



# Baden-Württemberg

STAATLICHES WEINBAUINSTITUT FREIBURG

 **Oenologischer Hinweis Nr. 1 vom Januar 2018**

## Offene Jungweinprobe für weinerzeugende Betriebe

Das Staatliche Weinbauinstitut Freiburg bietet für weinerzeugende Betriebe auch dieses Jahr wieder eine offene Jungweinprobe an am

**Dienstag, 30. Januar 2018 9:30 Uhr**  
**Sensorikraum im Erdgeschoss des WBI.**

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 max. 3 Jungweine des Jahrgangs 2017 mitbringen. Aus Platzgründen ist die Teilnehmerzahl auf 10 Betriebe begrenzt.

### Anmeldung:

- Bitte melden Sie Ihr grundsätzliches **Interesse** alsbald an:
  - per E-Mail: [seminar@wbi.bwl.de](mailto:seminar@wbi.bwl.de)  
(bitte keine einfache Rückmail !)
  - oder telefonisch: 0761 / 40165-943
- Spätestens 3 Arbeitstage vor der Probe (d. h. bis Do, 25.01.) reichen Sie für jeden Wein eine **ausgefüllte Beschreibung** per E-Mail, Fax oder Brief nach (Vordruck s. **Anlage**).
- 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 30.01.2018

*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**

---

---

---

---