

Sehr geehrte Weinkunden,

wir sind ständig bemüht Ihnen ein qualitativ hochwertiges und einwandfreies Produkt zu bieten. Die Traube als Lebensmittel wird durch Witterungs- und Bodenbeschaffenheit von der Natur geprägt, und durch Pflege- und Verarbeitungsmaßnahmen von uns beeinflusst. Die Natur ist nicht immer berechenbar, daher hat sich in der letzten Charge Gelber Muskateller Weinstein in den Flaschen gebildet. Daher ist es uns ein Anliegen Sie darüber zu informieren um etwaigen Missverständnissen vorzubeugen.

Weinstein ist gesundheitlich völlig unbedenklich und beeinflusst in keiner Weise den Geschmack des Weines. Er ist auch kein Zeichen mangelnder Qualität, sondern das natürliche Produkt von Mineralien und Fruchtsäure im Wein.

Wie kommt der „Stein“ in den Wein

Weinstein entsteht, wenn sich die von Natur aus im Wein enthaltenen Mineralien wie Kalium oder Kalzium mit der Weinsäure verbinden. In gelöster Form kommt er im Grunde genommen in jedem Wein vor. Dass er sich zu größeren, bernsteinfarbenen Kristallen zusammenfügt und sichtbar wird, kann beispielsweise durch die Weinlagerung bei niedrigen Temperaturen hervorgerufen werden. Ob und wie viel Weinstein entsteht, ist auch von dem Weinjahrgang oder Alkoholgehalt abhängig. Wir versuchen dem Ganzen durch Verarbeitungsmaßnahmen entgegenzuwirken (Weinsteinstabilisierung), doch lässt die Wirkung mit der Zeit nach.

Weinstein lässt keine Rückschlüsse auf die Qualität eines Weines zu

Im Glas ist er allerdings ebenso unerwünscht wie das Depot.

Von daher sollte man den Wein behutsam einschenken, um den Weinstein in der Flasche zu elassen.

Wir hoffen Sie bleiben uns weiterhin gewogen und schicken liebe Grüsse aus dem Weinviertel!

BIOWEINBAU PUTZ