

# Das Weinjahr und die Weinherstellung



# Die Weintraube



## Januar/Februar: Reben schneiden



Rebruten = Äste der Reben

# März/April: Bodenbearbeitung



Die Rebe weint:



## Mai/Juni: Laubarbeiten



Gescheine

Reduzieren von  
Blättern und Trieben



## Juli/August: Schädlinge bekämpfen



Schaden durch den  
Traubenwickler

Quelle:

<https://noe.lko.at/pflegema%C3%9Fnahmen+2400++2730530>



Schaden durch die  
Reblaus

Quelle:

<https://noe.lko.at/pflegema%C3%9Fnahmen+2400++2730530>

September/Oktober: Ernte



### **Herbsten:**

1. weiße Traubensorten
2. rote Traubensorten

November/Dezember: Nährstoffzufuhr



# Weinherstellung I

## Traubenmühle – Maische – Traubenpresse



Maische

# Weinherstellung II

## Gärung



Gärtanks



# Weinherstellung III

## Filtration – Reife – Abfüllung



Wein ruht in Fässern, bevor er in Flaschen abgefüllt wird und nochmals weiter reift.