

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:

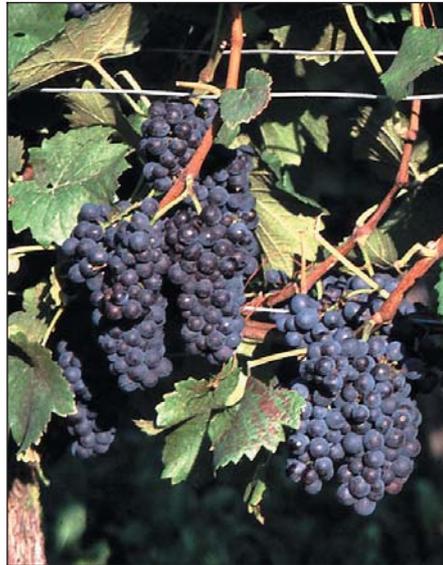
- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 85 hl/ha

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 Bockserneigung)
- 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 Bockserneigung)
- Gärtemperatur max. 35 °C
- Nachmaceration auf Maische oder Anwärmen auf 38 °C nach Gärende
- schonend abpressen nach Gärende, 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 Böckerneigung)
- 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 Böckerneigung)
- 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:

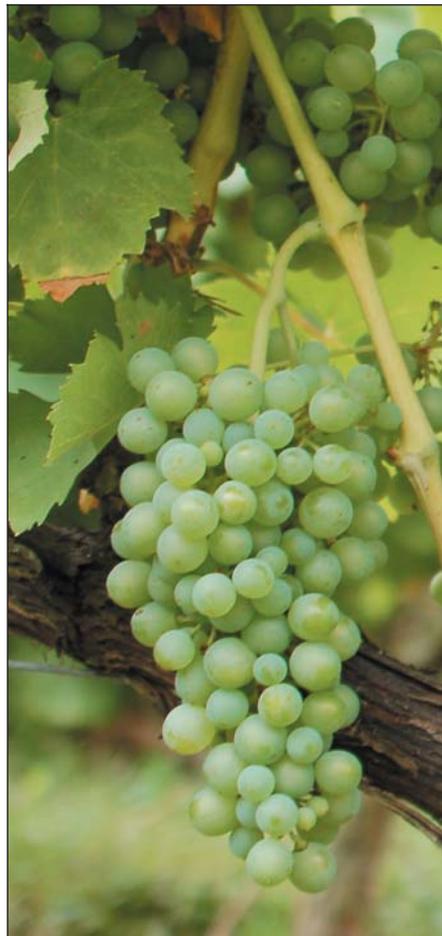
- ggf. Ertragsregulierung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 100 hl/ha

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:

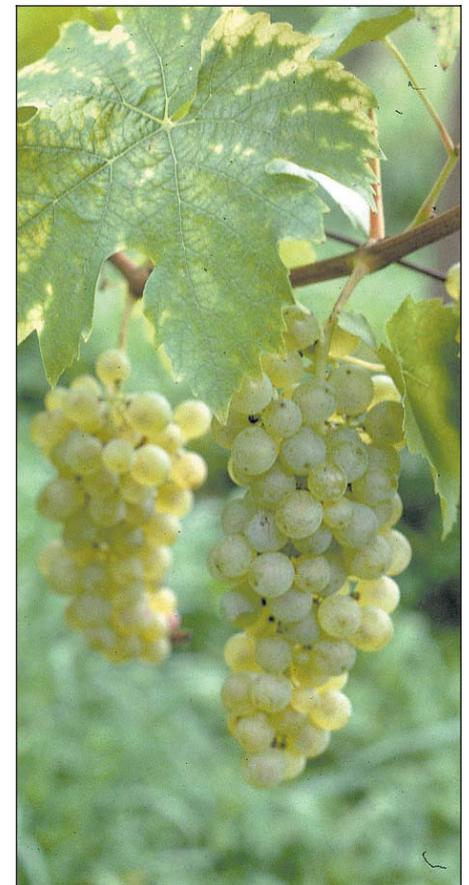
- abstimmen der Einzelpartien, evtl. Cuvée mit Kaltgärung
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. Süßung
- Kohlensäuregehalt auf mind. 1,1 g/l einstellen

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)
- Zielertrag 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

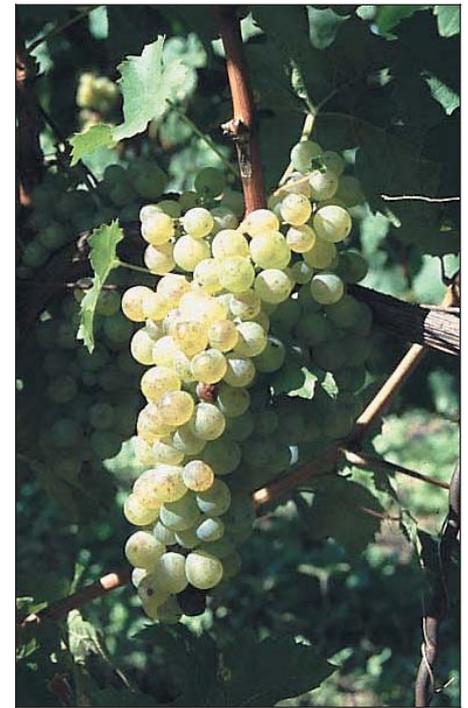
► Mostbehandlung/Gärung

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 Aromausprägung
- 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 Presstypen
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, viele Scheitervorgänge 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 Bockserneigung 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:

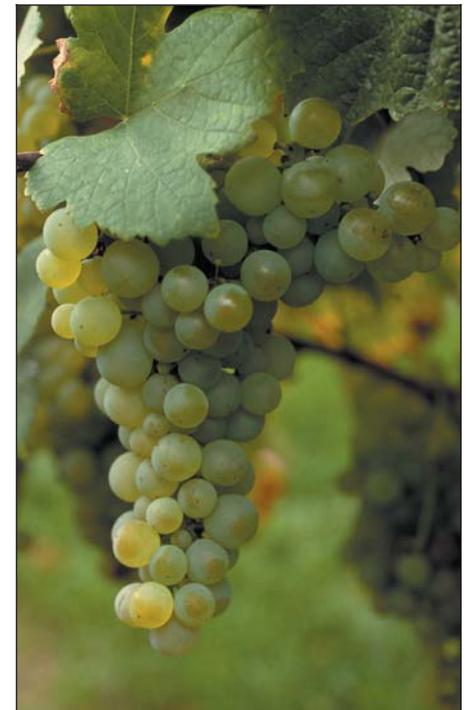
- abstimmen der Einzelpartien
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. Süßung
- Kohlensäure einstellen auf mind. 1,0 g/l

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:

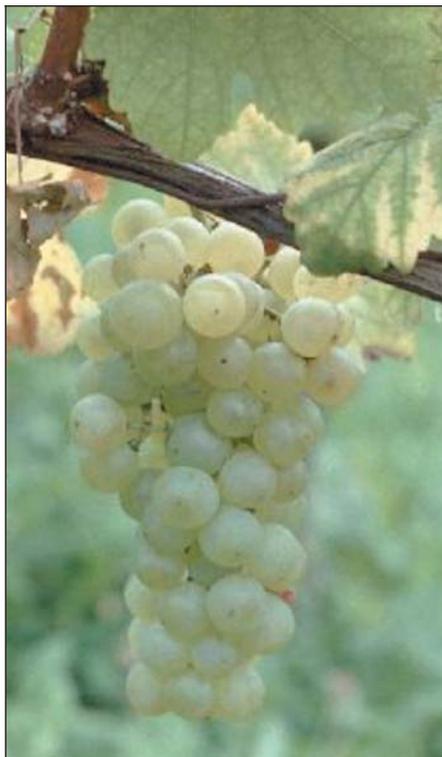
- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 80 bis 90 hl/ha

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 Böckerreinigung 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

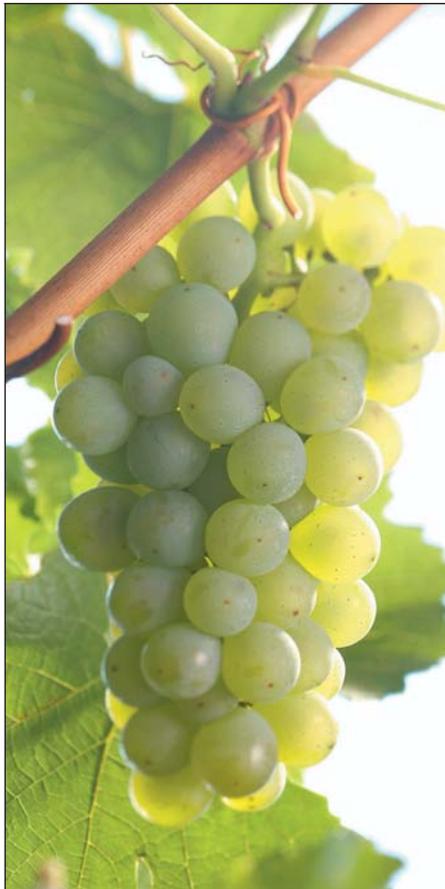
► Kulturführung

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 Presse-typen
- hohe Ausbeute anstreben
- lange Presszeit, viele Scheiter-vorgänge 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 Botrytis-anteil

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 Böckerneigung 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. 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:

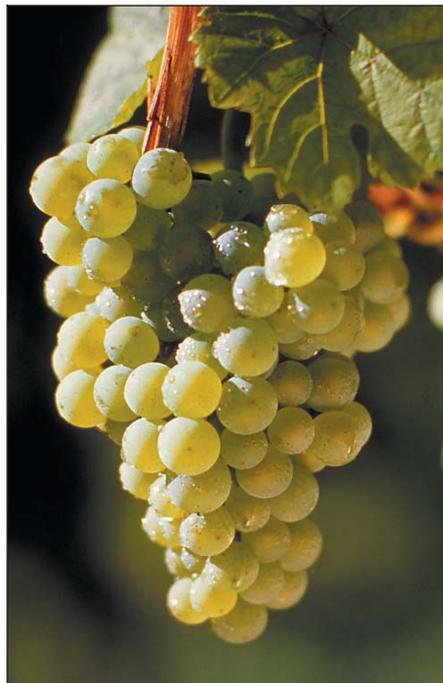
- abstimmen der Einzelpartien, evtl. Cuvée mit Kaltgäranteilen
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. Süßung
- Kohlensäure einstellen auf mind. 1,0 g/l

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 Böckerneigung 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 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

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 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

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 durchgegorenen 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:

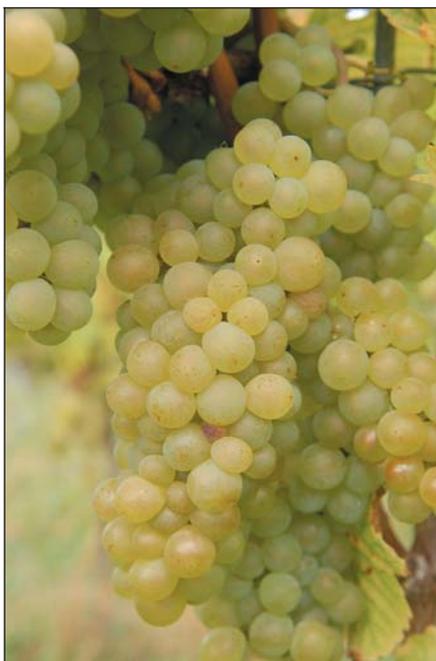
- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 90 hl/ha

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 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
- evtl. Teilmenge im Holzfass oder gebrauchtem Barrique

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

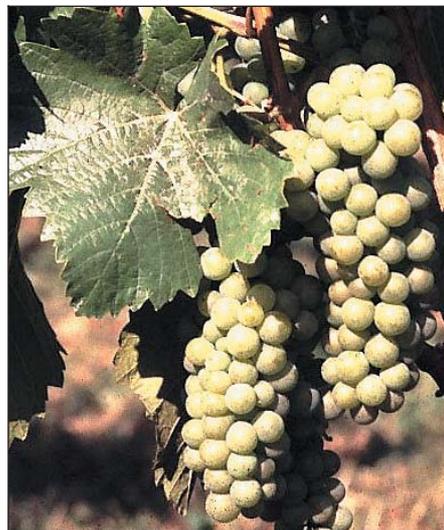
- abstimmen der Einzelpartien, evtl. Cuvée mit Holzfass/Barrique-Partie
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- Kohlensäure einstellen auf mind. 1,0 g/l

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

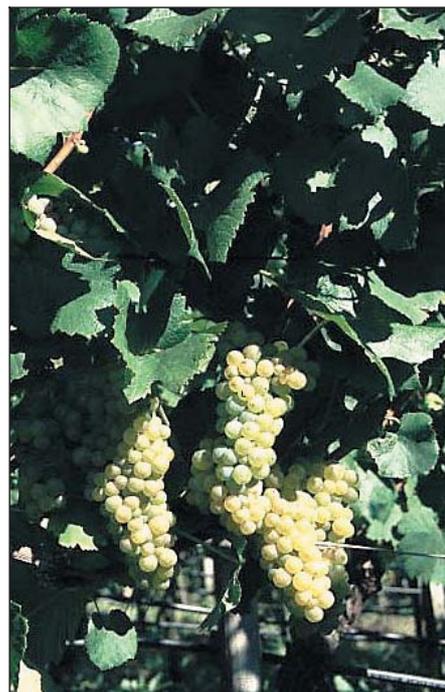
► Mostbehandlung/Gärung

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 Barriqueifung)
 - 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
- Weinstein stabilisierung

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
- Gär Salzgabe (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

