



WINZERGENOSSENSCHAFT
WEINBIET

Qualität hat einen Namen

WINZERGENOSSENSCHAFT WEINBIET eG

An der Eselshaut 57

67435 Neustadt – Mußbach

Tel 06312 67970 Fax 06321 60179

Weinbiet.Winzer@t-online.de - www.wg-weinbiet.de

Unsere neue Abfüllanlage

Ausgabe 7/09

Mit der Anschaffung unserer neuen Abfüll- und Verschließenheit haben wir als erster deutscher Erzeuger in eine „sauerstoffarme Abfüllung“ investiert. Was bedeutet dies in der Praxis und was haben Sie als Weinliebhaber davon?

Abfülltechnik

Beim Weinausbau hat Sauerstoff einen großen Einfluss auf die Weinqualität. Weiß- und Roséweine werden deshalb möglichst sauerstoffarm (reduktiv) ausgebaut, um eine ungewünschte Veränderung des Buketts und Geschmacks zu verhindern. Durch die moderne Abfülltechnik ist es uns möglich, den Einfluss der Mikrooxidation während der Abfüllung nahezu vollkommen auszuschließen. Dazu wird zunächst ein Vakuum in der Flasche erzeugt. Anschließend wird die restliche Luft gegen CO₂ ausgetauscht, also die Flasche mit CO₂ „ausgespült“. So verbleiben nur noch max. 0,5 % Luft in der Flasche. Der Wein wird durch ein spezielles Ventil sorgsam über die Flascheninnenwand fließend abgefüllt. Zum weiteren Schutz wird der Flaschenhals mit CO₂ überlagert und die Flasche anschließend mit einem Drehverschluss verschlossen. Verwenden wir Naturkorken, überlagern wir vor dem Verschließen den Wein ein zweites Mal. CO₂ lässt sich sehr gut komprimieren, was zu einem geringeren Innendruck führt und die Gefahr von Ausläufern praktisch ausschließt.

Was bedeutet dies für Ihren Weineinkauf ?

Das sortentypische Aroma bleibt länger erhalten und die erfrischende Kohlensäure wird besser im Wein eingebunden. Dadurch präsentieren sich unsere Weine auch nach einer längeren Lagerung frisch und fruchtig. Die Bekömmlichkeit unserer Weine wird gesteigert. Denn aufgrund der sauerstoffarmen Abfülltechnik können wir zwischen 10 und 15 mg/l SO₂ (Sulfite) einsparen. Dies entspricht ca. 15% der benötigten SO₂. Die Gefahr von Ausläufern beim Liegenden lagern ist deutlich reduziert.

Fazit

Wieder einmal sind wir Vorreiter in der Branche für eine neue, innovative Technik, die unsere Weine im Sinne unserer Weinkunden noch besser macht. Wir erhalten dadurch die sorgsam durch unsere Winzer und Kellermeister erzeugte Weinqualität auch nach dem Abfüllen und sorgen so für einen langanhaltenden Weingenuss. Zum Wohl.