

# Inhalt

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