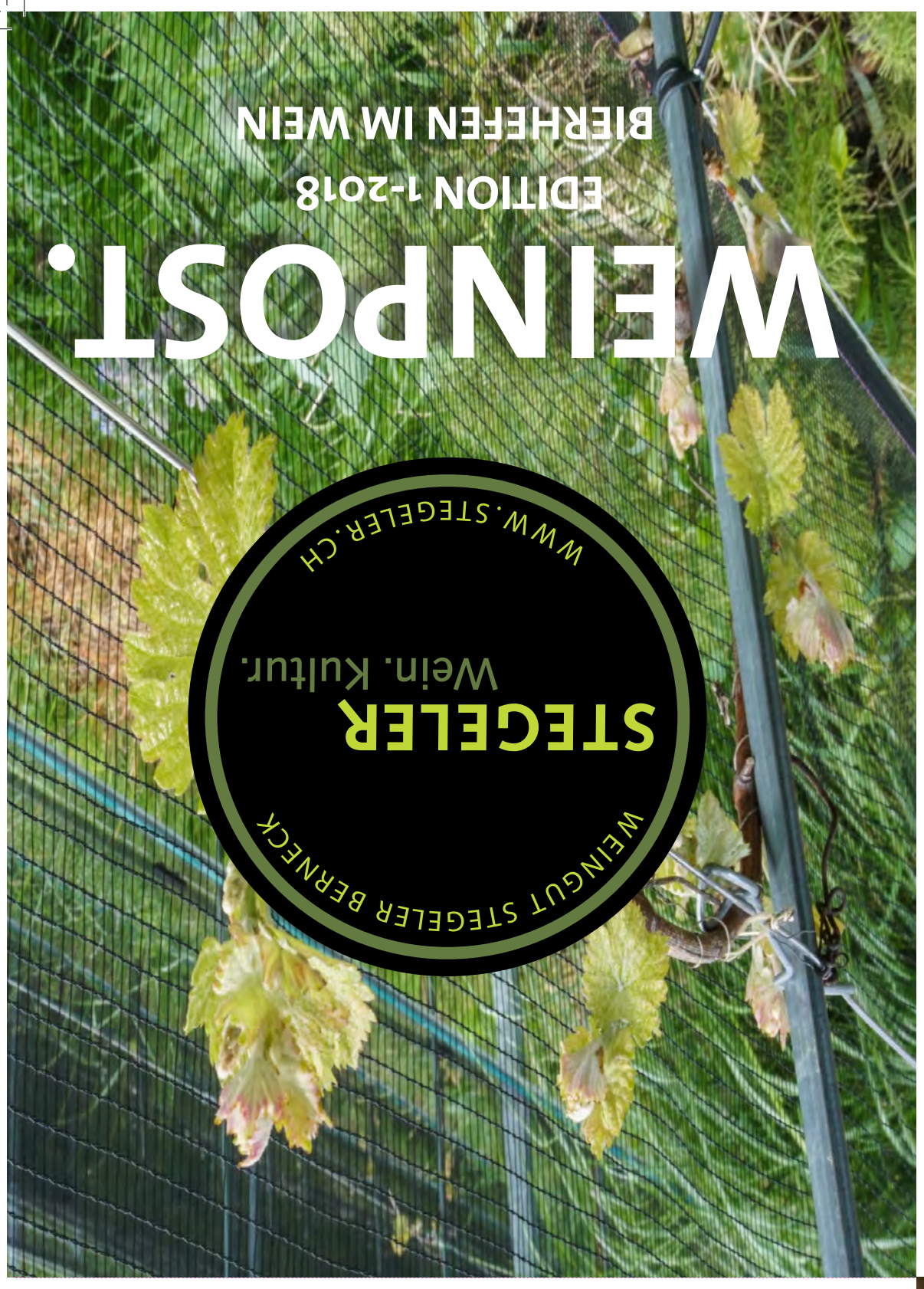

WEINPOST.

EDITION 1-2018

BIERHEFEN IM WEIN

Weingut Stegeler AG | CH-9442 Berneck | www.stegeler.ch
071 744 27 09 | wein@stegeler.ch

STEGELER
Wein. Kultur.

P.P.
CH-9442
Berneck

B-ECONOMY
25.03.2018

DIE POST

P.P.
CH-9436
Balgach

B

Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale risposta
Envoi commercial-réponse

Weingut Stegeler AG
Blumenstrasse 4
CH-9442 Berneck

Sind Ihre Kontaktdaten noch korrekt?
Adresse einfügen mit Digitaldruck
ab Excel

Liebe Weinfreundinnen und Weinfreunde

Bier und Wein benötigen dieselben Hefen für die alkoholische Gärung. Was es damit auf sich hat, darüber erzählen wir in dieser Weinpost. Weiter blicken wir auf ein verrücktes Weinjahr zurück mit intensivem Frost und frühem Wimmet, sowie auf einen Merlot, den wir erst Mitte Januar 18 pressten.

Elisabeth Federer und Jakob Federer-Aepli

Weinwissen kompakt

Rot und Weissweine werden unterschiedlich verarbeitet. Beim Weisswein werden die Trauben unmittelbar nach der Ernte gepresst - der Saft wird ohne die Maische (Fruchtfleisch und Kerne) vergärt.
Die Rotweintrauben hingegen werden in der Regel mitsamt dem Fruchtfleisch, der Kernen und der Beerenhaut vergoren. Während des Gärvorgangs der je nach Traubentyp bis zu 14 Tagen dauern kann, werden aus der Beerenhaut Extrakte und Farbstoffe herausgelöst. Erst so kommt die oft intensive Farbe in den Rotwein.

Ein kurzer Ausflug in die organische Chemie:

Schon seit der Steinzeit wird Wein gekeltert und Bier gebraut. Doch erst Louis Pasteur beschrieb in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Funktionsweise und Rolle der Hefen beim Gärprozess.
Hefen sind winzige einzellige Pilze, die sich durch Teilung vermehren. Die Energie dafür liefert ihnen Zucker. Vereinfach dargestellt, verwandeln Hefen Glucose und Fructose aus dem (Trauben)- Most in CO_2 und Ethanol(Alkohol). Sobald der Zucker weitgehend verbraucht ist und der Alkoholpegel ansteigt, sterben die Hefen ab.

Zucker + Hefepilze = Kohlendioxid + Alkohol + Energie (Wärme)
Der Gärvorgang erfolgt ohne Sauerstoff.
Die entstehende CO_2 -Menge aus der alkoholischen Gärung ist 40-50 mal grösser als die gärende Mostmenge. Dies bedeutet, dass aus 1000 Liter Most (80° Oechle) 45-50 mffi CO_2 entstehen.

Aus <http://www.lvwo-bw.de/pb/,Lde/Startseite/Fachinformationen/Die+Bedeutung+von+-CO2+fuer+die+Weinbereitung>

Traubenblüten im Juni 2017

Blüte während vier Wochen

Die später geschossenen Gescheine führten dazu, dass sich die Blütezeit im letzten Jahr über vier Wochen hinweg erstreckte. Mit dem Abschluss der Blüte wurde dann deutlicher sichtbar, wie sich der Frühlingsfrost auf den Ertrag auswirken wird. Cabernet Jura, Cabernet Cortis und Johanniter waren empfindlich reduziert. Doch neben dem Traubenertrag nach einem Starkfrost ist das Triebwachstum für das Folgejahr ebenso bedeutungsvoll. Und die Triebe wuchsen im warmen Sommerwetter wunderbar.
Ein Trost mit Blick auf's 2018.

Lukas Fürst, Rebmeistger und Elisabeth Federer

Durch das Rebjahr 2017

Ein sehr früher Austrieb im Rebberg.

Der rekordwarme März 17 lässt nach einem milden Winter die Knospen schon in den letzten Märzwochen anschwellen. Bei den frühen Sorten sind die ersten Blätter schon sichtbar.

Heftige Frostnacht in Berneck

In der Nacht vom 19./20. April 2017 sank das Thermometer in den Rebbergen an vielen Stellen bis auf -6 Grad Celsius. Bei den frühen Sorten, wie beispielsweise dem Johanniter, waren damals schon bis zu 10 cm lange Triebe gewachsen. Die Flüssigkeit in den Pflanzenzellen gefror und deise platzen auf. Schon am Folgetag wurde der Schaden sichtbar. Teilweise bis zu 70 % der Triebe starben ab. In der Regel treiben nach einem Frost die Rebstöcke aus sogenannt schlafenden Augen nochmals aus. Diese trieben dann auch aus. Doch Trauben wuchsen daran nur sehr spärlich.

vom Frost zerstörte Triebe beim Johanniter

Gescheine kurz vor der Blüte

Wieder ein früher Wimmet.....

Schon Ende Juli wurde erkennbar, dass wir uns einmal mehr auf einen frühen Wimmet einstellen können. Schon am 28. August massen wir 86 Oechsle. Die Ernte des Cabernet Cortis begann bereits am 9. September. Eine Ausnahme war dies nicht. Auch 2015 begann die Lese am 12. September, also kurz nach dem Torkelfest. Und im Jahre 2011 am 17. September.

.....bis Mitte Oktober

An 5 Tagen bis zum 14. Oktober konnten wir unter der Mithilfe und der tatkräftigen Unterstützung vieler Freunde und AktionärInnen eine ausgezeichnete Traubenqualität ernten. Die höchsten Öchslegrade erreichte der Pinot-Noir mit 100 Oe. Quantitativ blieb die Menge bei ca. 60 % eines durchschnittlichen Jahres. Mit Blick auf die Region dürfen wir damit sehr zufrieden sein. Sowohl

Johanniter Ernte in der Junganlage Egger

Merlottrauben werden für's Trocknen vorbereitet

Regelmässige Kontrolle während dem Trocknen

angewelkte Trauben nach einem Monat

Presssaft des Merlot Mitte Januar 18

Ausblick 2018

Merlot passito*

Einen Teil der Merloternte 2017 haben wir im Passito-Verfahren über einen Monat luftgetrocknet. Es handelt sich um dasselbe Verfahren wie es auch für den Amarone eingesetzt wird.
In der ersten Januarhälfte 18 wurden diese Trauben dann gepresst. Bis es soweit war, wurden die Trauben alle drei Tage auf Fäulins hin überprüft Nach rund einem Monat hatten die Trauben rund 25 % des Gewichts verloren. Dementsprechend stieg der Zuckergehalt an.
Nun ruht der Wein erst einmal für ein Jahr im Fass. Wann er in die Flasche kommt, ist im Augenblick noch offen. *aus dem Italienischen für: angewelkt, angetrocknet

Caberbnet Cortis next

Zum letzten mal 2013 haben kelterten wir einen Teil des Cabernet Cortis als Vinum Pretiosum.
Die 2016 er Ernte verarbeiteten wir mit der Methode der "macération carbonique". Wir liessen die möglichst unversehrten Trauben in den Erntestanden liegen, befüllten diese CO_2-Schutzgas, um die Trauben vor Oxidation zu schützen.
Der Gärprozess setzte in den einzelnen Beeren drinnen ein. Der entstandene Alkohol löste dann Farbstoffe, Phenole (Gerbstoffe) und weitere Extrakte schonen heraus.
Es entstand ein kräftiger und sehr sortentypischer Cabernet Cortis 2016. Im Moment lagert er noch im Fass - doch voraussichtlich im November 2018 dürfen wir euch anlässlich der Herbstweinpräsentation diese Pretiose vorstellen.

ellermeister Kaspar Wetli

Weinpost. erscheint 2x jährlich
Herausgeber Weingut Stegeler AG
Druck/Auflage Victoriadruck AG / 1300

Nächste Veranstaltungen

Hereinspaziert!
Degustation der Stegeler Weine im S'Madlens Auerstrasse 18 9435 Heerbrugg
Freitag 13. April 2018 16.00 -21.00 Uhr / Samstag 14. April 2018 11-16.00 Uhr

Jeden Freitag 16.00 - 19.00 Uhr Weinverkauf an der Blumenstrasse 4 in 9442 Berneck

Herbstweinpräsentation Samstag 17. November 2018 13.30 -17.30 Uhr

Weitere Informationen auf www.stegeler.ch

BESTELL- UND PREISLISTE

					Bestellmenge	Total
WEISSWEIN						
WEISSHERBST	2016	75cl	CHF	18.00		CHF
DUETT	2016	75cl	CHF	21.50		CHF
ROTWEIN						
DIOLINOIR	2014	75cl	CHF	27.50		CHF
		150cl	CHF	60.00		CHF
TERZETT	2014	75cl	CHF	26.50		CHF
		150cl	CHF	59.00		CHF
SOLO PINOT Reserve	2014	75cl	CHF	29.00		CHF
		150cl	CHF	66.00		CHF
MERLOT Pretiosum	2015	75cl	CHF	27.50		CHF
	2014	150cl	CHF	61.00		CHF
CABERNET JURA Pretiosum	2015	75cl	CHF	31.00		CHF
CABERNET JURA	2014	150cl	CHF	69.00		CHF
DESTILLATE						
MARC	42%	50cl	CHF	26.00		CHF
BRAND 1	42%	50cl	CHF	36.00		CHF
					TOTAL	CHF