung, keine Trocken- schäden und sonstige Schädigungen	gute Nährstoffversorgung, keine Trocken- schäden und sonstige Schädigungen			
Entblätterung	bei weißen Burgundersorten 1-2 Blätter moderat,	bei Weißweinsorten 1-2 Blätter moderat,	bei Weißweinsorten 1-2 Blätter moderat,			
Traubenzone	bei Rotweinsorten 2-3 Blätter konsequent	bei Rotweinsorten 2-3 Blätter konsequent	bei Rotweinsorten 2-3 Blätter konsequent			
Laubwandqualität	keine Verdichtungen	Gleichverteilung der Triebe, keine Verdich- tungen	Gleichverteilung der Triebe, keine Verdich- tungen			
Traube						
Traubengesundheit	Befallsfreiheit (Peronospora, Oidium, Trau- benwickler, Stielähme)	Befallsfreiheit (Peronospora, Oidium, Trau- benwickler, Stielähme)	Befallsfreiheit (Peronospora, Oidium, Trau- benwickler, Stielähme)			
Traubenertrag kg/Ar						
- Spätburg., Schwarzriesig.	max. 115	max. 95	max. 65			
- Müller-Thurgau	max. 135	max. 120	max. 80			
- Gutedel	max. 135	max. 120	max. 80			
- Riesling	max. 120	max. 105	max. 80			
- Grau- u. Weißburgunder	max. 120	max. 105	max. 65			
Ausfärbung, Beerenreife	gute Ausfärbung, gleichmäßige Beerenreife	gute Ausfärbung, gleichmäßige Beerenreife	gute Ausfärbung, gleichmäßige Beerenreife			
Lesegut						
Botrytisanteil	bei Weißweinsorten max. 10-20 % bei Rotweinsorten max. 5 %	bei Weißweinsorten max. 10-20 %, bei Rotweinsorten max. 5 %	bei Weißweinsorten max. 10-20 % (Aus- nahme Edelkäule), bei Rotweinsorten keine Botrytis			
Essigbefall/Sekundärpilze	kein Befall	kein Befall	kein Befall			
Lese, Traubentransport	schonender Traubentransport, geringe Standzeiten, keine Überhitzung bei Weißweinsorten (außer Burgunder)	schonende Lese u. Traubentransport, geringe Standzeiten, keine Überhitzung bei Weißweinsorten (außer Burgunder)	schonende Lese und Traubentransport, geringe Standzeiten, keine Überhitzung bei Weißweinsorten (außer Burgunder)			
Mostgewicht	über 70 °Oe, bei Burgundersorten rot und weiß über 80 °Oe	über 75 °Oe, bei Burgundersorten rot und weiß über 85 °Oe	über 85 °Oe, bei Burgundersorten rot und weiß über 95 °Oe			

Datum der Bonitur(en) / Bewertung:
 Unterschrift(en):

Das Boniturbblatt ist eine Empfehlung der Mitarbeiter des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg, der Sachgebiete Weinbau der Regierungspräsidien Freiburg und Karlsruhe und der Weinbauberater. Weitere Informationen sind dem Leitfaden „Qualitätsmanagement“ zu entnehmen. Die Bewertung und Gewichtung der einzelnen Qualitätsfaktoren sowie die Anpassung der Auszahlungssysteme obliegt dem entsprechenden Vermarktungsbetrieb.

4 Kontaktadressen

Anschrift

Staatliches Weinbauinstitut
Merzhauser Straße 119
79100 Freiburg

Regierungspräsidium Freiburg
Sachgebiet Weinbau
Bertoldstraße 42
79098 Freiburg

Regierungspräsidium Karlsruhe
Sachgebiet Weinbau
Schlossplatz 4-6
76131 Karlsruhe

Regierungspräsidium Stuttgart
Sachgebiet Weinbau
Ruppmannstraße 21
70565 Stuttgart

Landratsamt Breisgau-Hochschwarzwald
Landwirtschaftsamt
Europaplatz 3
79206 Breisach

Landratsamt Emmendingen
Landwirtschaftsamt
Bahnhofstraße 2-4
79312 Emmendingen

Landratsamt Ortenaukreis
Landwirtschaftsamt
Prinz-Eugen-Straße 2
77654 Offenburg

Landratsamt Rastatt
Landwirtschaftsamt
Am Schlossplatz 5
76437 Rastatt

Landratsamt Karlsruhe
Landwirtschaftsamt
Am Viehmarkt 1
76646 Bruchsal

Landratsamt Main-Tauber-Kreis
Landwirtschaftsamt
Austraße 6
97980 Bad Mergentheim

Badischer Weinbauverband e.V.
Merzhauser Straße 115
79100 Freiburg

Telefon, Fax E-Mail, Internet

0761/401 65-0
0761/401 65-70
poststelle@wbi.bwl.de
www.wbi-freiburg.de

0761/208-0
0761/208-1236
poststelle@rpf.bwl.de
www.rp-freiburg.de

0721/926-2756
0721/926-2753
poststelle@rpk.bwl.de
www.rp-karlsruhe.de

0711/904-0
0711/904-13091
poststelle@rps.bwl.de
www.rp-stuttgart.de

0761/2187-5851
0761/2187-5899
landwirtschaft@lkbh.de
www.breisgau-hochschwarzwald.landwirtschaft-bw.de

07641/451-910
07641/451-9144
landwirtschaftsamt@landkreis-emmendingen.de
www.emmendingen.landwirtschaft-bw.de

0781/92 39-0
0781/92 39-200
landwirtschaftsamt@ortenaukreis.de
www.ortenaukreis.landwirtschaft-bw.de

07222/381-0
07222/4599
amt45@landkreis-rastatt.de
www.rastatt.landwirtschaft-bw.de

07251/74-1700
07251/74-1705
landwirtschaftsamt@landratsamt-karlsruhe.de
www.karlsruhe.landwirtschaft-bw.de

07931/4827-6307
07931/4827-6300
landwirtschaftsamt@main-tauber-kreis.de
www.main-tauber-kreis.landwirtschaft-bw.de

0761/45910-0
0761/ 408026
info@badischer-weinbauverband.de
www.badischer-weinbauverband.de