



NOVEMBER

EIN WEINJAHR

DER WINZER

Im Weinberg

sind lange Triebe abzuschneiden und als Brennmaterial aufzubewahren. Die Düngung wird abgeschlossen, der Weinberg umgepflügt, um Erde rund um die Reben anzuhäufen.

Im Keller

Abfüllen, Abstechen und Schönen (Filtrieren z.B. durch den Zusatz geschlagenen Eiweißes, das sich am Boden absetzt) des abzufüllenden Weines. In guten und reifen Jahren jetzt den jungen Wein abstechen, in weniger guten einen weiteren Monat auf dem Trub belassen.

DIE REBE

Der Rebstock

lässt die grünen und geschmeidigen Triebe braun und fest werden. Die Rebe speichert nun Energie für den Winter und für den Austrieb im kommenden Jahr.

Der Weinberg

atmet noch einmal richtig durch und nimmt die durch Pflügen zugeführte Sauerstoffzufuhr dankbar an.

SIE WOLLEN MEHR ERFAHREN – WIR FREUEN UNS AUF SIE.

WEINGUT KARL-FRIEDRICH AUST DER WINZER IN RADEBEUL

DRESDENS WEIN- UND GENUSSSCHULE **WEIN|BILDUNGS|ANSTALT**.DE