

Programm „Kellerwirtschaft und Sensorik 2019“

– Änderungen vorbehalten, Uhrzeiten unverbindlich –

- 09:00 **Begrüßung und Einführung**
Dr. Jürgen Sigler
- 09:15 Roséwein-Bereitung im Fokus:
Was bringen Thiol-Hefen?
Benedikt Grein, Lars Stukenbrock
- 10:00 Roséwein-Bereitung im Fokus:
Kaltmazeration bei Spätburgunder Rosé
Lars Stukenbrock
- 10:30 **Kaffeepause**
- 11:00 Klimawandel:
Teilweise Entalkoholisierung: Weniger ist mehr!
Dr. Jürgen Sigler
- 12:00 **Mittagspause**
(Mittagessen und Getränke im Seminarbeitrag enthalten)
- 13:00 Natürlich prickelnd:
Pétillant Naturel (Pét Nat)
Dr. Jürgen Sigler
- 13:30 Strukturgebend:
Eichenholz-Chips zur Gärung
Dr. Rainer Amann
- 14:15 **Pause**
- 14:30 Klimawandel:
Mostsäuerung mit Spezialhefen
Lars Stukenbrock
- 15:15 Klimawandel:
Lesetermin und sensorische Optimierung bei Spätburgunder
Wolfgang Egerer
- 16:00 **Schlusswort**
Dr. Jürgen Sigler