

WEISSWEINVINIFIKATION

Die Trauben werden in einem optimalen Reifestadium geerntet, das je nach Rebsorte variieren kann. Je nach Region und Temperaturen werden die Trauben nachts oder am frühen Morgen in der Kühle geerntet. Für den Transport werden Kisten à 25 Kilo verwendet, womit verhindert wird, dass die unteren Früchte zerdrückt werden und der auslaufende Saft frühzeitig zu gären beginnt.

In der Kellerei angekommen, werden die Trauben gewogen, entrappt und gemahlen. Die beim Entrappen anfallenden Kämme werden als Rebdünger verwendet. Den gemahlten Trauben wird zur Verhinderung der Oxidation Schwefel zugegeben. Der für die Produktion leichter Weissweine bestimmte Most wird geklärt und direkt in die Gärtanks geleitet, wo er fermentiert.

Für die Kelterung gehaltvoller Weissweine wird der Most erst gekühlt, und während der Kaltmazeration werden den Traubenhäuten Farb- und Aromastoffe entzogen. Anschliessend wird der Wein abgepresst, geklärt und die alkoholische Gärung gestartet. Die kann in Stahltanks oder in Holzfässern ablaufen, ebenso wie die malolaktische Gärung, während der die spitzere Apfelsäure in die mildere Milchsäure umgewandelt wird.

Der junge Wein wird seiner Eignung entsprechend in Eichenfässer umgezogen oder im Stahltank ausgebaut. Reift er im Holzfass, so kann die „Bâtonnage“ zur Anwendung kommen. Dabei wird der abgesunkene Hefesatz im Fass in regelmässigen Abständen mit einem Stock aufgewirbelt, wobei der Wein so an Gehalt gewinnt.

Zuletzt wird er verschnitten, kaltstabilisiert, filtriert und abgefüllt.

Dieser Prozess ist bewusst allgemein gehalten, natürlich spielen die Herkunft der Trauben, das Alter der Rebstöcke, ihr Charakter und die Absicht des Weinmachers zentrale Rollen bei der Vinifikation. Faktoren wie Stahltank oder Holzfass, die Wahl der Fässer und die Länge der Reifung prägen einen Wein dauerhaft.