



BIOWEINBAU

PETER PARADEISER

Liebe Freunde und Weinliebhaber !

Das Jahr 2017 ist in wenigen Tagen Geschichte und auch das Weinjahr 2017 mit der Lese im Oktober abgeschlossen. Wie schon in den Jahren zuvor, haben wir auf unserer Webseite laufend über Aktivitäten, Ereignisse und Neuheiten berichtet.

Nachdem das Weinjahr 2017 fast perfekt und wie es sich der Winzer wünscht war, möchte ich doch nochmals zurückblicken und im Winter beginnen.

Der Winter war nicht zu kalt, aber doch mit Tagen an denen das Thermometer um die -10° Celsius anzeigte in der Lage, die Schädlinge im Weingarten zu dezimieren.

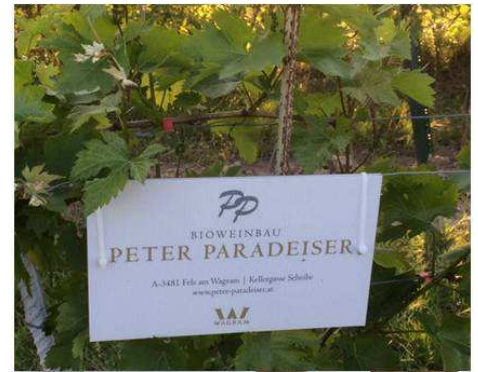
Im April wurde es schlagartig Frühsommer und somit begann der Austrieb der Reben früher als in den Jahren zuvor. Ende April genau mit dem Frühlingsvollmond fiel das Thermometer in drei Nächten unter null Grad und die Winzerschaft hatte Sorge, dass die jungen Triebe erfrieren könnten. Durch den Einsatz von Hubschraubern und dem räuchern im Morgengrauen konnte das Ärgste aber verhindert werden und die Frostschäden waren gering.

Ein über lange Strecken verregneter Mai hatte auch seine guten Seiten, es fiel genug Regen und somit konnte die Trockenheit des Sommers so halbwegs ausgeglichen werden.

Mit Beginn der Blüte Anfang Juni kam auch das schöne Wetter, bei 25 Grad Sonnenschein und Wind verblühten die Trauben rasch und eine weitere Hürde für eine gute und ertragreiche Ernte war überwunden. Es folgte ein sehr trockener Juli mit wenigen Niederschlägen, somit entwickelten sich die Trauben sehr gut, echten und falschen Mehltau gab es in Folge der Trockenheit nicht.

Erst in der zweiten Augushälfte kamen die ersehnten Niederschläge und die durch Trockenheit ins stocken geratene Reife der Trauben setzte endlich ein. Was den Weinstöcken im Sommer an Regen fehlte, kam dann im September und davon zu viel. Mit Regenmengen von 30-40 mm war die Gefahr der Fäulnis der Beeren sehr hoch.

Wir haben mit der Lese Anfang September begonnen und dank der erfahrenen Lesemannschaft wurden im ersten Lesegang nur die Trauben geerntet, die das Risiko einer Fäulnis zeigten.





BIOWEINBAU

PETER PARADEISER

Die Lesegradation der geernteten Trauben war sehr gut, durchweg 17-18° KMW, das ergibt schöne leichte Sommerweine fürs nächste Jahr.

Ende der ersten Oktoberwoche war die Ernte endlich abgeschlossen, das warten hat sich gelohnt und wir ernteten die letzten Trauben mit 19-22°KMW, während die erst geernteten Trauben schon zu Wein vergoren waren. Die Verkostung des sogenannten Staubigen zeigte schon eine Topqualität.

An dieser Stelle möchte ich mich bei der bewährten Lesemannschaft für ihren Einsatz bedanken, denn nur das ermöglichte einen sehr effizienten Ablauf der Ernte, bei dem wir auch viel Spaß hatten.

Heute sind die Jungweine fertig vergoren und das Lager teilweise schon abgetrennt. Die Qualität der einzelnen Rebsorten ist jetzt schon top, natürlich ist bei den Sorten Riesling und Veltliner noch Reifezeit angesagt. Wer von Euch Lust und Laune auf den jungen Wein hat, kann gerne vorbeikommen und den neuen Jahrgang verkosten.

Über das Abfüllen, die Weintaufe, den ersten Rotwein, die internationalen Bioweinpreise und alle anderen Aktivitäten haben wir ja wie gesagt schon über unsere Facebook / Webseite berichtet. Details findet Ihr/ Sie unter [www.peter-paradeiser.at](http://www.peter-paradeiser.at) und auf Facebook (Bio Weinbau Peter Paradeiser).

Besonders hervorheben möchte ich aber noch unsere Weinpaten die bayrische Band Landluft, deren „Landluftwein“ im April 2018 abgefüllt wird. Wir hatten eine super Feier mit echtem bayerischen Rock, tollen Gästen und einem unglaublichen Mehlspeisen Buffet.

DANKE auch an alle unseren langjährigen und neuen Weinkunden, für die erwiesene Treue und den Zuspruch zum biologischen Weinbau und nochmals an alle Freunde und Helfer die über das Jahr immer wieder zur Stelle waren – wir wissen das sehr zu schätzen.

In diesem Sinne wünschen wir Euch / Ihnen ein Prosit Neujahr und alles Gute für 2018!

Eurer  
Peter Paradeiser

