

Grundsätzliches

Der Schwerpunkt dieses Leitfadens zielt auf die Erzeugung eines veganen 100% Riesling Prädikatswein (**KEINE** Anreicherung) als **Kabinett-Typ** aus dem Jahrgang 2025 zum anschließenden Alkoholentzug ab. Der Restzuckergehalt im späteren Wein soll bei ca. 25 g/l Restzucker liegen, Gesamtsäure 6,5 - 7 g/l, Flüchtige Säure maximal 0,5 g/l.

Bei dem späteren Entzug von Alkohol, werden auch zum Teil Aromen mit entfernt. Obwohl diese später wieder „zurückgewonnen“ werden, ist es notwendig mit „**vielen Aromen**“ in den Prozess zu starten.

Lesegut

- 100% Riesling
- Nur gesundes Lesegut verwenden, möglichst kein Botrytisanteil
- Mostgewicht ca. 75° - 85° Oe, auf physiologische aromatische Reife achten

Traubenverarbeitung

- Maischestandzeit von 4 Std. um möglichst viele Terpene (Aromen) zu extrahieren
- Einsatz von Mazerationsenzymen, normale Pressung (kein Crémantprogramm)

Mostbehandlung

- Standardschönung mit Mostbentonit (200 g/hl NaCa Bentonit)
- Nur vegane Schönungsmittel
- Scharfe Vorklärung, Verfahren spielt keine Rolle
- Most entsäuern auf ca. 9 g/l (niedriger pH Wert bewahren)
- Zielwert im späteren Wein ist 6,5 – 7 g/l Gesamtsäure

Vergärung

- „Aroma Rieslinghefe“ verwenden
- Kühle Vergärung, Temperatur bei ca. 15 °C
- Gärung unterbrechen bei ca. 25 g RZ, **Kein BSA**

Vergärung

- Zugabe von Vitamin B1+ angepasst Gär Salz / Hefeautolysate
- Gärunterbrechung durch Kälte und Schwefelung
- Ges. SO₂ unter 140 mg/l

Nach der Gärung

- Tank spundvoll halten
- Feinhefelager
- Filtration vor der Verladung ist nicht notwendig
- Weinstabilisierung/Eiweißstabilisierung nicht notwendig
- **Keine Zugabe** von Deklarationspflichtigen Stoffen, frei von Allergenen außer Schwefel

Kontakt:

Oenologie DLR Mosel
Görresstr. 10
54470 Bernkastel-Kues
Christoph Koenen
Peter Meurer
www.dlr-mosel.rlp.de

| ☎ +49 6531 956-412 | christoph.koenen@dlr.rlp.de
| ☎ +49 6531 956-453 | peter.meurer@dlr.rlp.de