

Inhalt

Vorwort	4		
1 Weinbauliche Aspekte	5	4 Maischebehandlung	31
1.1 Sortenwahl	5	4.1 SO ₂	31
1.1.1 Welche Sorten pflanzen?	5	4.2 Temperatur	32
1.1.2 Konventionelle Sorten	6	4.3 Reinzuchthefe	32
1.1.3 Modesorten	6	4.4 Anreicherung: Zucker, RTK, Konzentrierung	33
1.1.4 Neuzüchtungen	7	4.5 Enzymzusatz	36
1.2 Unterlagenwahl	8	4.6 Saftabzug	37
1.3 Standortauswahl	12		
1.3.1 Klima	12	5 Maischegärverfahren	38
1.3.2 Lage	13	5.1 Tresterbewegung – Zweck und Einflüsse	38
1.3.3 Boden, Bodenart	13	5.2 Systeme und Verfahren	38
1.4 Erziehungssystem, Laubwandaufbau	13	5.3 Behältermaterialien	45
1.4.1 Photosynthese	14	5.4 Gärführung	46
1.4.2 Laubwandaufbau	14	5.5 Rosé und Schilcher	51
1.4.3 Laubwandhöhe	15		
1.4.4 Blattalter, Teilentblätterung	17	6 Maischeerhitzung	52
1.4.5 Geiztriebe	18		
1.4.6 Pflanzdichte	18	7 Biologischer Säureabbau	54
1.5 Ertragshöhe	19		
1.5.1 Ertragsregulierung	19	8 Stabilisierung der Farbe	57
1.5.2 Zeitpunkt und Intensität der Traubenausdünnung	21	8.1 Oxidation	57
1.6 Traubenreife und Lese- management	21	8.2 Polymerisation	59
1.6.1 Entwicklungsstadium des Rebstokes	22	8.3 Maßnahmen zur Unterstützung	60
1.6.2 Analytische Reifeparameter	22	8.4 Mikrooxidation – Makrooxidation	61
1.6.3 Sensorische Reifeparameter	22		
1.6.4 Traubenfäule, Botrytis	23	9 Weinausbau	64
1.6.5 Traubenwelke, Zweigelkrankheit	24	9.1 Stahltank	64
1.6.6 Lesezeitpunkt	24	9.2 Großes Holzfass	64
2 Welcher Rotweintyp	26	9.3 Barrique	64
3 Prinzip der Rotweinbereitung	28	9.4 Regeln für den Ausbau	67
		9.5 Pferdeschweiß	67
		10 Schönung und Füllung	70
		Literaturquellen	72
		Sachregister – Stichwortverzeichnis	73