



# Baden-Württemberg

STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

 **Oenologischer Hinweis Nr. 1 vom Januar 2017**

## Offene Jungweinproben für weinerzeugende Betriebe

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

- **Dienstag, 17. Januar 2017**
- **Donnerstag, 26. Januar 2017**

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 2016 mitbringen. Die Teilnehmerzahl pro Termin ist auf 20 Betriebe begrenzt.

### 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 / 40165-943
2. Spätestens 3 Arbeitstage vor der betreffenden Probe (d. h. bis Do, 12.01. bzw. Mo, 23.01.) 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  17.01.17  26.01.17

*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**

---

---

---

---