



# Baden-Württemberg

STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

## Oenologischer Hinweis Nr. 1 vom Januar 2016

### Offene Jungweinproben für weinerzeugende Betriebe

Das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg bietet für weinerzeugende Betriebe auch dieses Jahr wieder offene Jungweinproben zu folgenden Terminen an:

- **Dienstag, 19. Januar 2016**
- **Dienstag, 26. Januar 2016**

jeweils 9:30 bis 12:30 Uhr im Prof.-Karl-Müller-Saal des Instituts. Die Teilnahme ist kostenfrei. Die Weine werden anonym vorgestellt und unter der Moderation von Oenologen des Instituts gemeinsam verprobt und besprochen. Dem anstellenden Betrieb wird die Identität seiner eigenen Weine vorab bekannt gegeben.

Jeder Betrieb kann sich für einen der beiden Termine melden und dabei max. 3 Jungweine des Jahrgangs 2015 anmelden. Die Teilnehmerzahl pro Termin ist auf 20 Betriebe begrenzt, es entscheidet die Reihenfolge der Anmeldungen.

#### Anmeldung:

1. Bitte melden Sie Ihr grundsätzliches **Interesse** mit Terminwunsch alsbald an:
  - per E-Mail: [seminar@wbi.bwl.de](mailto:seminar@wbi.bwl.de) oder
  - telefonisch: 0761 / 40165-943Sie erhalten Nachricht, ob Sie berücksichtigt werden konnten.
2. Spätestens 3 Arbeitstage vor der betreffenden Probe (d. h. bis Do, 14.01. bzw. Do, 21.01.) reichen Sie für jeden Wein eine **ausgefüllte Beschreibung** per E-Mail, Fax oder Brief nach (Vordruck s. **Anlage**).
3. Zum Termin selbst bringen Sie **mind. 1 Literflasche** des betreffenden Weines mit. Bitte Flaschen kennzeichnen und entsprechend temperieren!

Wir freuen uns auf Ihr Interesse!

gez. Dr. Jürgen Sigler

**Anlage:** Vordruck Weinbeschreibung





# Baden-Württemberg

STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

**Offene Jungweinprobe** am  19.01.16  26.01.16

*Bitte für jeden Wein (max. 3) ein eigenes Blatt ausfüllen!*

**Betrieb:**

\_\_\_\_\_  
(Vorname, Name)

\_\_\_\_\_  
(Straße)

\_\_\_\_\_  
(PLZ)                      \_\_\_\_\_  
(Ort)

**WBI-Wein-Nr.:**

(bitte hier nichts eintragen)

**Rebsorte(n)** (bei Verschnitt %-Anteile angeben)

**vorauss. Deklaration** (z.B. Spätlese trocken)

\_\_\_\_\_

**Ertrag (l/ar)** \_\_\_\_\_ **Mostgewicht (°Oe)** \_\_\_\_\_ **Mostsäure (g/l)** \_\_\_\_\_

**(Gesundheits-) Zustand der Trauben** (z.B. Botrytis, Essig in %, Sonstiges), **Ausdünnungsmaßnahmen**

\_\_\_\_\_

**Traubenverarbeitung**

(z.B. Pressentyp, Ganztraubenpressung, Maischestandzeit, Schwefelung)

\_\_\_\_\_

**Bei Rotwein**

Maischegärung, Dauer \_\_\_\_\_ Tage

Maischeerhitzung auf \_\_\_\_\_ °C Dauer \_\_\_\_\_

Kaltmazeration \_\_\_\_\_ °C Dauer \_\_\_\_\_

**Anreicherung**

nein

ja, um \_\_\_\_\_ g/l Alkohol

**Vergärung**

(z.B. Hefe, Temperatur)

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_



**Säureregulierung**

- nein  
 Entsäuerung  per BSA  
 Säuerung  chemisch mittels \_\_\_\_\_ um \_\_\_\_\_ g/l  
mittels \_\_\_\_\_ um \_\_\_\_\_ g/l

**Schönungen**

(Art, Termin etc.)

---

---

**Schwefelung**

- nein  ja, mit \_\_\_\_\_ g/hl SO<sub>2</sub>

**Gebindeart**

- Edelstahl  Holz  Andere \_\_\_\_\_

**Aktuelle Analysewerte**

vorhandener Alkohol Restzucker Gesamtsäure freie SO<sub>2</sub>  
\_\_\_\_\_ g/l \_\_\_\_\_ g/l \_\_\_\_\_ g/l \_\_\_\_\_ mg/l

**Eventuelles Problem**

---

---

---

---