

Der *Badische* Winzer

Sonderbeilage 2013

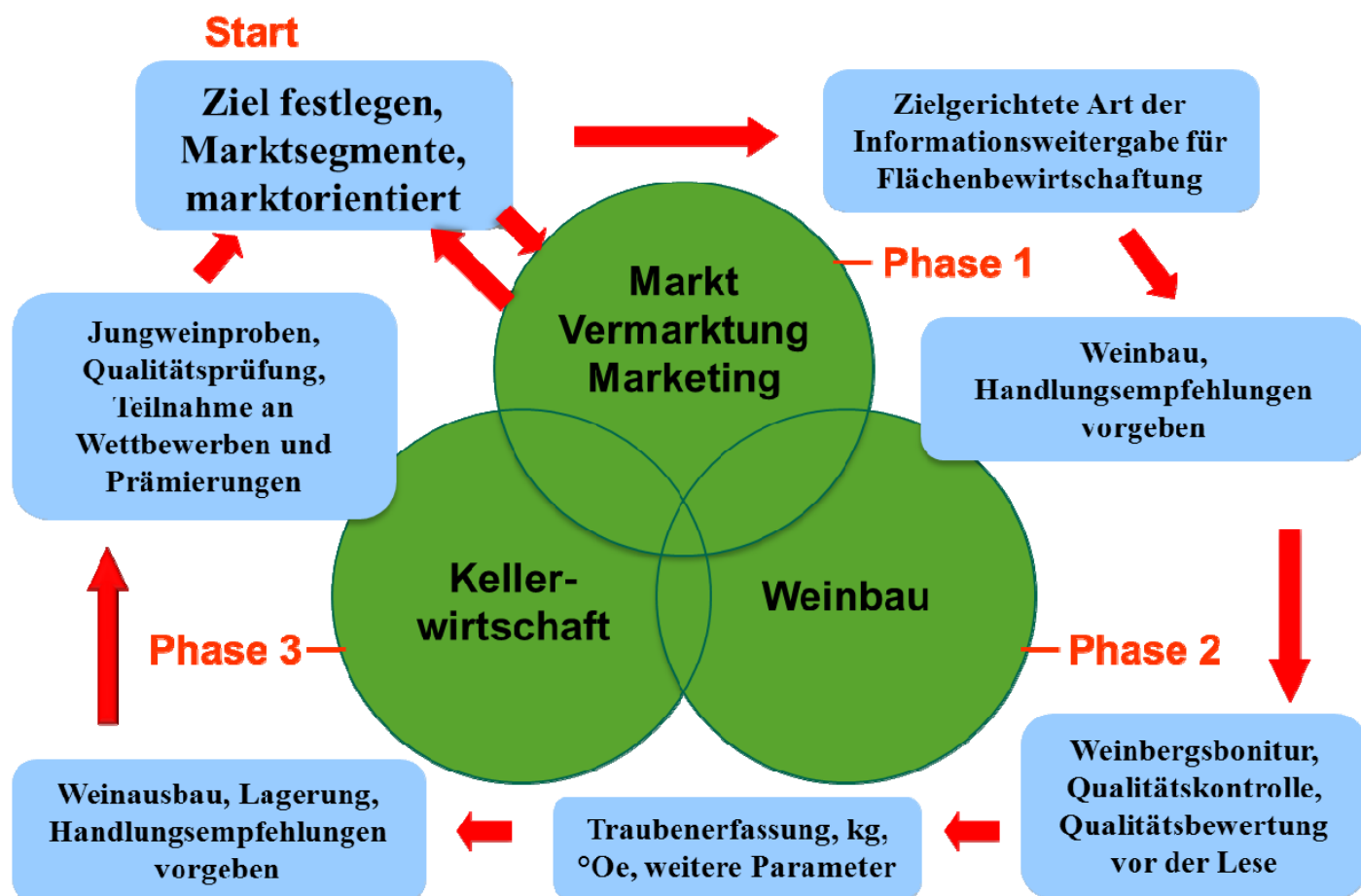
Qualitätsmanagement



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 Weinbergsbonitur

Impressum

Herausgeber: Badischer Weinbauverband e.V., 79100 Freiburg, Merzhauser Str. 115, Telefon 07 61 / 45 91 00
– Sonderheft der Zeitschrift „Der Badische Winzer“, Dezember 2013

Redaktion: Staatliches Weinbauinstitut Freiburg

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

Fotos: Staatliches Weinbauinstitut Freiburg, Deutsches Weininstitut, Werkbild Speidel

Verlag: Badischer Landwirtschafts-Verlag GmbH, 79098 Freiburg, Friedrichstr. 43, Telefon 07 61 / 2 71 33-41

Herstellung: Freiburger Druck GmbH & Co. KG

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 Qualitätsergebnisse 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 den 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, Verarbeitung und 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, zum Beispiel 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 Jahrgang und Klimagunst zu beachten.

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

→ In der **ersten Stufe** dieses Qualitätsmanagements 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, vermarktete Menge) festlegen, die hierfür erforderlichen Flächen auswählen und für den jeweils betroffenen Erzeugungsbereich **Handlungsempfehlungen** für die beteiligten Mitarbeiter 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. Traubenbewertung in Geld im Weinberg, zum Beispiel 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 auf ihre jeweiligen Verhältnisse angepasste Qualitätsmanagement-Systeme entwickeln und umsetzen. Die vorliegende Broschüre kann hierbei als Diskussionsbasis, Ideenbörse und Leitfaden genutzt werden.





Gliederung

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	5
1.1.10	Lagerbedingungen	5
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	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	Pinot Noir Qualitätswein (entsprechend dem Mehrwertkonzept Spätburgunder Rotwein Baden)	8
2.1.3	Blauer Spätburgunder Rotwein, gehobene Qualität	9
2.1.4	Blauer Spätburgunder Rotwein, Premiumqualität	10
2.1.5	Schwarzriesling Rotwein, Qualitätswein	11
2.1.6	Schwarzriesling Rotwein, gehobene Qualität	12
2.1.7	Müller-Thurgau, Qualitätswein	13
2.1.8	Müller-Thurgau, gehobene Qualität	14
2.1.9	Müller-Thurgau, Premiumqualität	15
2.1.10	Gutedel, Qualitätswein	16
2.1.11	Gutedel, gehobene Qualität	17
2.1.12	Silvaner, Qualitätswein	18
2.1.13	Silvaner, gehobene Qualität	19
2.1.14	Riesling, Qualitätswein	20
2.1.15	Riesling, gehobene Qualität	21
2.1.16	Riesling, Premiumqualität	22
2.1.17	Grauer Burgunder, Qualitätswein	23
2.1.18	Grauer Burgunder, gehobene Qualität	24
2.1.19	Grauer Burgunder, Premiumqualität	25
2.1.20	Ruländer, Qualitätswein und gehobene Qualität	26
2.1.21	Weißer Burgunder, Qualitätswein	27
2.1.22	Weißer Burgunder, gehobene Qualität	28
2.1.23	Weißer Burgunder, Premiumqualität	29
2.2	Erzeugungsprofile sortenübergreifend	30
2.2.1	Weißherbst, Qualitätswein und gehobene Qualität	30
2.2.2	Rosé, Qualitätswein und gehobene Qualität	31
2.2.3	Blanc de Noirs, Qualitätswein und gehobene Qualität	32
2.2.4	Sektgrundwein, Sekt (Perlwein)	33
2.2.5	Edelsüße Weißweine/Weißherbst	34
3	Qualitätskontrolle	34
3.1	Qualitätskontrolle im Weinberg – Weinbergsbonitur	35
3.2	Qualitätskontrolle in der Kellerwirtschaft	35
3.3	Dokumentation der Weinbergsbonitur	35
4	Kontaktadressen	40

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 und eine abgestimmte Produktpalette?
- Sind die Erzeugungssintensität und das Erziehungssystem an das Marktsegment angepasst?
- 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, ein System für die Information und Kontrolle von der Traubenproduktion bis zur Vermarktung?
- Gibt es hierfür verantwortliche Personen (Weisungsbefugnis, Prozessorientierung, Sachkunde, Unabhängigkeit)?
- Besteht ein Warnsystem (zum Beispiel bei auftretendem Essigstich usw.)?

1.1.4 Qualitätsparameter, Traubengeldauszahlung

- Welche zusätzlichen Qualitätsparameter (abgesehen vom Mostgewicht) werden mit einbezogen: Weinbergssonituren, physiologische Reife des Lesegutes, Gesundheitszustand, erweiterte Qualitätsparameter wie hefeverfügbarer 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 (besonders auf humosen Böden) oder durch späte N-Düngung berücksichtigt?
- Werden Erosion und Bodenverdichtungen vermieden und die Bodenfruchtbarkeit gefördert?
- Werden Bodenproben durchgeführt und die Humus- und Nährstoffversorgung (N, P, K, Mg, B . . .) optimiert?

1.1.6 Kulturführung

- Entspricht die Kulturführung dem Grundanspruch (Anschnitt und Erziehungssystem, Laubarbeit, Rebschutz, Ertragssteuerung)?
- Werden vom Verarbeitungs-/ Vermarktungsbetrieb entsprechende Anforderungen gestellt?
- Sind wirtschaftliche Überlegungen in der Bewirtschaftung berücksichtigt und ist die Produktionsintensität auf das angestrebte Marktsegment abgestimmt?

1.1.7 Lese, Traubenannahme

- Wird bei Bedarf eine selektive, differenzierte bzw. dem Erziehungssystem angepasste Lese durchgeführt?
- Wird das Traubengut entsprechend dem Produktprofil gelesen?
- Falls erforderlich und der Weintyp dies zulässt, Lesegut schwefeln (mit Verarbeitungsbetrieb abstimmen).
- Wird eine Erwärmung des Erntegutes vermieden, ist eine Kühlung möglich?
- Erfolgt die Anlieferung des Traubengutes (Ernte bis zur Verarbeitungsstufe) maximal innerhalb einer Stunde nach maschineller Lese (vgl. 1.2.3) bzw. vier Stunden nach Handlese?
- Bestehen beschleunigte Transport- und schonende Verarbeitungsmöglichkeiten (zusätzlicher Oxidationsschutz, Kühlung) insbesondere 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, Transport, 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 pH-/Säure-Management? Sind die entsprechenden Möglichkeiten vorhanden?
- Welche Weinsteinstabilisierungsverfahren werden angewandt, sind die Mittel, Kapazitäten, Zeiten entsprechend disponiert?
- Ist der Wein gegen Trübungen stabil?

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 Förderung der Traubengesundheit durch frühere Entblätterung und Förderung der Weinqualität durch spätere Entblätterung ist gegeben,
- generell nur moderate Entblätterung (1 bis 2 Blätter bei Weißweinsorten, 2 bis 3 Blätter bei Rotweinsorten),
- einseitige Entblätterung auf der sonnenabgewandten Seite,
- Handentblätterung bis etwa zehn Tage vor Weichwerden der Beeren, nur moderat,
- in der Periode höchster Sonnenbrandgefahr, zehn Tage vor Weichwerden bis zum Weichwerden, keine Entblätterungsmaßnahmen,
- bei maschineller Entblätterung Zahl entfernter Blätter auf ein sinnvolles Maß begrenzen,
- Blasetechnik einsetzbar zwischen Blühende und ein Viertel Erbsengröße der Beeren,
- Saug- und Zupftechnik einsetzbar zwischen „Hängen der Trauben“ und zirka zehn Tage vor „Weichwerden der Beeren“.

1.2.2 Gezielte Ertragsregulierung

- Anwendung von Bioregulatoren (zum Beispiel Gibb 3, Regalis), je nach Zulassungs-/Genehmigungsbestimmungen 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,
- Ertragsregulierung in extensiven Erziehungssystemen maschinell.

1.2.3 Maschinelle Lese

- Günstige Bodenbedingungen anstreben (möglichst tragfähiger, begrünter Oberboden, ausreichende Bodenabtrocknung),
- nur nach vorausgehender Bonitur und Vorbereitung der Erntefläche, insbesondere auch hinsichtlich des segmentabhängig tolerierbaren Botrytisanteils und der nicht tolerierbaren Essigfäule,
- nur in Abstimmung mit der Verarbeitungseinheit,
- Weißweinernte bei möglichst niedrigen Temperaturen, eventuell Kühlmöglichkeit vorsehen, Rotweinernte verarbeitungsabhängig,
- falls erforderlich und Weintyp dies zulässt, Lesegut schwefeln,
- schnellstmögliche Anlieferung an die Verarbeitungseinheit unter Oxidationsschutz und eventuellen Kühlungsmaßnahmen,
- regelmäßige Reinigung der Maschinen und Transportgefäße.

1.2.4 Minimalschnitt

- Standraum maximal 3 m²/Stock
- ausgeglichene Düngung 0 bis 50 kg N/ha
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege
- systemabhängig nur bei Bedarf Triebe einkürzen
- systemabhängig Ertragssteuerung maschinell

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 Produktionsziele 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., die von verschiedenen Vermarktungsbetrieben weiterhin genutzt wird.

Die Umrechnung der verschiedenen Ertragsniveaus von Trauben in Wein basiert auf dem gesetzlich festgelegten Ausbeutesatz von 0,78 Liter Wein pro Kilogramm Trauben.

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, Frank 105 S, Frank Classic, FR 12 L, FR 13 L, FR 1402, FR 1602, FR 1604, FR 1801, Gm 20-13, Gm 20-19

Unterlage:

- 125 AA, SO 4, Börner, Binova oder 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen
- Minimalschnitt (Detailregelungen vgl. 1.2.4)

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, 50–80 kg N/ha, ggf. Blattdüngung
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- 2–3 × heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

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

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- 1–2 × Fungizid gegen Botrytis, außer bei L-Klonen
- Kupfer-Abschluss-Behandlung

► Ernte

- reife Trauben, Lese aber nicht zu spät, mindestens 80–85 °Oe
- max. 5 % Botrytis bei Maischeerhitzung
- keine Botrytis bei Maischegärung
- maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)

- absolut rebsortenrein wegen evtl. Verschnitten zu Weißherbst

► Traubenannahme

- 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)



► Mostbehandlung/Gärung

Maischeerhitzung:

- schnell auf ca. 85 °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 Flotation
- ggf. Säuerung
- Anreicherung auf max. 13 %vol (Saccharose oder RTK)

Gärung:

- Hefezugabe 20 g/hl „Rotwein-Hefe“
- gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten (v. a. bei Bockserneigung)
- Gärtemperatur max. 28 °C
- keine Schwefelung, kein Abstich

Maischegärung:

- alle Maischegär-Verfahren zulässig
- evtl. Enzymzusatz
- ggf. Säuerung
- Starttemperatur 25 °C
- Hefezugabe 20 g/hl „Rotwein-Hefe“
- Maische-Anreicherung auf 13 %vol (Saccharose oder RTK)
- schonende Maischebewegung
- gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten (v. a. bei Bockserneigung)
- Gärtemperatur max. 35 °C
- wenig pumpen
- schonend abpressen
- keine Schwefelung, Grobabstich 1 Tag nach dem Pressen

Säuremanagement:

- ggf. Säuerung
- vollständiger BSA auf (Fein-)Hefe
- Einsatz von Milchsäurebakterien
- Lagertemperatur 15–20 °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. Tannin-Dosage
- reifen lassen (ggf. durch Mikrooxygenierung), evtl. Holzkontakt
- nach Reife 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:

- 12–14 °C, dunkel



2.1.2 Pinot Noir, Qualitätswein (entsprechend dem Mehrwertkonzept Spätburgunder Rotwein Baden*)

Rebanlage und Kulturführung entsprechen dem Segment Blauer Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein. Ziel ist ein kräftiger, tanningepprägter Spätburgunder Rotwein trocken (romanischer Typ).

► Ernte

- reife Trauben, Lese aber nicht zu spät, mindestens 85 °Oe
- keine Botrytis
- maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- nicht maischen
- absolut rebsortenrein wegen evtl. Verschnitten zu Weißherbst

► Traubenannahme

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

► Maischebehandlung/Gärung

Maischegärung:

- nur Maischegär-Verfahren zulässig, keine Macération carbonique
- evtl. Enzymzusatz
- ggf. Säuerung
- Starttemperatur 25 °C
- Hefezugabe 20 g/hl, Rotwein-Hefe
- Maische-Anreicherung auf 13 %vol (Saccharose oder RTK)
- schonende Maischebewegung
- gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten (u. a. bei Böckerneigung)
- Gärtemperatur max. 35 °C
- Erneute Kontrolle pH-Wert und Säure
- ein Tag Nachmazeration bei 38 °C, ausreichende Gerbstoffextraktion anstreben
- wenig pumpen
- schonend abpressen, evtl. auch Schneckenpresse
- keine Schwefelung, Grobabschich ein Tag nach dem Pressen

Säuremanagement:

- spundvolle Behälter
- vollständiger BSA auf (Fein-)Hefe
- Einsatz von Milchsäurebakterien
- Lagertemperatur 15–20 °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, steril einlagern und auf 50 mg/1 freie SO₂ einstellen



► Jungwein

Behandlungen:

- spundvoll halten
- evtl. Tannin-Dosage
- mit Holz reifen lassen
- nach Reifung (ggf. durch Mikrooxigenierung) auf 50 mg/1 freie SO₂ einstellen
- falls Deklaration „Maischegärung“ beabsichtigt: keine Verschnitte mit Blanc de Noirs, Weißherbst, Rosé oder maischeerhitztem Rotwein

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- minimale Süßung bis 4 g/1 Restzucker
- Farbeinstellung mit Wein farbintensiver Rebsorten
- Kohlensäure auf max. 0,6 g/1 einstellen

Füllung:

- Füllung mit 50 mg/1 freier SO₂ (nach Abzug der Reduktone)
- Farbe nach Schwefelung nochmals prüfen, evtl. erneute Farbeinstellung mit Wein farbintensiver Rebsorten

Lagerung:

- 12–14 °C, dunkel

* Das Mehrwertkonzept Spätburgunder Rotwein Baden (LEH, bis 6 €) umfasst zwei sensorische Profile:

1. **Fruchttyp:** rotfrüchtig, weich, evtl. mit Restsüße (s. Handlungsempfehlung 2.1.1, Variante Maischeerhitzung).
2. **Romanischer Typ:** dunkelfrüchtig, gerbstoffbetont, trocken (s. vorliegende Handlungsempfehlung).

2.1.3 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 1402, FR 1602, FR 604, FR 1801, Gm 20-13, Gm 20-19

Unterlage:

- 125 AA, SO 4, Börner, Binova oder 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen
- Minimalschnittsystem (Detailregelungen vgl. 1.2.4)

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. 50 kg N/ha, ggf. Blattdüngung
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütdüngung
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- 3× heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung vergleiche 1.2.2
- Zielertrag max. 75 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- 2× Fungizid gegen Botrytis, außer bei L-Klonen
- Kupfer-Abschluss-Behandlung

Ernte:

- vollreifes gesundes Traubenmaterial, 85–92 °Oe
- max. 5 % Botrytis bei Maischeerhitzung
- keine Botrytis bei Maischegärung
- selektive Handlese mit Sortierung oder maschinelle Lese nach Vorlese (vgl. 1.2.3)
- absolut rebsortenrein wegen evtl. Verschnitten zu Weißherbst

► Traubenannahme

- 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 ca. 85 °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 Flotation
- ggf. Säuerung
- außer bei Prädikatsweinen: Anreicherung bis max. 13,5 %vol (Saccharose oder Konzentrierung)

Gärung:

- Hefezugabe 20 g/hl, „Rotwein-Hefe“
- gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten (v. a. bei Bockserneigung)
- Gärtemperatur max. 28 °C
- evtl. Tannin-Dosage bis max. 10 g/hl
- keine Schwefelung, kein Abstich

Maischegärung:

- beste Partien
- Kaltmazeration anstreben
- nur schonende Maischegär-Verfahren zulässig
- evtl. Enzymzusatz



- ggf. Säuerung
 - Starttemperatur 25 °C
 - Hefezugabe 20 g/hl, „Rotwein-Hefe“
 - außer bei Prädikatsweinen: Maische-Anreicherung bis 13,5 %vol (Saccharose oder Konzentrierung)
 - schonende Maischebewegung
 - gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten (v. a. bei Bockserneigung)
 - Gärtemperatur max. 35 °C
 - Nachmazeration auf Maische oder Anwärmen auf 38 °C nach Gärende
 - schonend abpressen, keine Schneckenpresse
 - keine Schwefelung, Grobabsstich ein Tag nach dem Pressen
- #### Säuremanagement:
- ggf. Säuerung
 - vollständiger BSA mit (Fein-)Hefe
 - Einsatz von Milchsäurebakterien
 - Lagertemperatur 15–20 °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, ggf. durch Mikrooxigenierung
- Holzfasslagerung, ggf. in gebrauchten Barriques, evtl. Chips-Behandlung (nicht bei Prädikatswein und Reife-Hinweisen)
- nach Reife 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:

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



2.1.4. 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 oder 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Standweite:

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

Alter der Rebanlage:

- > 10 Jahre

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 5 Augen/m²

Düngung und Bodenpflege:

- ausgeglichen, max. 40 kg N/ha, ggf. Blattdüngung
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- 3× heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1), möglichst per Hand
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

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

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- 2× Fungizid gegen Botrytis, außer bei L-Klonen
- Kupfer-Abschluss-Behandlung

► Ernte

- vollreife gesunde Trauben, bei guter Wetterlage Lese evtl. hinauszögern
- mind. 92 °Oe
- keine Botrytis
- selektive Handlese mit Sortierung und Kontrolle oder maschinelle Lese nach Vorlese und Kontrolle (vgl. 1.2.3)
- Einzelstöcke mit hohem Ertrag ausschließen

- absolut rebsortenrein wegen evtl. Verschnitten zu Weißherbst
- nicht maischen
- im Bedarfsfall Kühlmöglichkeiten nutzen

► Traubenannahme

- Traubenannahme max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- Behälter kippen, nicht pumpen
- Trauben evtl. nachsortieren
- evtl. Teilmenge Kaltmazeration oder Macération carbonique
- abbeeren
- evtl. 50 mg/kg SO₂
- Saftabzug 10–15 %



► Mostbehandlung/Gärung

Maischegärung:

- nur optimale Maischegär-Verfahren zulässig (z. B. Maischetaucher)
- Tannin-Dosage (max. 10 g/hl)
- evtl. Enzymeinsatz
- ggf. Säuerung
- bei Verzicht auf Prädikat Maische-Anreicherung auf 13,5 %vol (Saccharose oder Konzentrierung)
- Starttemperatur max. 25 °C
- Hefezugabe 20 g/hl, „Rotwein-Hefe“
- gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten (v. a. bei Böckserneigung)
- Gärtemperatur max. 35 °C
- längere Nachmazeration auf Maische
- schonend abpressen mit Tankpresse, nur 1. Pressfraktion für Premiumsegment verwenden

- keine Schwefelung, Grobabstich ein Tag nach dem Pressen

Säuremanagement:

- ggf. Säuerung
- kompletter BSA mit (Fein-)Hefe
- Einsatz von Milchsäurebakterien
- Lagertemperatur 15–20 °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 mehr als 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:

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

2.1.5 Schwarzriesling Rotwein, Qualitätswein

► Rebanlage

Lage:

- Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar

Klone:

- Standardklone

Unterlage:

- SO 4, 125 AA, 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen, Halbbogen
- Minimalschnitt (Detailregelungen vgl. 1.2.4)

Standweite:

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

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- ca. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 60 kg N/ha, ggf. Blattdüngung
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- 3× heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

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

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- 1× Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Behandlung

► Ernte

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

► Traubenannahme

- Traubenannahme max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren
- evtl. 50 mg/kg SO₂

- wenig und schonend pumpen (mind. 100 mm Leitungen und Pumpen)

► 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
- mit Separator oder – falls im Betrieb erfolgreich möglich – mit Flotation
- ggf. Säuerung

Gärung:

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

Maischegärung:

- möglichst erst ab 80 °Oe
- alle Maischegär-Verfahren zulässig
- evtl. Enzymzusatz
- ggf. Säuerung
- Starttemperatur 25 °C
- Hefezugabe 20 g/hl, „Rotwein-Hefe“
- Maische-Anreicherung auf max. 12,5 %vol (Saccharose oder RTK)
- schonende Maischebewegung
- gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten (u. a. bei Bockserneigung)
- Gärtemperatur max. 35 °C
- wenig pumpen
- schonend abpressen nach Gärende
- keine Schwefelung, Grobabsstich ein Tag nach dem Pressen

Säuremanagement:

- ggf. Säuerung
- spundvolle Behälter
- vollständiger BSA mit (Fein-)Hefe (falls keine Probleme mit flüchtiger Säure oder Esterton)
- Einsatz von Milchsäurebakterien
- Lagertemperatur 15–20 °C
- Überwachung des BSA
- Abstich 14 Tage nach vollständigem 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:

- 12–14 °C, dunkel





2.1.6 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
- Minimalschnitt (Detailregelungen vgl. 1.2.4)

Standweite:

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

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- ca. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, ca. 40 kg N/ha, ggf. Blattdüngung
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- 3× heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

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

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- 1–2× 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

- Traubenannahme max. 1 h nach

maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese

- abbeeren
- evtl. 50 mg/kg SO₂
- wenig und schonend pumen (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 im Betrieb erfolgreich möglich – mit Flotation
- ggf. Säuerung

Gärung:

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

Maischegärung:

- beste Partien
- nur schonende Maischegär-Verfahren zulässig
- evtl. Enzymzusatz
- ggf. Säuerung
- Starttemperatur 25 °C
- Hefezugabe 20 g/hl, „Rotwein-Hefe“
- außer bei Prädikatsweinen: Maische-Anreicherung auf 13 %vol (Saccharose oder Konzentrierung)
- schonende Maischebewegung
- gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten (u. a. bei Bockserneigung)
- Gärtemperatur max. 35 °C
- Nachmazeration auf Maische oder Anwärmen auf 38 °C nach Gärnde
- schonend abpressen nach Gärnde, keine Schneckenpresse
- keine Schwefelung, Grobabschich 1 Tag nach dem Pressen

Säuremanagement:

- ggf. Säuerung
- spundvolle Behälter
- vollständiger BSA mit (Fein-)Hefe (falls keine Probleme mit flüchtiger Säure oder Esterton)
- Einsatz von Milchsäurebakterien
- Lagertemperatur 15–20 °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:

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

2.1.7 Müller-Thurgau, Qualitätswein

► Rebanlage

Lage:

- Lagegüte III

Boden:

- ausreichend fruchtbar und wasser-versorgt

Klone:

- Standardklone

Unterlage:

- 125 AA, 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen, Halbbogen, Kordon
- Minimalschnitt (Detailregelungen vgl. 1.2.4)

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, ggf. Blattdüngung
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- 2× heften
- spät gipfeln
- ggf. Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- ggf. Ertragsregulierung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 110 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

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

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren, keine Maischestandzeit
- evtl. 50 mg/kg SO₂

Pressung:

- schonende Pressung, alle Pressentypen
- 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 höherem Botrytisanteil
- ggf. Säuerung

Gärung:

- Anreicherung auf 11,5–12 %vol (Saccharose oder RTK)
- Hefe mit Aromausprägung (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
- 8–10 Tage nach der Gärung Grobabstich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei 1. Abstich
- Schwefelung mit 80 mg/l
- 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:

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

Lagerung:

- 12–14 °C, dunkel





2.1.8 Müller-Thurgau, gehobene Qualität

► Rebanlage

Lage:

- Lagegüte II oder gute IIIer-Lagen
- frostfreie Lagen

Boden:

- ausreichend fruchtbar und wasser-versorgt, kein Trockenstandort

Klone:

- qualitätsbezogen, z. B. FR 3, D 100

Unterlage:

- SO 4,125 AA, 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen
- Minimalschnitt (Detailregelungen vgl. 1.2.4)

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 kg N/ha, ggf. Blattdüngung
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- 2× heften
- spät gipfeln
- ggf. Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

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

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

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

► Traubenannahme/ Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren, keine Maischestandzeit
- evtl. 50 mg/kg SO₂

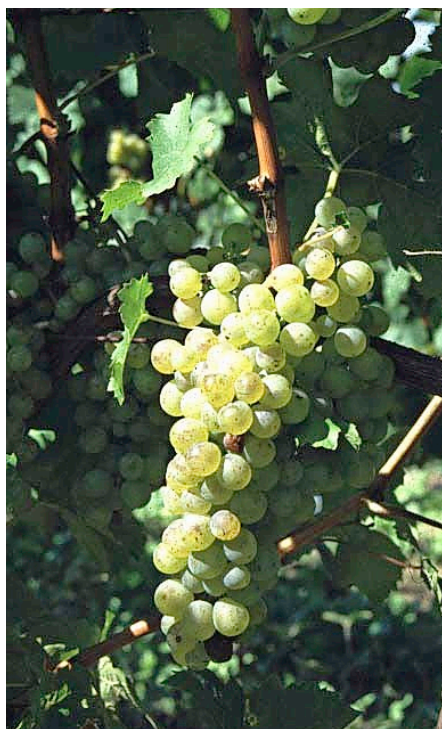
Pressung:

- 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 höherem Botrytisanteil
 - ggf. Säuerung
- #### Gärung:
- Anreicherung auf 12–12,5 %vol (Saccharose oder RTK)
 - Hefe mit Aromausprägung (evtl. nur Teilpartien)
 - Gärtemperatur max. 18 °C
 - evtl. Teilmengen mit Kaltgärung bei 12–15 °C
 - nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
 - bei Böckserneigung weitere DAP-Dosage
 - auffüllen bei abklingender Gärung
 - 8–10 Tage nach der Gärung Grobabstich
 - bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei 1. Abstich
 - Schwefelung mit 80 mg/l

- 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:

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

Lagerung:

- 12–14 °C, dunkel

2.1.9 Müller-Thurgau, Premiumqualität

► Rebanlage

Lage:

- mindestens Lagegüte II
- frostfreie Lagen

Boden:

- ausreichend fruchtbar und wasserversorgt, kein Trockenstandort

Klone:

- qualitätsbezogen, z. B. FR 3, D 100, 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:

- > 10 Jahre, Esca-Kontrolle

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 5 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 40 kg N/ha, ggf. Blattdüngung
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- 3× heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

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

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- ggf. 1× Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

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

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren, bei höherem Botrytisanteil eventuell Ganztraubenpressung Mai-



schestandzeit 4 h (nur bei gesundem Lesegut)

- evtl. 50 mg/kg SO₂
- wenig pumpen, möglichst kippen

Pressung:

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

► Mostbehandlung/Gärung

Klärung:

- 150 g/hl Bentonit eisenarm
- Sedimentation mit Kühlung bei max. 12 °C
- ggf. Säuerung

Gärung:

- bei Verzicht auf Prädikat: Anreicherung oder Konzentrierung auf 12,5–13 %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 80 mg/l 8–10 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
- barriquevergorene 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:

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



2.1.10 Gutedel, Qualitätswein

► Rebanlage

Lage:

- Lagegüte II oder gute IIIer-Lagen

Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht, kein Trockenstandort

Klone:

- alle gängigen Klone der örtlichen Züchter
- Standardklone

Unterlage:

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

Erziehungssystem:

- Flachbogen
- Minimalschnitt (Detailregelungen vgl. 1.2.4)

Standweite:

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

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- 60–80 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 spez. Stiellähmeblattdünger
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- 2–3× heften
- spätes Gipfeln
- ggf. Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 110 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

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

► Traubenannahme/Pressung

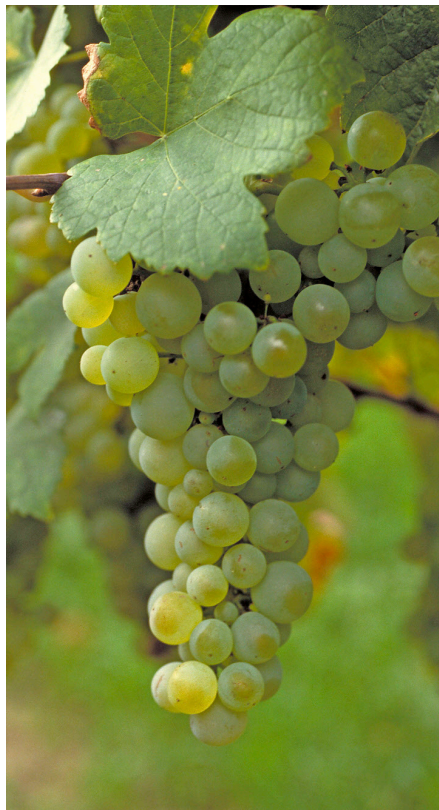
Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese

- abbeeren
- evtl. 50 mg/kg SO₂
- evtl. pektolytische Enzyme zur Maische, Standzeit max. 5 h

Pressung:

- schonende Pressung, alle Pressentypen
- 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
- ggf. Säuerung

Gärung:

- Anreicherung auf 11–11,5 %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
- 8–10 Tage nach der Gärung Grobabstich

- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei 1. Abstich
- Schwefelung mit 80 mg/l
- Luftzutritt vermeiden

Säuremanagement:

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

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar
- 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:

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

Lagerung:

- 12–14 °C, dunkel

2.1.11 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 höherwertigen Klone, z. B. FR 32 oder Dreher 50

Unterlage:

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

Erziehungssystem:

- Flachbogen
- Minimalschnitt (Detailregelungen vgl. 1.2.4)

Standweite:

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

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich
- Fehlstockanteil < 2 %

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 60 kg N/ha, ggf. Blatt-düngung
- 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 spez. Stiellähmeblattdünger
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- 2–3 × heften
- spätes Gipfeln
- ggf. Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

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

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

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

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach der Handlese
- abbeeren
- evtl. 50 mg/kg SO₂
- 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

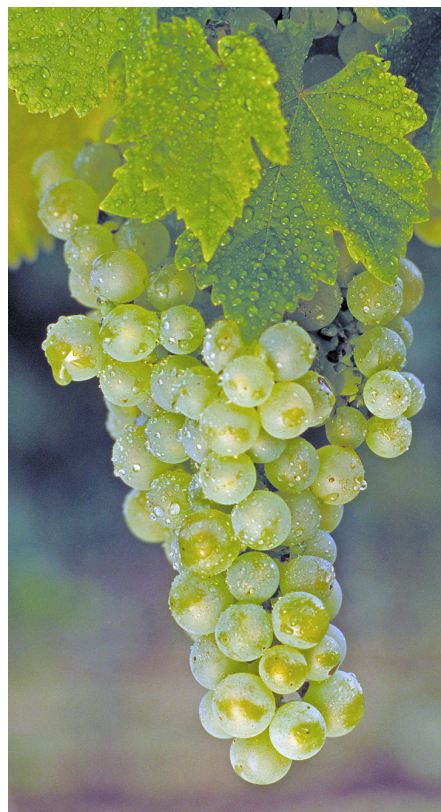
► Mostbehandlung/Gärung

Mostbehandlung:

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

Gärung:

- außer bei Prädikatsweinen: Anreicherung auf 11,5–12 %vol (Saccharose oder RTK)
- Buketthefen und Kaltgärhefen (für Teilpartien)
- Gärtemperatur eher kühl (16–18 °C)



- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
 - bei Bockserneigung weitere DAP-Dosage
 - auffüllen bei abklingender Gärung
 - 8–10 Tage nach der Gärung Grobabstich
 - bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei 1. Abstich
 - Schwefelung mit 80 mg/l
 - Luftzutritt vermeiden
 - Kohlensäure erhalten
- #### **Säuremanagement:**
- in säurebetonten Jahrgängen evtl. BSA auf der Hefe (Teilmenge)
 - evtl. Entsäuerung

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar
- 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:

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

Lagerung:

- 12–14 °C, dunkel



2.1.12 Silvaner, Qualitätswein

► Rebanlage

Lage:

- Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht, keine Staunässe

Klone:

- Standardklone

Unterlage:

- 125 AA, 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen, leichter Halbbogen
- Minimalschnitt (Detailregelungen vgl. 1.2.4)

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
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

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

Ausdünnen:

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

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- 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. 50 mg/kg SO₂
- evtl. pektolytische Enzyme zur Maische, Standzeit max. 5 h

Pressung:

- schonende Pressung, alle Pressentypen
- 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 höherem Botrytisanteil
- ggf. Säuerung

Gärung:

- Anreicherung auf 11,5–12 %vol (Saccharose oder RTK)
- Kaltgärhefe (Buketthefen allenfalls für Teilpartien)

- Gärtemperatur eher kühl (16–18 °C)
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Böckerneigung weitere DAP-Dosage
- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8–10 Tage nach der Gärung Grobabstich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei 1. Abstich
- Schwefelung mit 80 mg/l
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schöpfung 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:

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

Lagerung:

- 12–14 °C, dunkel



2.1.13 Silvaner, gehobene Qualität

► Rebanlage

Lage:

- mindestens Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht, keine Staunässe

Klone:

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

Unterlage:

- 125 AA, 5 BB

Erziehungssystem:

- Flachbogen
- Minimalschnitt (Detailregelungen vgl. 1.2.4)

Standweite:

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

Alter der Rebanlage:

- eher ältere Anlagen

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, ca. 50 kg N/ha, ggf. Blattdüngung
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- 3× heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

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

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

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

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren, evtl. Ganztraubenpressung
- evtl. 50 mg/kg SO₂



- 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 höherem Botrytisanteil
- ggf. Säuerung

Gärung:

- außer bei Prädikatsweinen: Anreicherung auf 12–12,5 %vol (Saccharose oder RTK)
- Kaltgärhefe (Buketthefen allenfalls für Teilpartien)
- Gärtemperatur eher kühl (16–18 °C)
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Böckserneigung weitere DAP-Dosage
- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8–10 Tage nach der Gärung Grobabstich

- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei 1. Abstich
- Schwefelung mit 80 mg/l
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten

► Jungwein

Säuremanagement:

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

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

Lagerung:

- 12–14 °C, dunkel



2.1.14. Qualitätswein, Riesling

► 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
- Minimalschnitt (Detailregelungen vgl. 1.2.4)

Standweite:

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

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- 6–8 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 60–80 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- 2× heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 95 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- 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
- evtl. 50 mg/kg SO₂

Pressung:

- schonende Pressung, alle Pressentypen
- 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 höherem Botrytisanteil
- ggf. Säuerung

Gärung:

- Anreicherung auf 11,5–12 % vol (Saccharose oder RTK)
- Riesling-Hefe, evtl. mit Aromausprägung (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
- 8–10 Tage nach der Gärung Grobabstich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei 1. Abstich
- Schwefelung mit 80 mg/l
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten

Säuremanagement:

- üblich ist die chemische Entsäuerung des Jungweins
- alternativ: BSA im Most (Simultanbeimpfung)

► 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 mindestens 1,0 g/l

Füllung:

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

Lagerung:

- 12–14 °C, dunkel



2.1.15 Riesling, gehobene Qualität

► Rebanlage

Lage:

- Lagegüte I oder gute II

Boden:

- alle Bodentypen, feuchte Standorte vermeiden

Klone:

- alle gängigen Qualitätsklone

Unterlage:

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

Erziehungssystem:

- Flachbogen
- Minimalschnitt (Detailregelungen vgl. 1.2.4)

Standweite:

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

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6–8 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, ca. 50 kg N/ha, ggf. Blattdüngung
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- 2× heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

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

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- auf späte Lese ausgerichtet
- 1× Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- physiologisch reife Trauben
- max. 10 % frische 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
- evtl. 50 mg/kg SO₂

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 höherem Botrytisanteil
- ggf. Säuerung

Gärung:

- außer bei Prädikatsweinen: Anreicherung auf 12 % vol (Saccharose)
- Riesling-Hefe, evtl. mit Aromaausprägung (ggf. nur Teilpartien), evtl. Kaltgärhefe
- Gärtemperatur max. 18 °C, kühlere Gärung anstreben
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Böckserneigung weitere DAP-Dosage
- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8–10 Tage nach der Gärung Grobabstich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei 1. Abstich

- Schwefelung mit 80 mg/l
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei 1. Abstich
- Schwefelung mit 8 g/hl ca. 8–10 Tage nach der Gärung

Säuremanagement:

- bevorzugt chemische Entsäuerung des Jungweins
- evtl. BSA im Most (Simultanbeimpfung)

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO₂
- Schönong 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 Schönongsmitteln
- evtl. Süßung oder Verschnitt mit restsüßen Partien
- Kohlensäure einstellen auf mind. 1,0 g/l

Füllung:

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

Lagerung:

- 12–14 °C, dunkel



2.1.16 Riesling, Premiumqualität

► Rebanlage

Lage:

- nur beste Flächen der Lagegüte I

Boden:

- sehr gut geeignet: Gesteinsverwitterungsböden

Klone:

- qualitätsbezogen, z. B.: FR 52, 198–44 Gm, 239 Gm

Unterlage:

- 125 AA, Börner

Erziehungssystem:

- Flachbogen

Standweite:

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

Alter der Rebanlage:

- > 10 Jahre

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 40 kg N/ha, ggf. Blattdüngung
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- 2–3× heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1), bevorzugt von Hand
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2), kompakte Trauben teilen
- Zielertrag max. 60 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- auf späte Lese ausgerichtet
- 1–2× 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 höherem Botrytisanteil



- möglichst Ganztraubenpressung
- evtl. 50 mg/kg SO₂
- wenig pumpen, möglichst kippen
- Maischestandzeit 4 h (nur bei gesundem Lesegut)

Pressung:

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

► Mostbehandlung/Gärung

Klärung:

- 150 g/hl Bentonit eisenarm
- Sedimentation mit Kühlung bei max. 12 °C
- ggf. Säuerung

Gärung:

- bei Verzicht auf Prädikat Anreicherung oder Konzentrierung auf 13 % vol
- Riesling-Hefe, evtl. mit Aromausprägung (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 Grobabstich und Schwefelung mit 80 mg/18–10 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, reststübe 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 oder Verschnitt mit restsüßen Partien

Füllung:

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

Lagerung:

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

2.1.17 Grauer Burgunder, Qualitätswein

► Rebanlage

Lage:

- mindestens Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar, ggf. auch etwas trockenere Standorte

Klone:

- FR 49–207, FR 2001 bis 2004 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
- Minimalschnitt (Detailregelungen vgl. 1.2.4)

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 60–70 kg N/ha
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- bis 3× heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

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

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- 2× Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- physiologisch reife Trauben
- möglichst spät
- maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- max. 10 % frische Botrytis
- 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
- keine Schwefelung

Pressung:

- schonende Pressung, alle Pressentypen
- 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 höherem Botrytisanteil
- ggf. Säuerung

Gärung:

- Anreicherung auf 12–12,5 % 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
- 8–10 Tage nach der Gärung Grobabstich

- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei 1. Abstich
 - Schwefelung mit 80 mg/l
 - 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

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

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

Füllung:

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

Lagerung:

- 12–14 °C, dunkel



2.1.18 Grauer Burgunder, gehobene Qualität

► Rebanlage

Lage:

- mindestens Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar, ggf. auch etwas trockenere Standorte

Klone:

- FR 49-207, FR 2001 bis 2008, 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
- Minimalschnitt (Detailregelungen vgl. 1.2.4)

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, ca. 50 kg N/ha, ggf. Blattdüngung
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- bis 3 × heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag max. 75 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- 2 × 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 % frische Botrytis
- Temperatur des Erntegutes möglichst unter 18 °C
- **Ziel:** frischer, fruchtiger, strukturierter Wein, grüngelbe Weinfarbe, Ausbau trocken

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach der maschinellen Ernte, max. 4 h nach der Handlese
- abbeeren, keine Maischestandzeit
- i.d.R. keine Schwefelung
- bei Botrytisanteil 50 mg/kg SO₂ und 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 höherem Botrytisanteil
- ggf. Säuerung

Gärung:

- außer bei Prädikatsweinen: Anreicherung auf 12,5–13 %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 Bockserneigung weitere DAP-Dosage
- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8–10 Tage nach der Gärung Grobabstich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei 1. Abstich
- Schwefelung mit 80 mg/l
- 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:

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

Lagerung:

- 12–14 °C, dunkel

2.1.19 Grauer Burgunder, Premiumqualität

► Rebanlage

Lage:

- Lagegüte I

Boden:

- ausreichend fruchtbar, ggf. auch etwas trockenere Standorte

Klone:

- qualitätsorientiert, FR 49-207, FR 2001–2008

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:

- > 10 Jahre

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 5 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 40 kg N/ha, ggf. Blatt-düngung
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- bis 3× heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1), bevorzugt von Hand
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2), kompakte Trauben teilen
- Zielertrag max. 60 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- 2× Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschlussspritzung

► Ernte

- vollreife Trauben
- möglichst spät
- selektiv
- max. 10 % frische Botrytis
- Temperatur des Erntegutes möglichst unter 15 °C
- **Ziel:** frischer, fruchtiger, strukturierter Wein, grüngelbe Weinfarbe, Ausbau trocken

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 4 h nach der Lese
- abbeeren, Maischestandzeit 4 h

- (nur bei gesundem Lesegut)
- i.d.R. keine Schwefelung
- bei Botrytisanteil 50 mg/kg SO₂ und Ganztraubenpressung
- wenig pumpen, mögl. kippen

Pressung:

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

► Mostbehandlung/Gärung

Klärung:

- 150 g/hl Bentonit eisenarm
- Sedimentation mit Kühlung bei max. 12 °C
- ggf. Säuerung

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. 20 °C
- evtl. Vergärung im Barrique
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Böckserneigung weitere DAP-Dosage
- beifüllen in abklingende Gärung
- evtl. am Gärnde kühlen, um trockene Weine mit einigen Gramm Restzucker zu erhalten

- bei durchgegorenen Weinen Grobabstich und Schwefelung mit 80 mg/l 8–10 Tage nach Gärnde

Säuremanagement:

- evtl. BSA auf Hefe (v.a. bei Barrique-reifung)
- 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
- 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. 4 g/l (trocken)

Füllung:

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

Lagerung:

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



2.1.20 Ruländer, Qualitätswein und gehobene Qualität

- Weinbau analog Grauburgunder

► Ernte

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

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

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

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
- 150 g/hl Bentonit
- separieren, flotieren (evtl. sedimentieren)
- geringen Trubgehalt anstreben
- bei höherem Botrytisanteil pasteurisieren sehr zu empfehlen
- ggf. Säuerung

Gärung:

- außer bei Prädikatsweinen: Anreicherung auf 12,5 bis 13 % vol (Saccharose, RTK)
- gärintensive Hefe und Gärtemperatur 20 °C bei botrytisbelasteten 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
- 8–10 Tage nach der Gärung Grobabstich
- Schwefelung mit 100 mg/l

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, steril filtern 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:

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

Lagerung:

- 12–14 °C, dunkel

2.1.21 Weißer Burgunder, Qualitätswein

► Rebanlage

Lage:

- mindestens Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht

Klone:

- qualitätsorientiert, z. B.: FR 70, FR 74, FR 2101, 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
- Minimalschnitt (Detailregelungen vgl. 1.2.4)

Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 6 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 60–80 kg N/ha, ggf. Blattdüngung
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- bis 3× heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

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

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- 1× Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- physiologisch reife, gesunde Trauben
- möglichst spät
- max. 10 % frische 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
- evtl. 50 mg/kg SO₂

Pressung:

- bei höherem Botrytisanteil Ganztraubenpressung
- schonende Pressung, alle Pressentypen
- 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 höherem Botrytisanteil
- ggf. Säuerung

Gärung:

- Anreicherung auf 12 bis 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
- 8–10 Tage nach der Gärung Grobabstich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei 1. Abstich
- Schwefelung mit 80 mg/l
- 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:

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

Lagerung:

- 12–14 °C, dunkel





2.1.22 Weißer Burgunder, gehobene Qualität

► Rebanlage

Lage:

- mindestens Lagegüte II

Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht

Klone:

- qualitätsorientiert, z. B.: FR 70, FR 74, FR 2101, Dreher 209

Unterlage:

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

Erziehungssystem:

- Flachbogen
- Minimalschnitt (Detailregelungen vgl. 1.2.4)

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. 605 kg N/ha, ggf. Blattdüngung
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- standort- und witterungsangepasste Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- bis 3× heften
- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1)
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2), kompakte Trauben teilen
- Zielertrag max. 75 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- 2× Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- vollreife gesunde Trauben
- spät
- max. 10 % frische 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 Ernte, max. 4 h nach Handlese

- abbeeren, wenig pumpen, 5 h Maische-standzeit nur bei gesundem Lesegut
- evtl. 50 mg/kg SO₂

Pressung:

- bei höherem 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 höherem Botrytisanteil
- ggf. Säuerung

Gärung:

- außer bei Prädikatsweinen: Anreicherung auf 12,5–13 %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
- 8–10 Tage nach der Gärung Grobabstich

- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei 1. Abstich
- Schwefelung mit 80 mg/l
- 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:

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

Lagerung:

- 12–14 °C, dunkel

2.1.23 Weißer Burgunder, Premiumqualität

► Rebanlage

Lage:

- Lagegüte I

Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht

Klone:

- qualitätsorientiert, z. B.: FR 70, FR 74, FR 2101, Dreher 209

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:

- > 10 Jahre

► Kulturführung

Anschnitt:

- max. 5 Augen/m²

Düngung:

- ausgeglichen, 40 kg N/ha, ggf. Blattdüngung
- N-Schub durch späte Bodenbearbeitung vermeiden
- keine Nachblütedüngung
- standort- und witterungsabhängige Bodenpflege

Laubarbeit:

- Doppel- und Kümmertriebe ausbrechen
- bis 3× heften



- spät gipfeln
- Entblätterung der Traubenzone (vgl. 1.2.1), bevorzugt von Hand
- 12–15 Hauptblätter/Trieb

Ausdünnen:

- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2), kompakte Trauben teilen
- Zielertrag max. 60 hl/ha

Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratungsempfehlung
- auf späte Lese ausgerichtet
- 2× Fungizid gegen Botrytis
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

► Ernte

- vollreife Trauben
- möglichst spät
- max. 10 % frische Botrytis
- gestaffelte selektive Lese mit Sortierung und Kontrolle oder maschinelle Lese (vgl. 1.2.3)
- Temperatur des Lesegutes möglichst unter 15 °C

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren, bei höherem Botrytisanteil eventuell Ganztraubenpressung
- evtl. 50 mg/kg SO₂
- 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:

- 150 g/hl Bentonit eisenarm
- Sedimentation mit Kühlung bei max. 12 °C
- ggf. Säuerung

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. 20 °C
- evtl. Vergärung im Barrique
- nach Mostanalyse gestaffelte Gabe von DAP oder Kombipräparaten mit Thiamin
- bei Böckserneigung weitere DAP-Dosage
- beifüllen in abklingende Gärung
- evtl. am Gärnde kühlen, um trockene Weine mit einigen Gramm Restzucker zu erhalten
- bei trockenen Weinen Grobabstich

- und Schwefelung mit 80 mg/l
- 8–10 Tage nach Gärnde

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
- 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 Cuvéepartner

Füllung:

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

Lagerung:

- 12–14 °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 Qualitätssegmenten der Rotweinsorten.

Ziel: kräftiger, saftiger, roséfarbiger bis rotgoldener 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) im Einklang mit Erzeugungsziel
- essigbefallene Beeren konsequent ausscheiden
- nicht maischen

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- Traubenannahme max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- 50 mg/l SO₂ (bei Botrytisanteil bzw. Standzeiten)
- bei höherem Botrytisanteil unverzügliches Verarbeiten, evtl. Ganztraubenpressung
- abbeeren und anschließend Maische-standzeit 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 höherem 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
- ggf. Säuerung

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 Böckserneigung)
- Gärtemperatur max. 20 °C
- bei nachlassender Gärung befüllen, 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
- Schwefelung mit 100 mg/l SO₂
- 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
- Schönung nach Analyse
- evtl. Entsäuerung

- entkeimende Filtration
- 50 mg/l freie SO₂

► 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 Maischeerhitzung

Füllung:

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

Lagerung:

- 12–14 °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.

Ziel: frischer, fruchtiger Wein, lachsfarben bis rosé, Ausbau trocken

► **Ernte**

- für den Fall, dass später ein Teil des Weins als Weißherbst vermarktet wird, sortenrein ernten und einlagern
- physiologisch reife, 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
- evtl. 50 mg/kg SO₂
- 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:

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

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 Bockserneigung weitere DAP-Dosage
- auffüllen bei abklingender Gärung
- 8–10 Tage nach der Gärung Grobabschich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei 1. Abschich
- Schwefelung mit 80 mg/l
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten

Säuremanagement:

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



► **Jungwein**

Behandlungen:

- Feinhefelerager 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. 1–2 % Süßung (trocken)
- Kohlensäuregehalt auf 1 g/l einstellen

Füllung:

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

Lagerung:

- 12–14 °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 Qualitätssegmenten der Rebsorten. Ziel sind frische, fruchtige Weine, Weißweinfarbe, Ausbau trocken.

► Ernte

- für den Fall, dass später ein Teil des Weines als Weißherbst vermarktet wird, sortenrein ernten und einlagern
- vollreife, gesunde Trauben, nicht überreif oder mürbe
- max. 5 % Botrytis
- keine UTA-gefährdeten Trauben
- selektive Handlese mit Sortierung und Kontrolle
- Temperatur des Lesegutes möglichst unter 18 °C

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 3 h nach Handlese

Maischebehandlung:

- 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-Most geben, evtl. getrennter Ausbau, um Farbentwicklung abzuwarten

► Mostbehandlung/Gärung

Klärung:

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

Gärung:

- Anreicherung auf 12 – 12,5 %vol Alkohol
- Hefe mit geringem Nährstoffanspruch oder Hefe mit Burgundertyp
- 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 Grob- abstich
- bei UTA-Neigung 15 g/hl Ascorbinsäure bei 1. Abstich
- Schwefelung mit 80 mg/l
- Luftzutritt vermeiden
- Kohlensäure erhalten

Säuremanagement:

- evtl. BSA (nur durchgegangene Teil-



- mengen) analog zu Weißwein mit voller Hefe
- alternativ chemische Entsäuerung nach Abstich

► Jungwein

Behandlungen:

- Feinhefelager bei durchgegangenen 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
- 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. 1,2 g/l Kohlensäure anstreben

Füllung:

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

Lagerung:

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

2.2.4 Sektgrundwein, Sekt (Perlwein)

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

► Ernte

- physiologisch reife, gesunde Trauben
- Mostgewicht max. 95° Oe
- 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
- Lesegut-Temperatur 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
- BSA bringt mehr Sicherheit bei der Versektung

► Jungwein

Behandlungen:

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

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)
- 20–22 g/l Zucker, bei hohem Alkoholgehalt 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
- 5 bar Druck anstreben
- vorgeschriebene Lagerzeit auf der Hefe einhalten, evtl. deutlich verlängern
- (ab hier auch Transvasier-Verfahren bei Klärproblemen möglich) → Bezeichnung Flaschengärung

Enthefen:

- Rütteln der Flaschen manuell oder maschinell mind. 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

► Anhang: Perlwein

- Für duftige Perlweine: Müller-Thurgau geeignet mit Verschnittanteilen einer Bukettsorte
- Mostgewichte im unteren Kabinett oder auf 88 g/l Alkohol anreichern
- Traubenannahme Ernte/Pressung nahezu analog zu Sekt, aber evtl. Maischestandzeit bei Bukettsorten und intensiv pressen
- kühle Vergärung mit Buketthefen
- reduktiv arbeiten, mit Ascorbinsäure ab Jungwein
- Säurewerte über 6 g/l anstreben
- frische Süßreserve verwenden
- sichere Weinsteinstabilisierung



2.2.5 Edelsüße Weißweine/Weißherbst

Rebanlage und Kulturführung entsprechen den jeweiligen Premiumqualitäten der Rebsorten, in herausragenden Jahren evtl. auch den gehobenen Qualitäten, Ertrag bei Eiswein bis 120 kg/ar

► Ernte

- vollreife Trauben, evtl. 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: Botrytis im Lesegut vermeiden, auch maschinelle Ernte zulässig, unverzüglich ohne Entrappen auf Tankpresse

► Traubenannahme/Pressung

Traubenannahme:

- max. 3 h nach Handlese
- Trauben kühl zwischenlagern

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), bei großen Mengen und kritischem Lesegut auch pasteurisieren,
- Pilzbefallenes Lesegut mit Kohle behandeln

Gärung:

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

Säuremanagement:

- Säure erhalten, je nach pH-Wert Säuerung

► 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
- barriquevergorene Weiß-/Roséweine mind. 4 Monate im neuen Barrique reifen lassen

► Füllung/Lagerung

Füllvorbereitung:

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

Füllung:

- wenn möglich 60 mg/l freie SO₂
- Filtergröße auf Menge abstimmen
- Prüfung, ob Flaschensterilisator für gewünschte Flaschenform geeignet

Lagerung:

- 12–14 °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 sowie 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 Weinbergsbonitur auch zur Überprüfung der Einzelflächenbewirtschaftung dienen. Hierzu ist die Weinbergsbonitur dann bezogen auf die Einzelreblflächen über die Gesamtheit aller beteiligten Rebflächen durchzuführen, ggf. werden die zu überprüfenden Parzellen durch Zufallsauswahl stichprobenartig bewertet. Die Ergebnisse der Weinbergsbonitur sollten dann als Dokumentation auf entsprechenden Protokollbögen (vgl. 3.3) festgehalten werden.

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

Weinbergsbonitur: Kriterien und Möglichkeiten der Anpassung

Kriterien, die im Rahmen einer Weinbergsbonitur bewertet werden können	Möglichkeiten der Anpassung der monetären Traubenbewertung
<ul style="list-style-type: none"> – Bodenbewirtschaftung, Humusversorgung – Stockausfall – Befall durch Esca und/oder Eutypa – 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 – Stiellähme – Traubenwelke – Esca – Sauerwurm – Reifeentwicklung (optische, sensorische und physiologische Bewertung der Trauben) – Messtechnische Ermittlung von Reifeparametern 	<p>Die Anpassung der monetären Traubenbewertung auf der Basis der Weinbergsbonitur 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 Weinbergsbonituren 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 (s. Formblatt); 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 Weinbergsbonitur

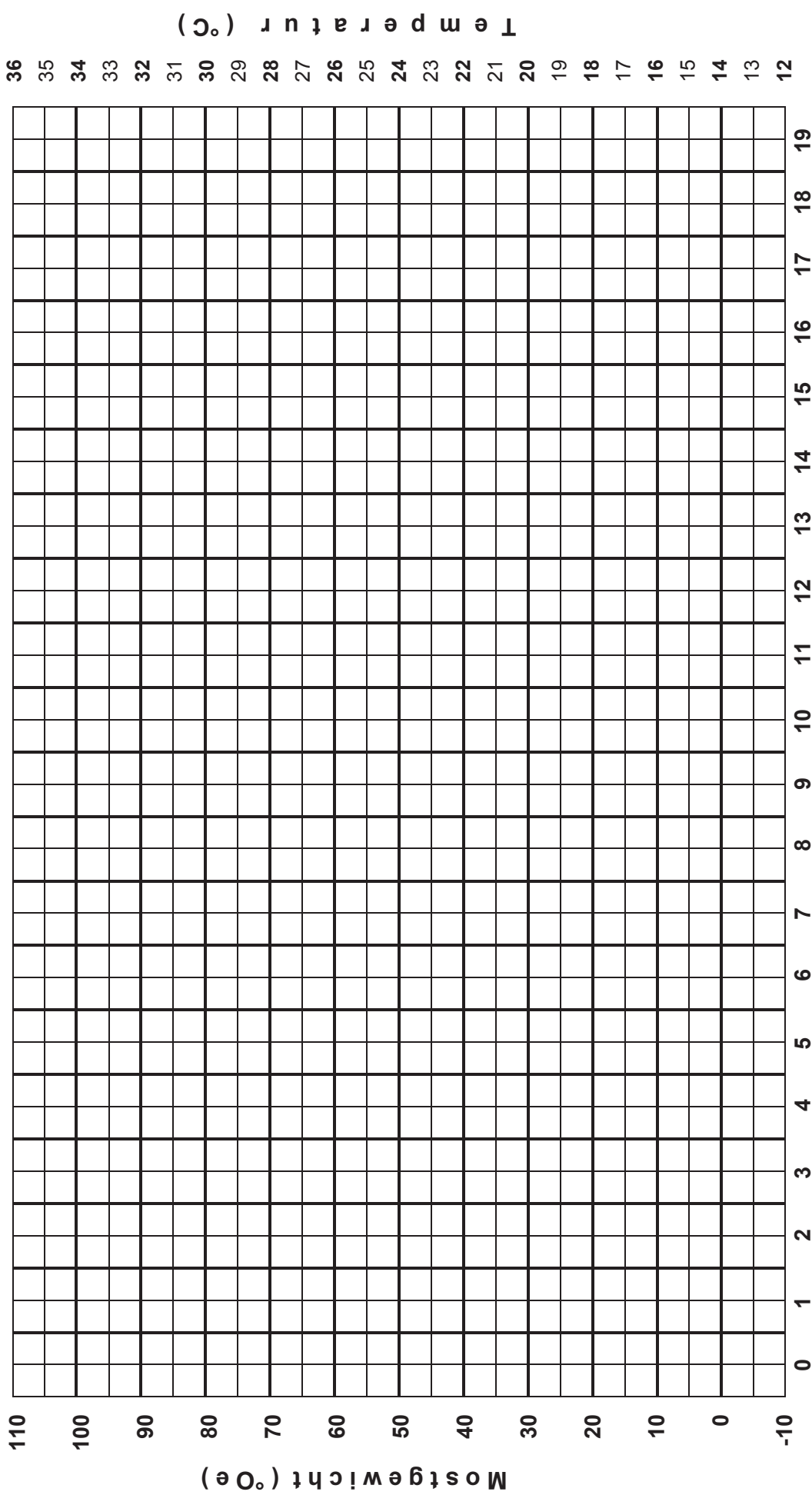
Die Boniturblätter 1 bis 3 sind als Vorlagen für die Dokumentation der Weinbergsbonituren im Rahmen der Qualitätskontrolle beigelegt.

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 obliegen ebenfalls der einzelbetrieblichen Entscheidung.



Wein-Nr.: **Tank-Nr.:** **Bezeichnung/Sorte:**
Hefezugabe: **Mostgewicht:** **°Oe Säure:** **g/l pH-Wert:** **Temp.:** °C

Datum																				
Mostg.°Oe																				
Temp. °C																				



Tage nach Hefezugabe
 (Messung vormittags: 1. Kästchen, nachmittags: 2. Kästchen)

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	Zielanforderungen Qualitätswein	erfüllt	nicht erfüllt	Bemerkungen/Empfehlungen
Standort				
Standortqualität/Lage	alle Lagen			
Stockausfall	kleiner 10 %			
Bodenpflege	wasserschonend, standortangepasst, Vermeidung von Verdichtungen			
Unterstockbereich	Unterstockpflege durchgeführt			
Laubwand				
Doppel-/Kümmertriebe	entfernt			
Hauptblätter/Trieb	12–15			
Peronospora/Oidium	geringer Spätbefall tolerierbar			
Blattvitalität	gute Nährstoffversorgung, keine Trockenschäden			
Entblätterung Traubenzone	bei weißen Burgundersorten 1–2 Blätter moderat, bei Rotweinsorten 2–3 Blätter konsequent			
Laubwandqualität	keine Verdichtungen			
Traube				
Traubengesundheit	Befallsfreiheit (Peronospora, Oidium, Traubenwickler, Stiehlähme, Traubenwelke, Esca)			
Traubenertrag kg/Ar				
– Spätburgunder., Schwarzriesling	max. 115			
– Müller-Thurgau	max. 140			
– Gutedel	max. 140			
– Riesling	max. 120			
– Grau- und Weißburgunder	max. 115			
Ausfärbung, Beerenreife	gute Ausfärbung, gleichmäßige Beerenreife			
Lesegut				
Anteil frischer Botrytis	bei Weißweinsorten max. 10–20 % bei Rotweinsorten max. 5 %			
Essigbefall/Sekundärpilze	kein Befall			
Lese, Traubentransport	schonender Traubentransport, geringe Standzeiten, keine Überhitzung			
Mostgewicht	bei Weißweinsorten (außer Burgunder) über 70 °Oe, bei Burgundersorten rot und weiß über 80 °Oe			

Datum der Bonitur(en)/Bewertung

Unterschrift(en)

Das Boniturblatt ist eine Empfehlung der Mitarbeiter des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg, der Sachgebiete Weinbau der Regierungspräsidien Freiburg, Karlsruhe und Stuttgart sowie 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.



Weinbergsbonitur, Qualitätsbonitur (b. A. Baden, gehobene Qualität)

Betrieb/Vermarkter	Bewirtschafter
Gemarkung	Flurstücksnummer
Sorte/Produktionsziel	Flächengröße

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

Kriterien	Zielanforderungen gehobene Qualität	erfüllt	nicht erfüllt	Bemerkungen/Empfehlungen
Standort				
Standortqualität/Lage	keine spätfrostgefährdeten Lagen			
Stockausfall	kleiner 5 %			
Bodenpflege	wasserschonend, standortangepasst, Vermeidung von Verdichtungen			
Unterstockbereich	Unterstockpflege durchgeführt			
Laubwand				
Doppel-/Kümmertriebe	entfernt			
Hauptblätter/Trieb	12–15			
Peronospora/Oidium	kein Blattbefall am Haupttrieb			
Blattvitalität	gute Nährstoffversorgung, keine Trockenschäden und sonstigen Schädigungen			
Entblätterung Traubenzone	bei Weißweinsorten 1–2 Blätter moderat, bei Rotweinsorten 2–3 Blätter konsequent			
Laubwandqualität	Gleichverteilung der Triebe, keine Verdichtungen			
Traube				
Traubengesundheit	Befallsfreiheit (Peronospora, Oidium, Traubenwickler, Stielähme, Traubenwelke, Esca)			
Traubenertrag kg/Ar				
– Spätburgunder, Schwarzriesling	max. 95			
– Müller-Thurgau	max. 110			
– Gutedel	max. 110			
– Riesling	max. 100			
– Grau- und Weißburgunder	max. 95			
Ausfärbung, Beerenreife	gute Ausfärbung, gleichmäßige Beerenreife			
Lesegut				
Anteil frischer Botrytis	bei Weißweinsorten max. 10–20 % bei Rotweinsorten max. 5 %			
Essigbefall/Sekundärpilze	kein Befall			
Lese, Traubentransport	schonende Lese und Traubentransport, geringe Standzeiten, keine Überhitzung			
Mostgewicht	bei Weißweinsorten (außer Burgunder) über 75°Oe, bei Burgundersorten rot und weiß über 85°Oe			

Datum der Bonitur(en)/Bewertung

Unterschrift(en)

Das Boniturblatt ist eine Empfehlung der Mitarbeiter des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg, der Sachgebiete Weinbau der Regierungspräsidien Freiburg, Karlsruhe und Stuttgart sowie 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.

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

Betrieb/Vermarkter	Bewirtschafter
Gemarkung	Flurstücksnummer
Sorte/Produktionsziel	Flächengröße

Termin der Weinbergsbonitur 1–4 Wochen vor der Lese (zusätzlich Bewertung der Lesequalität)

Kriterien	Zielanforderungen Premiumqualität	erfüllt	nicht erfüllt	Bemerkungen/Empfehlungen
Standort				
Standortqualität/Lage	gute bis sehr gute Lagen			
Stockausfall	kleiner 5 %			
Bodenpflege	wasserschonend, standortangepasst, Vermeidung von Verdichtungen			
Unterstockbereich	Unterstockpflege durchgeführt			
Laubwand				
Doppel-/Kümmertriebe	entfernt			
Hauptblätter/Trieb	12–15			
Peronospora/Oidium	kein Blattbefall am Haupttrieb, Geiztriebe überwiegend gesund			
Blattvitalität	gute Nährstoffversorgung, keine Trockenschäden und sonstigen Schädigungen			
Entblätterung Traubenzone	bei Weißweinsorten 1–2 Blätter moderat, bei Rotweinsorten 2–3 Blätter konsequent			
Laubwandqualität	Gleichverteilung der Triebe, keine Verdichtungen			
Traube				
Traubengesundheit	Befallsfreiheit (Peronospora, Oidium, Traubenwickler, Stiehlähme, Traubenwelke, Esca)			
Traubenertrag kg/Ar				
– Spätburgunder, Schwarzriesling	max. 75			
– Müller-Thurgau	max. 75			
– Riesling	max. 75			
– Grau- und Weißburgunder	max. 75			
Ausfärbung, Beerenreife	gute Ausfärbung, gleichmäßige Beerenreife			
Lesegut				
Anteil frischer Botrytis	bei Weißweinsorten max. 10–20 % (Ausnahme Edelfäule), bei Rotweinsorten keine Botrytis			
Essigbefall/Sekundärpilze	kein Befall			
Lese, Traubentransport	schonende Lese und Traubentransport, geringe Standzeiten, keine Überhitzung			
Mostgewicht	bei Weißweinsorten (außer Burgunder) über 85°Oe, bei Burgundersorten rot und weiß über 92°Oe			

Datum der Bonitur(en)/Bewertung

Unterschrift(en)

Das Boniturblatt ist eine Empfehlung der Mitarbeiter des Staatlichen Weinbauinstituts Freiburg, der Sachgebiete Weinbau der Regierungspräsidien Freiburg, Karlsruhe und Stuttgart sowie 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
Bertoldstr. 423
79098 Freiburg

Regierungspräsidium Karlsruhe
Sachgebiet Weinbau
Schlossplatz 4-6
76131 Karlsruhe

Regierungspräsidium Stuttgart
Sachgebiet Weinbau
Ruppmanstr. 21
70565 Stuttgart

Landratsamt Breisgau-Hochschwarzwald
Fachbereich 580 – Landwirtschaft
Europaplatz 3
79206 Breisach

Landratsamt Emmendingen
Amt für Landwirtschaft
Bahnhofstr. 2-4
79312 Emmendingen

Landratsamt Ortenaukreis
Amt für Landwirtschaft
Prinz-Eugen-Str. 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 Str. 115
79100 Freiburg

Telefon, Fax E-Mail, Internet

07 61/401 65-0
07 61/401 65-70
poststelle@wbi.bwl.de
www.wbi-freiburg.de

07 61/208-0; -13 04
07 61/208-12 36 13 99
poststelle@rpf.bwl.de
www.rp-freiburg.de

07 21/92 60-0; -27 56
07 21/9 26-27 53
poststelle@rpk.bwl.de
www.rp-karlsruhe.de

07 11/904-0; -1 33 12
07 11/904-1 30 91
poststelle@rps.bwl.de
www.rp-stuttgart.de

07 61/21 87-95 80; -58 27, 58 28; -58 58
07 61/21 87-58 99
landwirtschaft@lkbh.de
www.breisgau-hochschwarzwald.landwirtschaft-bw.de

07 641/451-910; -91 32
07 641/451-91 44
landwirtschaftsamt@landkreis-emmendingen.de
www.emmendingen.landwirtschaft-bw.de

07 81/805-71 00; -72 06
07 81/805-72 00
landwirtschaftsamt@ortenaukreis.de
www.ortenaukreis.landwirtschaft-bw.de

07 222/381-0; -45 22
07 222/45 99
amt45@landkreis-rastatt.de
www.rastatt.landwirtschaft-bw.de

07 251/74-1700; -18 42
07 251/74-17 05
landwirtschaftsamt@landratsamt-karlsruhe.de
www.karlsruhe.landwirtschaft-bw.de

07 931/48 27-63 07; -63 32
07 931/48 27-63 00
landwirtschaftsamt@main-tauber-kreis.de
www.main-tauber-kreis.landwirtschaft-bw.de

07 61/459 10-0; -11
07 61/40 80 26
info@badischer-weinbauverband.de
www.badischer-weinbauverband.de