



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
 - 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 SO₂

Gebindeart

- Edelstahl Holz Andere _____

Aktuelle Analysewerte

vorhandener Alkohol	Restzucker	Gesamtsäure	freie SO ₂
_____ g/l	_____ g/l	_____ g/l	_____ mg/l

Eventuelles Problem
