

## 2 Bedeutende Erzeugungsprofile in Baden sowie Handlungsempfehlungen für ihre Herstellung

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

Für die jeweiligen Sorten sind die nachfolgenden Erzeugungsprofile dargestellt:

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

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

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

## 2.1 Erzeugungsprofile einzelner Sorten

### 2.1.1 Blauer Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein

#### ► Rebanlage

##### **Lage:**

- mindestens Lagegüte II

##### **Boden:**

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

##### **Klone:**

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

##### **Unterlage:**

- 125 AA, SO 4, Börner, Binova, 5 BB

##### **Erziehungssystem:**

- Flachbogen

##### **Standweite:**

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

##### **Alter der Rebanlage:**

- jedes Alter möglich

#### ► Kulturführung

##### **Anschnitt:**

- max. 6 Augen/m<sup>2</sup>

##### **Düngung und Bodenpflege:**

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

##### **Laubarbeit:**

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

##### **Ausdünnen:**

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

##### **Pflanzenschutz:**

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

#### ► Ernte

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



#### ► Traubenannahme

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren
- 50 mg/kg SO<sub>2</sub>
- wenig und schonend pumpen (Leitungen und Pumpen mit mind. 100 mm Querschnitt)

#### ► Mostbehandlung/Gärung

##### **Maischeerhitzung:**

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

##### **Gärung:**

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

##### **Maischegärung:**

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

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

##### **Säuremanagement:**

- spundvolle Behälter
- vollständiger BSA auf (Fein-)Hefe (falls keine Probleme mit flüchtiger Säure oder Esterton)
- Einsatz von Milchsäurebakterien
- Lagertemperatur 15 bis 20 °C
- Überwachung des BSA
- Abstich 14 Tage nach vollständigem BSA, 5 g/hl SO<sub>2</sub>
- bei kritischem Jungwein (Oxidation, flüchtige Säure, Esterton, Mäuseln) Verzicht auf BSA, filtrieren und auf 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> einstellen

#### ► Jungwein

##### **Behandlungen:**

- spundvoll halten
- evtl. Tannin-Dosage
- reifen lassen, falls vorhanden im Holzfass
- nach Reife (ggf. durch Mikrooxygenierung) auf 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> (nach Abzug der Reduktone)

##### **Lagerung:**

- 12 bis 14 °C, dunkel

## 2.1.2 Blauer Spätburgunder Rotwein, gehobene Qualität

### ► Rebanlage

#### Lage:

- mindestens Lagegüte II

#### Boden:

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

#### Klone:

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

#### Unterlage:

- 125 AA, SO 4, Börner, Binova, 5 BB

#### Erziehungssystem:

- Flachbogen

#### Standweite:

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

#### Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

### ► Kulturführung

#### Anschnitt:

- max. 6 Augen/m<sup>2</sup>

#### Düngung und Bodenpflege:

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

#### Laubarbeit:

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

#### Ausdünnen:

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

#### Pflanzenschutz:

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

### ► Ernte

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



### ► Traubenannahme

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren
- evtl. 50 mg/kg SO<sub>2</sub>
- wenig und schonend pumpen (Leitungen und Pumpen mit mind. 100 mm Querschnitt)
- evtl. Saftabzug 10 %

### ► Mostbehandlung/Gärung

#### Maischeerhitzung:

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

#### Gärung:

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

#### Maischegärung:

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

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

#### Säuremanagement:

- spundvolle Behälter
- vollständiger BSA mit (Fein-)Hefe (falls keine Probleme mit flüchtiger Säure oder Esterton)
- Einsatz von Milchsäurebakterien
- Lagertemperatur 15 bis 20 °C
- Überwachung des BSA
- Abstich 14 Tage nach vollständigem BSA, 5 g/hl SO<sub>2</sub>
- bei kritischem Jungwein (Oxidation, flüchtige Säure, Esterton, Mäuseln) Verzicht auf BSA, filtrieren und auf 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> einstellen

### ► Jungwein

#### Behandlungen:

- spundvoll halten
- evtl. weitere Tannin-Dosage
- reifen lassen
- Holzfasslagerung, ggf. in gebrauchten Barriques, evtl. Chips-Behandlung (nicht bei Prädikatswein und bei Angabe der Reife im Holzfass oder Barrique) nach Reife (ggf. durch Mikrooxygenierung) und Verkostung auf 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> einstellen

### ► Füllung/Lagerung

#### Füllvorbereitung:

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

#### Füllung:

- Füllung mit 50 mg/l freier SO<sub>2</sub> (nach Abzug der Reduktone)

#### Lagerung:

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

## 2.1.3 Blauer Spätburgunder Rotwein, Premiumqualität

### ► Rebanlage

#### Lage:

- mindestens Lagegüte II

#### Boden:

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

#### Klone:

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

#### Unterlage:

- 125 AA, SO 4, Börner, Binova, 5 BB

#### Erziehungssystem:

- Flachbogen

#### Standweite:

- max. 2,2 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

#### Alter der Rebanlage:

- über 10 Jahre

### ► Kulturführung

#### Anschnitt:

- max. 5 Augen/m<sup>2</sup>

#### Düngung und Bodenpflege:

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

#### Laubarbeit:

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

#### Ausdünnen:

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

#### Pflanzenschutz:

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

### ► Ernte

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

### ► Traubenannahme

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- Behälter kippen, nicht pumpen
- evtl. Teilmenge Maceration carbonique
- abbeeren
- 50 mg/kg SO<sub>2</sub>
- Saftabzug 10 bis 15 %



### ► Mostbehandlung/Gärung

#### Maischegärung:

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

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

#### Säuremanagement:

- spundvolle Behälter
- bei allen Rotweinvarianten kompletter BSA mit Feinhefe
- Einsatz von Milchsäurebakterien
- Lagertemperatur 20 °C
- Überwachung des BSA
- Abstich 14 Tage nach vollständigem BSA, 5 g/hl SO<sub>2</sub> (gestaffelt)

### ► Jungwein

#### Behandlungen:

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

#### Lagerung:

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

### ► Füllung/Lagerung

#### Füllvorbereitung:

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

#### Füllung:

- Füllung mit 50 mg/l freier SO<sub>2</sub> (nach Abzug der Reduktone)

#### Lagerung:

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



## 2.1.4 Schwarzriesling Rotwein, Qualitätswein

### ► Rebanlage

**Lage:**

- Lagegüte II

**Boden:**

- ausreichend fruchtbar

**Klone:**

- Standardklone

**Unterlage:**

- SO 4, 125 AA, 5 BB

**Erziehungssystem:**

- Flachbogen, Halbbogen

**Standweite:**

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

**Alter der Rebanlage:**

- jedes Alter möglich

### ► Kulturführung

**Anschnitt:**

- zirka 6 Augen/m<sup>2</sup>

**Düngung:**

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

**Laubarbeit:**

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

**Ausdünnen:**

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

**Pflanzenschutz:**

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

### ► Ernte

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

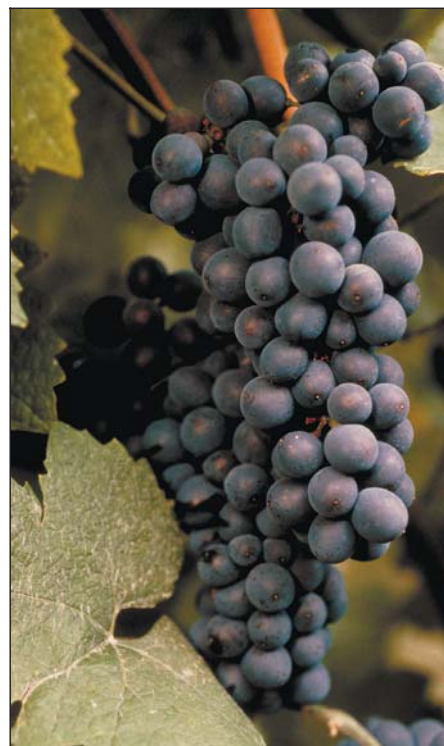
### ► Traubenannahme

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren
- 50 mg/kg SO<sub>2</sub>
- 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 möglich – mit Flotation


**Gärung:**

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

**Maischegärung:**

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

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

**Säuremanagement:**

- spundvolle Behälter
- vollständiger BSA mit (Fein-)Hefe (falls keine Probleme mit flüchtiger Säure oder Esterton)
- Einsatz von Milchsäurebakterien
- Lagertemperatur 15 bis 20 °C
- Überwachung des BSA
- Abstich 14 Tage nach völligem BSA
- bei kritischem Jungwein (Oxidation, flüchtige Säure, Esterton, Mäuseln) filtrieren und auf 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> einstellen

### ► Jungwein

**Behandlungen:**

- spundvoll halten
- reifen lassen, falls vorhanden im Holzfass
- nach Reife (ggf. durch Mikrooxigenierung) auf 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> (nach Abzug der Reduktone)

**Lagerung:**

- 12 bis 14 °C, dunkel

## 2.1.5 Schwarzriesling Rotwein, gehobene Qualität

### ► Rebanlage

**Lage:**

- Lagegüte II

**Boden:**

- ausreichend fruchtbar

**Klone:**

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

**Unterlage:**

- SO 4, 125 AA, 5 BB

**Erziehungssystem:**

- Flachbogen, Halbbogen

**Standweite:**

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

**Alter der Rebanlage:**

- jedes Alter möglich

### ► Kulturführung

**Anschnitt:**

- zirka 6 Augen/m<sup>2</sup>

**Düngung:**

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

**Laubarbeit:**

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

**Ausdünnen:**

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

**Pflanzenschutz:**

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

### ► Ernte

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

### ► Traubenannahme

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 4 h nach Handlese
- abbeeren
- 50 mg/kg SO<sub>2</sub>
- wenig und schonend pumpen (mind. 100 mm Leitungen und Pumpen)
- evtl. Saftabzug 10 %

### ► Mostbehandlung/Gärung

**Maischeerhitzung:**

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

**Gärung:**

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

**Maischegärung:**

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



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

**Säuremanagement:**

- spundvolle Behälter
- vollständiger BSA mit (Fein-)Hefe (falls keine Probleme mit flüchtiger Säure oder Esterton)
- Einsatz von Milchsäurebakterien
- Lagertemperatur 15 bis 20 °C
- Überwachung des BSA
- Abstich 14 Tage nach vollständigem BSA, 50 mg/l SO<sub>2</sub>
- bei kritischem Jungwein (Oxidation, flüchtige Säure, Esterton, Mäuseln) filtrieren und auf 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> einstellen

### ► Jungwein

**Behandlungen:**

- spundvoll halten
- evtl. weitere Tannin-Dosage
- reifen lassen
- Holzfasslagerung, ggf. in gebrauchten Barriques, evtl. Tannin-Dosage
- nach Reife (ggf. durch Mikrooxigenierung) und Verkostung auf 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> 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 SO<sub>2</sub> (nach Abzug der Reduktone)

**Lagerung:**

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

## 2.1.6 Müller-Thurgau, Qualitätswein

### ► Rebanlage

**Lage:**

- Lagegüte III

**Boden:**

- ausreichend fruchtbar und wasser-versorgt

**Klone:**

- Standardklone

**Unterlage:**

- 125 AA, 5 BB

**Erziehungssystem:**

- Flachbogen, Halbbogen, Kordon

**Standweite:**

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

**Alter der Rebanlage:**

- jedes Alter möglich

### ► Kulturführung

**Anschnitt:**

- max. 6 Augen/m<sup>2</sup>

**Düngung:**

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

**Laubarbeit:**

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

**Ausdünnen:**

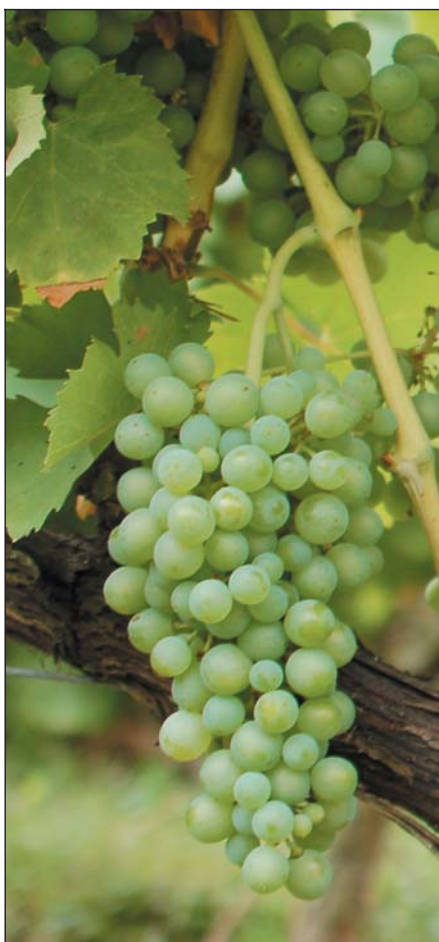
- ggf. Ertragsregulierung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 100 hl/ha

**Pflanzenschutz:**

- Rebschutz nach Beratung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

### ► Ernte

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



### ► Traubenannahme/ Pressung

**Traubenannahme:**

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

**Pressung:**

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

### ► Mostbehandlung/Gärung

**Mostbehandlung:**

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

**Gärung:**

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

### ► Jungwein

**Behandlungen:**

- Feinhefelager evtl. bis Januar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> einstellen
- Schönung nach Analyse
- in Einzelfällen Entsäuerung erforderlich
- entkeimende Filtration

**Lagerung:**

- möglichst tiefe Temperaturen
- spundvolle Gebinde

### ► Füllung/Lagerung

**Füllvorbereitung:**

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

**Füllung:**

- mind. 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

**Lagerung:**

- 12 bis 14 °C, dunkel



## 2.1.7 Müller-Thurgau, gehobene Qualität

### ► Rebanlage

#### **Lage:**

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

#### **Boden:**

- ausreichend fruchtbar und wasser-versorgt, kein Trockenstandort

#### **Klone:**

- qualitätsbezogen, z. B. D 100, FR 3

#### **Unterlage:**

- SO 4, 125 AA, 5 BB

#### **Erziehungssystem:**

- Flachbogen

#### **Standweite:**

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

#### **Alter der Rebanlage:**

- jedes Alter möglich

### ► Kulturführung

#### **Anschnitt:**

- max. 6 Augen/m<sup>2</sup>

#### **Düngung:**

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

#### **Laubarbeit:**

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

#### **Ausdünnen:**

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

#### **Pflanzenschutz:**

- Rebschutz nach Beratung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

### ► Ernte

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

### ► Traubenannahme/ Pressung

#### **Traubenannahme:**

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

#### **Pressung:**

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

### ► Mostbehandlung/Gärung

#### **Mostbehandlung:**

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

#### **Gärung:**

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

### ► Jungwein

#### **Behandlungen:**

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- evtl. in Einzelfällen Entsäuerung erforderlich
- entkeimende Filtration

#### **Lagerung:**

- möglichst konstante Temperaturen unter 12 °C
- spundvolle Gebinde

### ► Füllung/Lagerung

#### **Füllvorbereitung:**

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

#### **Füllung:**

- mind. 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

#### **Lagerung:**

- 12 bis 14 °C, dunkel





## 2.1.8 Müller-Thurgau, Premiumqualität

### ► Rebanlage

#### Lage:

- mindestens Lagegüte II
- frostfreie Lagen

#### Boden:

- ausreichend fruchtbar und wasser-versorgt, kein Trockenstandort

#### Klone:

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

#### Unterlage:

- SO 4, 125 AA, 5 BB

#### Erziehungssystem:

- Flachbogen

#### Standweite:

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

#### Alter der Rebanlage:

- über 10 Jahre

### ► Kulturführung

#### Anschnitt:

- max. 5 Augen/m<sup>2</sup>

#### Düngung:

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

#### Laubarbeit:

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

#### Ausdünnen:

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

#### Pflanzenschutz:

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

### ► Ernte

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

### ► Traubenannahme/Pressung

#### Traubenannahme:

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

#### Pressung:

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

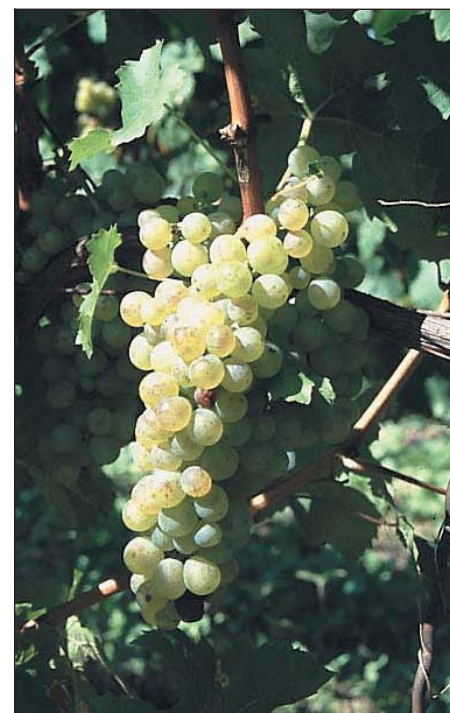
### ► Mostbehandlung/Gärung

#### Klärung:

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

#### Gärung:

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



### ► Jungwein

#### Behandlungen:

- Feinhefelager bei durchgegorenen Weinen bis Frühjahr (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

#### Lagerung:

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

### ► Füllung/Lagerung

#### Füllvorbereitung:

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

#### Füllung:

- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- mind. 1,0 g/l Kohlensäure anstreben

#### Lagerung:

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

## 2.1.9 Gutedel, Qualitätswein

### ► Rebanlage

#### Lage:

- Lagegüte II oder gute III-er Lagen

#### Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht, kein Trockenstandort

#### Klone:

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

#### Unterlage:

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

#### Erziehungssystem:

- Flachbogen

#### Standweite:

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

#### Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

### ► Kulturführung

#### Anschnitt:

- max. 6 Augen/m<sup>2</sup>

#### Düngung:

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

#### Laubarbeit:

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

#### Ausdünnen:

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

#### Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

### ► Ernte

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

### ► Traubenannahme/ Pressung

#### Traubenannahme:

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

#### Pressung:

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

### ► Mostbehandlung/Gärung

#### Mostbehandlung:

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

#### Gärung:

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

#### Säuremanagement:

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

### ► Jungwein

#### Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

#### Lagerung:

- möglichst tiefe Temperaturen
- spundvolle Gebinde

### ► Füllung/Lagerung

#### Füllvorbereitung:

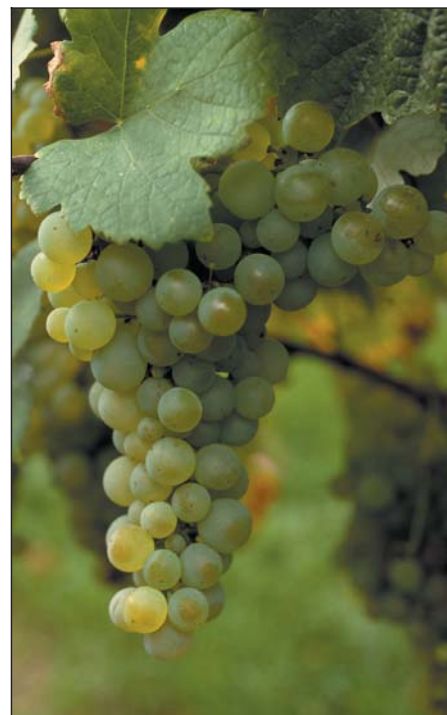
- abstimmen der Einzelpartien
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- evtl. Süßung
- Kohlensäure einstellen auf mind. 1,0 g/l

#### Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

#### Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel



## 2.1.10 Gutedel, gehobene Qualität

### ► Rebanlage

#### Lage:

- mindestens Lagengüte II

#### Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht, kein Trockenstandort

#### Klone:

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

#### Unterlage:

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

#### Erziehungssystem:

- Flachbogen

#### Standweite:

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

#### Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich
- Fehlstockanteil weniger als 2 %

### ► Kulturführung

#### Anschnitt:

- max. 6 Augen/m<sup>2</sup>

#### Düngung:

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

#### Laubarbeit:

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

#### Ausdünnen:

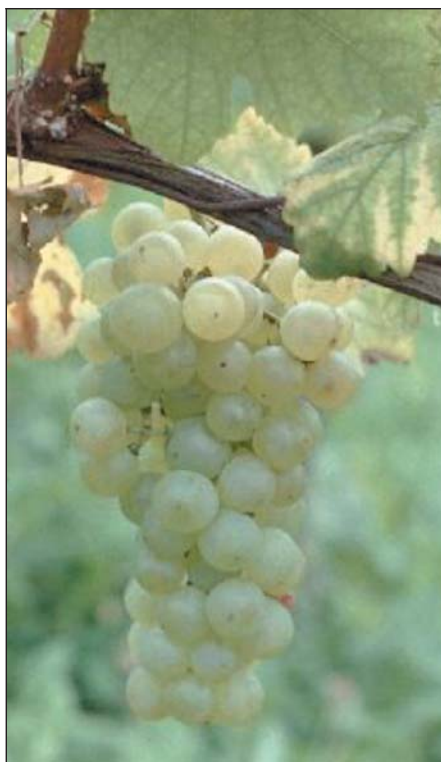
- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 80 bis 90 hl/ha

#### Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

### ► Ernte

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



### ► Traubenannahme/ Pressung

#### Traubenannahme:

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

#### Pressung:

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

### ► Mostbehandlung/Gärung

#### Mostbehandlung:

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

#### Gärung:

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

#### Säuremanagement:

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

### ► Jungwein

#### Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

#### Lagerung:

- möglichst konstante Temperaturen unter 12 °C
- spundvolle Gebinde

### ► Füllung/Lagerung

#### Füllvorbereitung:

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

#### Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

#### Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel



## 2.1.11 Silvaner, Qualitätswein

### ► Rebanlage

#### Lage:

- Lagegüte II

#### Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht, keine Staunässe

#### Klone:

- Standardklone

#### Unterlage:

- 125 AA, 5 BB

#### Erziehungssystem:

- Flachbogen, leichter Halbbogen

#### Standweite:

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

#### Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

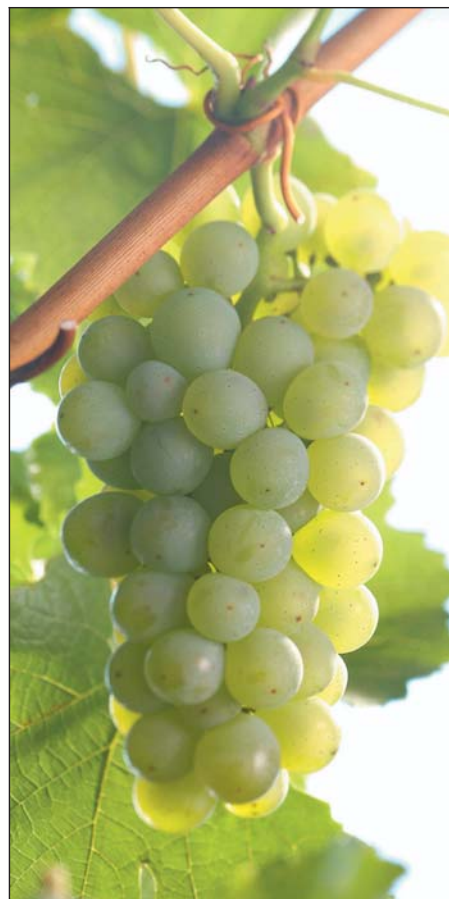
### ► Kulturführung

#### Anschnitt:

- max. 6 Augen/m<sup>2</sup>

#### Düngung:

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



#### Laubarbeit:

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

#### Ausdünnen:

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

#### Pflanzenschutz:

- Rebschutz nach Beratung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

### ► Ernte

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

### ► Traubenannahme/ Pressung

#### Traubenannahme:

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

#### Pressung:

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

### ► Mostbehandlung/Gärung

#### Mostbehandlung:

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

#### Gärung:

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

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

### ► Jungwein

#### Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- evtl. Entsäuerung
- entkeimende Filtration

#### Lagerung:

- möglichst tiefe Temperaturen
- spundvolle Gebinde

### ► Füllung/Lagerung

#### Füllvorbereitung:

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

#### Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

#### Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel

## 2.1.12 Silvaner, gehobene Qualität

### ► Rebanlage

**Lage:**

- mindestens Lagegüte II

**Boden:**

- ausreichend fruchtbar und feucht, keine Staunässe

**Klone:**

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

**Unterlage:**

- 125 AA, 5 BB

**Erziehungssystem:**

- Flachbogen

**Standweite:**

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

**Alter der Rebanlage:**

- jedes Alter möglich



### ► Kulturführung

**Anschnitt:**

- max. 6 Augen/m<sup>2</sup>

**Düngung:**

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

**Laubarbeit:**

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

**Ausdünnen:**

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

**Pflanzenschutz:**

- Rebschutz nach Beratung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

### ► Ernte

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

### ► Traubenannahme/ Pressung

**Traubenannahme:**

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

**Pressung:**

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

### ► Mostbehandlung/Gärung

**Mostbehandlung:**

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

**Gärung:**

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

### ► Jungwein

**Säuremanagement:**

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

**Behandlungen:**

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

**Lagerung:**

- möglichst konstante Temperaturen unter 12 °C
- spundvolle Gebinde

### ► Füllung/Lagerung

**Füllvorbereitung:**

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

**Füllung:**

- mind. 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

**Lagerung:**

- 12 bis 14 °C, dunkel

## 2.1.13 Riesling, Qualitätswein

### ► Rebanlage

**Lage:**

- mindestens Lagegüte II

**Boden:**

- alle Bodentypen

**Klone:**

- alle gängigen Qualitätsklone

**Unterlage:**

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

**Erziehungssystem:**

- Flachbogen

**Standweite:**

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

**Alter der Rebanlage:**

- jedes Alter möglich

### ► Kulturführung

**Anschnitt:**

- 6 bis 8 Augen/m<sup>2</sup>

**Düngung:**

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

**Laubarbeit:**

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

**Ausdünnen:**

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

**Pflanzenschutz:**

- Rebschutz nach Beratung
- Kupfer-Abschluss-Spritzung

### ► Ernte

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

### ► Traubenannahme/Pressung

**Traubenannahme:**

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

**Pressung:**

- schonende Pressung, alle Presstypen
- hohe Ausbeute anstreben

- lange Presszeit, wenig Scheitervorgänge
- alle Pressfraktionen gemeinsam verarbeiten

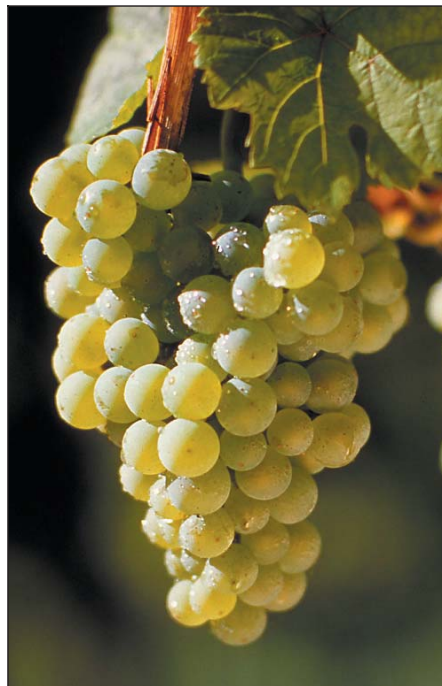
### ► Mostbehandlung/Gärung

**Mostbehandlung:**

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

**Gärung:**

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



**Säuremanagement:**

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

### ► Jungwein

**Behandlungen:**

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

**Lagerung:**

- möglichst tiefe Temperaturen
- spundvolle Gebinde

### ► Füllung/Lagerung

**Füllvorbereitung:**

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

**Füllung:**

- mind. 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

**Lagerung:**

- 12 bis 14 °C, dunkel



## 2.1.14 Riesling, gehobene Qualität

### ► Rebanlage

#### **Lage:**

- Lagegüte I

#### **Boden:**

- alle Bodentypen, feuchte Standorte vermeiden

#### **Klone:**

- alle gängigen Qualitätsklone

#### **Unterlage:**

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

#### **Erziehungssystem:**

- Flachbogen

#### **Standweite:**

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

#### **Alter der Rebanlage:**

- jedes Alter möglich

### ► Kulturführung

#### **Anschnitt:**

- max. 6 bis 8 Augen/m<sup>2</sup>

#### **Düngung:**

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

#### **Laubarbeit:**

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

#### **Ausdünnen:**

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

#### **Pflanzenschutz:**

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

### ► Ernte

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

### ► Traubenannahme/ Pressung

#### **Traubenannahme:**

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

#### **Pressung:**

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

### ► Mostbehandlung/Gärung

#### **Mostbehandlung:**

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

#### **Gärung:**

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

#### **Säuremanagement:**

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

### ► Jungwein

#### **Behandlungen:**

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

#### **Lagerung:**

- möglichst konstante Temperaturen unter 12 °C
- spundvolle Gebinde

### ► Füllung/Lagerung

#### **Füllvorbereitung:**

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

#### **Füllung:**

- mind. 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

#### **Lagerung:**

- 12 bis 14 °C, dunkel



## 2.1.15 Riesling, Premiumqualität

### ► Rebanlage

**Lage:**

- nur beste Flächen der Lagegüte I

**Boden:**

- sehr gut geeignet: Gesteinsverwitterungsböden

**Klone:**

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

**Unterlage:**

- 125 AA, Börner

**Erziehungssystem:**

- Flachbogen

**Standweite:**

- max. 2,2 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

**Alter der Rebanlage:**

- über 10 Jahre

### ► Kulturführung

**Anschnitt:**

- max. 6 Augen/m<sup>2</sup>

**Düngung:**

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

**Laubarbeit:**

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

**Ausdünnen:**

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

**Pflanzenschutz:**

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

**Ernte:**

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



### ► Traubenannahme/Pressung

**Traubenannahme:**

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

**Pressung:**

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

### ► Mostbehandlung/Gärung

**Klärung:**

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

**Gärung:**

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

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

**Säuremanagement:**

- falls erforderlich chemische Entsäuerung des Jungweins

### ► Jungwein

**Behandlungen:**

- Feinhefelager bis Frühjahr (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

**Lagerung:**

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

### ► Füllung/Lagerung

**Füllvorbereitung:**

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

**Füllung:**

- wenn möglich 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- mind. 1,0 g/l Kohlensäure anstreben

**Lagerung:**

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

## 2.1.16 Grauer Burgunder, Qualitätswein

### ► Rebanlage

#### Lage:

- mindestens Lagegüte II

#### Boden:

- ausreichend fruchtbar, ggf. auch etwas trockenere Standorte

#### Klone:

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

#### Unterlage:

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

#### Standweite:

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

#### Erziehungssystem:

- Flachbogen

#### Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

### ► Kulturführung

#### Anschnitt:

- max. 6 Augen/m<sup>2</sup>

#### Düngung:

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

#### Laubarbeit:

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

#### Ausdünnen:

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

#### Pflanzenschutz:

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

### ► Ernte

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

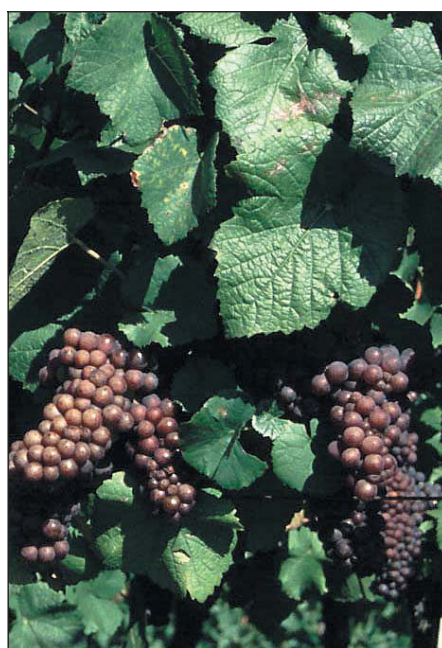
### ► Traubenannahme/Pressung

#### Traubenannahme:

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

#### Pressung:

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



### ► Mostbehandlung/Gärung

#### Mostbehandlung:

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

#### Gärung:

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

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

#### Säuremanagement:

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

### ► Jungwein

#### Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

#### Lagerung:

- möglichst tiefe Temperaturen
- spundvolle Gebinde

### ► Füllung/Lagerung

#### Füllvorbereitung:

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

#### Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

#### Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel



## 2.1.17 Grauer Burgunder, gehobene Qualität

### ► Rebanlage

#### Lage:

- mindestens Lagegüte II

#### Boden:

- ausreichend fruchtbar, ggf. auch etwas trockenere Standorte

#### Klone:

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

#### Unterlage:

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

#### Standweite:

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

#### Erziehungssystem:

- Flachbogen

#### Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

### ► Kulturführung

#### Anschnitt:

- max. 6 Augen/m<sup>2</sup>

#### Düngung:

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

#### Laubarbeit:

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

#### Ausdünnen:

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

#### Pflanzenschutz:

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

### ► Ernte

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



### ► Traubenannahme/Pressung

#### Traubenannahme:

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

#### Pressung:

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

### ► Mostbehandlung/Gärung

#### Mostbehandlung:

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

#### Gärung:

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

#### Säuremanagement:

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

### ► Jungwein

#### Behandlungen:

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

#### Lagerung:

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

### ► Füllung/Lagerung

#### Füllvorbereitung:

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

#### Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

#### Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel

## 2.1.18 Grauer Burgunder, Premiumqualität

### ► Rebanlage

#### **Lage:**

- Lagegüte I

#### **Boden:**

- ausreichend fruchtbar, ggf. auch etwas trockenere Standorte

#### **Klone:**

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

#### **Unterlage:**

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

#### **Standweite:**

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

#### **Erziehungssystem:**

- Flachbogen

#### **Alter der Rebanlage:**

- über 10 Jahre

### ► Kulturführung

#### **Anschnitt:**

- max. 5 Augen/m<sup>2</sup>

#### **Düngung:**

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

#### **Laubarbeit:**

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

#### **Ausdünnen:**

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

#### **Pflanzenschutz:**

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

### ► Ernte

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

### ► Traubenannahme/Pressung

#### **Traubenannahme:**

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

#### **Pressung:**

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

### ► Mostbehandlung/Gärung

#### **Klärung:**

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

#### **Gärung:**

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



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

#### **Säuremanagement:**

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

### ► Jungwein

#### **Behandlungen:**

- Feinhefelager bis Frühjahr (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

#### **Lagerung:**

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

### ► Füllung/Lagerung

#### **Füllvorbereitung:**

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

#### **Füllung:**

- wenn möglich 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- 1,0 g/l Kohlensäure anstreben

#### **Lagerung:**

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

## 2.1.19 Ruländer, Qualitätswein und gehobene Qualität

### ► Rebanlage

#### Lage:

- mindestens Lagegüte II

#### Boden:

- ausreichend fruchtbar und feucht

#### Klone:

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

#### Unterlage:

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

#### Standweite:

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

#### Erziehungssystem:

- Flachbogen

#### Alter der Rebanlage:

- jedes Alter möglich

### ► Kulturführung

#### Anschnitt:

- max. 6 Augen/m<sup>2</sup>

#### Düngung:

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

#### Laubarbeit:

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

#### Ausdünnen:

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

#### Pflanzenschutz:

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

### ► Ernte

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



### ► Traubenannahme/Pressung

#### Traubenannahme:

- max. 1 h nach maschineller Lese, max. 3 h nach der Handlese
- unverzügliches Verarbeiten oder evtl. Ganztraubenpressung bei hohem Botrytisanteil
- wenig Pumpvorgänge
- Standzeit bis 4 h nach dem Abbeeren bei max. 12 °C (nur bei gesunden Trauben)
- 50 mg/kg SO<sub>2</sub> bei kritischem Lesegut

#### Pressung:

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

### ► Mostbehandlung/Gärung

#### Klärung:

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

#### Gärung:

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

#### Säuremanagement:

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

### ► Jungwein

#### Behandlungen:

- Feinhefelager bei gesundem Lesegut evtl. bis Februar (sofern kein BSA einsetzt)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- evtl. Entsäuerung
- entkeimende Filtration

#### Lagerung:

- möglichst tiefe Temperaturen
- spundvolle Gebinde

### ► Füllung/Lagerung

#### Füllvorbereitung:

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

#### Füllung:

- mind. 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

#### Lagerung:

- 12 bis 14 °C, dunkel



## 2.1.20 Weißer Burgunder, Qualitätswein

### ► Rebanlage

#### **Lage:**

- mindestens Lagegüte II

#### **Boden:**

- ausreichend fruchtbar und feucht

#### **Klone:**

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

#### **Unterlage:**

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

#### **Standweite:**

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

#### **Erziehungssystem:**

- Flachbogen

#### **Alter der Rebanlage:**

- jedes Alter möglich

### ► Kulturführung

#### **Anschnitt:**

- max. 6 Augen/m<sup>2</sup>

#### **Düngung:**

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

#### **Laubarbeit:**

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

#### **Ausdünnen:**

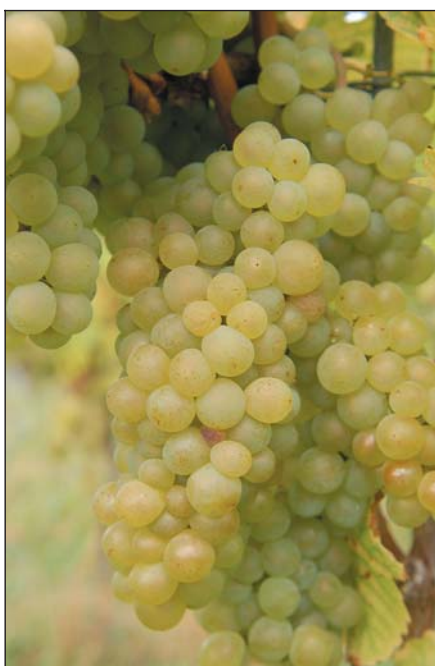
- Ertragssteuerung (vgl. 1.2.2)
- Zielertrag 90 hl/ha

#### **Pflanzenschutz:**

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

### ► Ernte

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



### ► Traubenannahme/Pressung

#### **Traubenannahme:**

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

#### **Pressung:**

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

### ► Mostbehandlung/Gärung

#### **Mostbehandlung:**

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

#### **Gärung:**

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

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

#### **Säuremanagement:**

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

### ► Jungwein

#### **Behandlungen:**

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- evtl. Entsäuerung
- entkeimende Filtration

#### **Lagerung:**

- möglichst tiefe Temperaturen
- spundvolle Gebinde

### ► Füllung/Lagerung

#### **Füllvorbereitung:**

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

#### **Füllung:**

- mind. 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

#### **Lagerung:**

- 12 bis 14 °C, dunkel

## 2.1.21 Weißer Burgunder, gehobene Qualität

### ► Rebanlage

#### **Lage:**

- mindestens Lagegüte II

#### **Boden:**

- ausreichend fruchtbar und feucht

#### **Klone:**

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

#### **Unterlage:**

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

#### **Erziehungssystem:**

- Flachbogen

#### **Alter der Rebanlage:**

- jedes Alter möglich

#### **Standweite:**

- max. 2,4 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

### ► Kulturführung

#### **Anschnitt:**

- max. 6 Augen/m<sup>2</sup>

#### **Düngung:**

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

#### **Laubarbeit:**

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

#### **Ausdünnen:**

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

#### **Pflanzenschutz:**

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

### ► Ernte

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

### ► Traubenannahme/Pressung

#### **Traubenannahme:**

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

#### **Pressung:**

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

### ► Mostbehandlung/Gärung

#### **Mostbehandlung:**

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

#### **Gärung:**

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

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

#### **Säuremanagement:**

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

### ► Jungwein

#### **Behandlungen:**

- Feinhefelager evtl. bis Februar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- evtl. Entsäuerung
- entkeimende Filtration

#### **Lagerung:**

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

### ► Füllung/Lagerung

#### **Füllvorbereitung:**

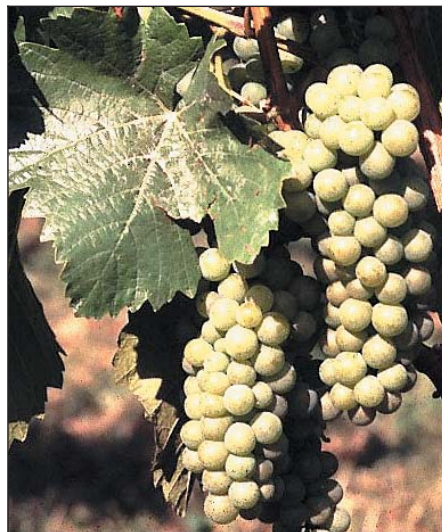
- abstimmen der Einzelpartien, evtl. Cuvée mit Holzfass/Barrique-Partie
- Stabilitätsprüfung
- sensorische Optimierung, evtl. mit Schönungsmitteln
- Kohlensäure einstellen auf mind. 1,0 g/l

#### **Füllung:**

- mind. 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

#### **Lagerung:**

- 12 bis 14 °C, dunkel



## 2.1.22 Weißer Burgunder, Premiumqualität

### ► Rebanlage

#### **Lage:**

- Lagegüte I

#### **Boden:**

- ausreichend fruchtbar und feucht

#### **Klone:**

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

#### **Unterlage:**

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

#### **Standweite:**

- max. 2,2 m<sup>2</sup>/Stock
- anzustreben sind 2 m<sup>2</sup>/Stock

#### **Erziehungssystem:**

- Flachbogen

#### **Alter der Rebanlage:**

- über 10 Jahre

### ► Kulturführung

#### **Anschnitt:**

- max. 5 Augen/m<sup>2</sup>

#### **Düngung:**

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

#### **Laubarbeit:**

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

#### **Ausdünnen:**

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

#### **Pflanzenschutz:**

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

### ► Ernte

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

### ► Traubenannahme/Pressung

#### **Traubenannahme:**

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

#### **Pressung:**

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

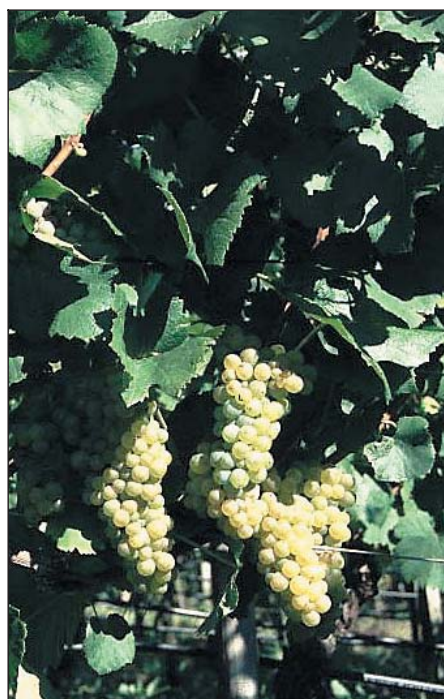
### ► Mostbehandlung/Gärung

#### **Klärung:**

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

#### **Gärung:**

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



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

#### **Säuremanagement:**

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

### ► Jungwein

#### **Behandlungen:**

- Feinhefelager bis Frühjahr (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

#### **Lagerung:**

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

### ► Füllung/Lagerung

#### **Füllvorbereitung:**

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

#### **Füllung:**

- wenn möglich 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- 1,0 g/l Kohlensäure anstreben

#### **Lagerung:**

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



## 2.2 Erzeugungsprofile sortenübergreifend

### 2.2.1 Weißherbst, Qualitätswein und gehobene Qualität

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

#### ► Ernte

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

#### ► Traubenannahme/Pressung

##### **Traubenannahme:**

- Traubenannahme max. 1 h nach maschineller Lese, max. 3 h nach Handlese
- 50 mg/l SO<sub>2</sub> (bei Botrytisanteil bzw. Standzeiten)
- bei hohem Botrytisanteil unverzügliches Verarbeiten, evtl. Ganztraubenpressung
- abbeeren und anschließend Maischestandzeit ca. 8 h bei max. 12 °C (nur bei gesunden Trauben)

##### **Pressung:**

- schonende Pressung, möglichst keine Schneckenpresse
- bei gesundem Lesegut hohe Ausbeute und lange Presszeit anstreben, wenig Scheitervorgänge
- kurz pressen bei hohem Botrytisanteil
- alle Pressfraktionen mischen, ggf. Teilsaftungsmost 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 Teilsaftungsmost, 100 g/hl bei Botrytis-Most
- bei extremem Botrytisanteil besonders schnell vorklären, evtl. blank filtrieren, möglichst pasteurisieren



##### **Gärung:**

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

##### **Säuremanagement:**

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

- nach vollständigem BSA 14 Tage lang auf Hefe belassen, gelegentlich aufrühren
- Abstich ohne Filtration oder Separator
- erste Schwefelung mit 80 mg/hl SO<sub>2</sub>
- freie Schweflige Säure auf 50 mg/l einstellen
- alternativ mit Kaliumsalzen oder Kalk entsäuern
- bei kritischem Jungwein (Oxidation, flüchtige Säure, Esterton, Mäuseln) Verzicht auf BSA, filtrieren und auf 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> einstellen

#### ► Jungwein

##### **Behandlungen:**

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

#### ► Füllung/Lagerung

##### **Füllvorbereitung:**

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

##### **Füllung:**

- Füllung mit 50 mg/l freier SO<sub>2</sub> (nach Abzug der Reduktone)

##### **Lagerung:**

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

## 2.2.2 Rosé, Qualitätswein und gehobene Qualität

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

### ► Ernte

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

### ► Traubenannahme/Pressung

#### **Traubenannahme:**

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

#### **Pressung:**

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

### ► Mostbehandlung/Gärung

#### **Mostbehandlung:**

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



#### **Gärung:**

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

#### **Säuremanagement:**

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

### ► Jungwein

#### **Behandlungen:**

- Feinhefelager evtl. bis Januar (BSA vermeiden)
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

#### **Lagerung:**

- möglichst konstante Temperaturen unter 12 °C
- spundvolle Gebinde

### ► Füllung/Lagerung

#### **Füllvorbereitung:**

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

#### **Füllung:**

- mind. 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

#### **Lagerung:**

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

## 2.2.3 Blanc de Noirs, Qualitätswein und gehobene Qualität

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

### ► Ernte

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

### ► Traubenannahme/Pressung

#### **Traubenannahme:**

- max. 3 h nach Handlese

#### **Traubentransport:**

- ohne Pumpen
- keine Maischestandzeit
- keine Schwefelung

#### **Pressung:**

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



### ► Mostbehandlung/Gärung

#### **Klärung:**

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

#### **Gärung:**

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

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

#### **Säuremanagement:**

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

### ► Jungwein

#### **Behandlungen:**

- Feinhefelager bei durchgegorenen Weinen bis 2 Monate
- 50 mg/l freie SO<sub>2</sub>
- Schönung nach Analyse
- entkeimende Filtration

#### **Lagerung:**

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

### ► Füllung/Lagerung

#### **Füllvorbereitung:**

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

#### **Füllung:**

- mind. 50 mg/l freie SO<sub>2</sub> (Zusatz von Ascorbinsäure berücksichtigen)

#### **Lagerung:**

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



## 2.2.4 Sektgrundwein, Sekt

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

### ► Ernte

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

### ► Traubenannahme/Pressung

#### **Traubenannahme:**

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

#### **Traubentransport:**

- möglichst ohne pumpen
- keine Maischestandzeit

#### **Pressung:**

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



### ► Mostbehandlung/Gärung

#### **Klärung:**

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

#### **Gärung:**

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

#### **Säuremanagement:**

- keine chem. Entsäuerung
- evtl. BSA sinnvoll

### ► Jungwein

#### **Behandlungen:**

- Abstich 8 Tage nach Gärende
- max. 25 mg/l freie SO<sub>2</sub> einstellen
- Feinhefelager bis evtl. Februar
- Schönung nach Analyse
- Säuerung mit Weinsäure
- Sterilfiltration vor Versetzung
- Weinstabilisierung

#### **Lagerung:**

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

### ► Stillwein

#### **Füllvorbereitung:**

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

#### **Füllungsansatz:**

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

### ► Herstellung im klassischen Flaschengärverfahren

#### **Füllung:**

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

#### **Flaschengärung:**

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

#### **Entfehen:**

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

#### **Lagerung:**

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