

## Verarbeitung der Trauben zu Wein

Wenn im Herbst die Lese in vollem Gange ist, dann herrscht auch in den Kellern der Weingüter und Genossenschaften rege Betriebsamkeit.

Der erste Arbeitsschritt ist das Entrappen. Dabei werden die Weinbeeren von den Stielen, den sogenannten Rappen, entfernt. Um den Saft möglichst schonend zu gewinnen, geschieht die Kelterung meist mit modernen, pneumatischen und Programm gesteuerten Pressen.

Rotweine werden durch die Maischegärung gewonnen, da sich die meisten Farbstoffe in der Beerenschale befinden und erst ausgelöst werden müssen. Dieser Vorgang dauert 7 bis 21 Tage. Dabei gehen auch die Gerbstoffe in den Wein über, die ihm Fülle und Körper geben.

Da Trubstoffe den Geschmack des Weines negativ beeinflussen können, werden sie bei der Klärung aus dem Most entfernt.

Zur Gärung werden speziell selektionierte Hefen eingesetzt. Diese gewährleisten eine gleichmäßige und saubere Vergärung, sodass Weine mit einem klaren und charakteristischen Aroma entstehen. Nach vollzogener Gärung erfolgt der Abstich, bei dem der junge Wein von der Hefe abgezogen wird, die sich am Behälterboden abgesetzt hat.

Während des Winters erfolgt die Klärung und Filtration der Weine.

Die Reifung der Weine führt zur Harmonisierung und Vollendung von Aromen und Säure. Sie findet je nach Weintyp im Stahltank, im traditionellen Holzfass oder im kleinen, neuen Barriquefass statt, in welchem sich die Aromen von Wein und Eichenholz verbinden.

Wenn die entsprechende Reife erreicht ist, gelangen die Weine zur Abfüllung und lagern dann im kühlen, dunklen Flaschenkeller.