



Reifung des Weins im Holzfass (W. Knopf)  
 Maturing the wine in wooden barrels (W. Knopf)  
 ©W. Knopf, BWA/BRUNNEN



Schneiden der Trauben vom Rebstock (T. Hartmann)  
 Cutting grapes from the vine (T. Hartmann)

Die Herstellung von Wein ist ein zeitaufwändiges Verfahren, das von den Winzern im Weinberg wie beim Ausbau der Weine viel Erfahrung und umfangreiches Wissen erfordert. Zeitig im Jahr beginnt die Arbeit mit dem Rückschnitt der Reben, an die sich im Jahresverlauf die Pflege der Reben und des Weinbergs anschließt. Im Herbst erfolgt die Lese der reifen Trauben. Nach dem Auspressen wird der im Traubensaft enthaltene Zucker unter Zuhilfenahme von Hefe zu Alkohol vergoren. Anschließend kommt der junge Wein für einige Wochen oder Monate ins Fass, um hier in Ruhe zu reifen. Ist der Ausbau des Weins abgeschlossen, ziehen ihn die Winzer zum Verkauf auf Flaschen.

Wine production is a painstaking process that demands extensive experience and substantial knowledge on the part of winegrowers, both in the vineyards and in the manufacture of finished wines. Work starts off early in the year when the vines are pruned and/or undergo general maintenance. In the autumn, the ripe grapes are picked and yeast is added to turn the sugar contained in the grape juice into alcohol. Finally, the young wine is laid to rest in barrels to mature for several weeks or months. Once a wine has been finished, the growers bottle it ready for sale.



Einsammeln des Leseguts im Weinberg (T. Hartmann)  
 Collecting the harvest in the vineyard (T. Hartmann)