

# IN ACHT SCHRITTEN ZUM WEIN

Die Traubenlese bezeichnet im Rebbaubereich die Ernte der Weintrauben. Die Tätigkeit wird in vielen Regionen auch als Herbst bezeichnet.



1 ERNTEN

Das Maischen ist nach der Lese und der anschließenden Selektion der nächste Prozessschritt zum Erzeugen von Wein. Bei qualitativ sehr hochwertigen Weinen erfolgt die Selektion von Hand.



Die Beeren werden maschinell oder per Hand von ihrem Stielgerüst getrennt und dann zur Maische zerdrückt.

2 MAISCHEN

Im Zuge der Fermentierung wird durch die Gärung der Zucker im Most zu Alkohol. Das konkrete Gärverfahren und die Ruhezeit der Maische, hängt vom gewünschten Ergebnis ab und variiert.



Da das Stielgerüst, neben den Traubenkernen, den meisten Gerbstoff enthält, wird es bei manchen Erzeugnissen auch erst später aus der Maische entfernt.

3 FERMENTIEREN

Durch das Pressen wird die Maische in eine feste und eine flüssige Phase getrennt.



4 PRESSEN

Der durch die Pressung gewonnene Wein heisst Presswein.



Im weiteren Ausbau entscheidet der Winzer, inwieweit er den Presswein wieder hinzufügt.

5 FILTERN

Wein sollte im Allgemeinen lichtgeschützt, bei mässigen, konstanten Temperaturen, unter weitgehendem Luftabschluss gelagert werden.



7 LAGERN

Vorsicht: Nicht jeder Wein hat eine lange Lagerfähigkeit.

Die Lagerung kann entweder in Fässern oder in Flaschen geschehen.

Flaschen mit Naturkork sind in jedem Fall liegend zu lagern.



6 REIFEN

Der Wein wird im Keller in Fässern oder Gärbehältern gelagert und so über mehrere Wochen bis Jahre ausgebaut.



8 TRINKEN

Das Spektrum reicht von Weinen, die innerhalb von ein bis zwei Jahren getrunken werden, bis hin zu Weinen die selbst nach 30 Jahren noch nicht die optimale Reife erreicht haben.

## VON DER REBE IN DAS GLAS



WEIN.COM