

WEINBAURING FRANKEN E.V.

Repperndorfer Str. 16; 97318 Kitzingen; Tel.: 09321/13440; Fax: 09321/134417
Der Weinbauring Franken e.V. gehört dem Landeskuratorium für pflanzliche Erzeugung (LKP) an.

RUNDSCHREIBEN IV/2010

08. Juni 2010

Internet: www.weinbauring.de

eMail: info@weinbauring.de



2010 - UNGEWOHNT DURCHSCHNITTLICHE REBENENTWICKLUNG 14 TAGE RÜCKSTAND ZUM MITTEL DER JAHRE 2000 – 2009

➤ *A. Baumann, Weinbauring Franken e.V.*

Bei normalem Austrieb verlief die Rebenentwicklung wegen des sehr kühlen Mai nur sehr träge. In etlichen Anlagen sind Frostschäden zu beobachten. Hierbei handelt es sich keineswegs nur um Schäden durch den Frost im April (Temperaturen bis minus 6°), es sind auch Winterfrostschäden zu beobachten (Dezember 2009 bis – 22°).

Besonders beeinflusst sind die Anlagen, welche ohne Kaltluftabfluss sind. Bei den Rebsorten ist der Müller-Thurgau häufig von Augenschäden betroffen. In einigen Lagen zeigen gerade Burgunder auch Holzschäden, welche zu fast gar keinem Austrieb führen, da die Leitbahnen zerstört sind.

Die kühle Witterung hatte auch Einfluss auf die Ausbildung der Gescheine: Gerade bei Müller-Thurgau wird 2010 oft nur ein mäßiger bis mittlerer Ansatz sichtbar.

Die Fruchttorgane und damit das Ertragspotenzial des Rebstocks werden bereits im Vorjahr festgelegt. Die Vorform der Weintraube wird zunächst in Gestalt unausgebildet, so genannter Primordien ("Gewebeanlagen"), bei der Bildung der späteren Winterknospen in jeder Blattachsel des grünen Sommertriebes geschaffen.

Die Anlage und grobe Ausbildung erfolgt entsprechend der Wuchsentensität und Ansatzhöhe am grünen Trieb im Zeitraum von etwa Ende Mai bis Mitte August des Vorjahres. Zunächst wird das Infloreszenzprimordium (Blütengewebsanlage) geschaffen und dann die Vorstufe der Einzelblüte an diesem Infloreszenzprimordium. Mit 1 bis 3 (4) derartigen Fruchtanlagen und durchschnittlich 8 Nodien samt Blattanlagen an der zukünftigen Rute geht die Knospe in Winterruhe. Erst im Frühjahr des nächsten Jahres erfolgt (in der Zeit nach dem Knospenaustrieb bis etwa zwei Wochen vor Reblütebeginn) an den Blütengewebsanlagen die vollständige Ausdifferenzierung der Einzelblüten.

Botanisch gesehen ist der Fruchtstand der Rebe eine Rispe, während die Winzer diesen Blütenstand mit seinen zahllosen (ca. 100–500) Blüten vor der Blüte allgemein als Geschein oder Infloreszenz bezeichnen, nach der Blüte als Traube. Die Blüte erfolgt in unserem nördlichen Anbaubereich je nach Jahr, Lage und Rebsorte im Juni. Der

Beginn der Blüte ist eng positiv verbunden mit der Temperatur. Meist beginnt sie 6 bis 8 Wochen nach dem Austrieb der Reben. Entgegen vielen Annahmen besteht offenbar hierbei keine unmittelbare Abhängigkeit von der Triebwuchsentensität. Eine frühe Reblüte hat potenziell auch eine zeitige Ernte zur Folge. Rund 100 bis 110 Tage nach der Blüte werden in der Regel die Trauben gelesen.

Wenn das Wetter zur Blütezeit gut ist, darf eine mengenmäßig zufriedenstellende Ernte(menge) erwartet werden, bei frühem Blütetermin zudem auch eine entsprechend gute Traubenreife.

Tatsächlich beeinflusst die aktuelle Witterung zur Blüte in sehr hohem Maße die Befruchtungsrate, wobei doch beachtlich große Unterschiede in der Empfindlichkeit zwischen den einzelnen Rebsorten gegeben sind.

Warmes (über 17 °C), trockenes, lichtintensives Wetter ermöglicht einen raschen und guten Blüteverlauf. Kaltes Wetter (10–12 °C) schädigt den Pollenschlauch. Bei sehr hoher Temperatur (über 32 °C) und sehr geringe Luftfeuchte, aber auch bei starkem Wind leidet die Blüte durch Vertrocknen des Narbensekretes. Starker Regen oder Nebel erhöht die Zahl unbefruchteter Blütenchen.

Die starke Abhängigkeit von der Witterung übertrifft in Anbetracht der überwiegenden Selbstbestäubung (Autogamie) bei den heute verwendeten Kultursorten der europäischen Rebe, insbesondere dann, wenn Sorten (z. B. Müller Thurgau) sogar einen beachtlich hohen Anteil von Kleistogamie (d. h. Befruchtung bereits innerhalb der noch geschlossenen Blüte) haben. Natürlich kommt es zu einem gewissen Prozentsatz auch zu einer Fremdbestäubung der Zwitterblüten (durch Wind und Insekten).

Normalerweise wird nur ein für die Rebsorte bestimmter Anteil der Blüten befruchtet. Wenn von diesem so genannten "Normalansatz" abweichend außergewöhnlich viele Blütenchen keine Beeren werden und aus dem Geschein ab- bzw. ausfallen, spricht man von Verrieseln, Ausrieseln, oder Durchrieseln.

Bis noch vor wenigen Jahrzehnten zeigten sich die meisten Kultursortenbestände überaus empfindlich gegenüber Verrieseln. Dank hervorragender Züchtungsarbeit sind fast alle angepflanzten klassi-

schen Rebsorten heute relativ blütestabil und damit ertragstreu.

Wie spricht der Fußballschutzpatron Hl. Franz: „schau mer mal“. (Literatur: der winzer at 02.06.2010)

INFORMATIONEN AUS DEM HAUS DES FRANKENWEINS

1. Weinprämierungsjahr 2010

Am **5. Juli 2010 ist Annahmeschluss** für die letzte Fränkische Wein- und Sektprämierung des **Prämierungsjahres 2010**. Bitte beachten Sie, dass auch in diesem Jahr die Prämierungs-Urkunden nur auf Bestellung gedruckt und gerahmt werden – ein entsprechendes Formular erhalten Sie Ende Juli.

Mit Ende des Prämierungsjahres wird es wieder spannend: Die Ergebnisse der Prämierungsjahre 2008, 2009 und 2010 werden zur Ermittlung der Preisträger der Bayerischen Staatsehrenpreise herangezogen. Diese werden im Rahmen der Fränkischen Weingala am 6. November 2010 durch den Bayerischen Staatsminister für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten, Herrn Helmut Brunner, verliehen.

Annahmeschluss für die erste Weinprämierung des Prämierungsjahres 2011 ist am 6. September 2010.

2. Mitgliederversammlung des Fränkischen Weinbauverbands e.V.

Die Ordentliche Mitgliederversammlung des Fränkischen Weinbauverbands e.V. findet am **21. Juni 2010**, Beginn um 17:00 Uhr, im Saal der **DIVINO Nordheim** statt. Alle Mitglieder, Freunde und Förderer des Fränkischen Weinbauverbandes sowie Vertreter der nahestehenden Institutionen sind zu dieser Veranstaltung herzlich eingeladen

Mit den besten Grüßen
FRÄNKISCHER WEINBAUVERBAND E.V.
Artur Steinmann, Präsident
Dipl. agr. oec. Hermann Schmitt, Geschäftsführer

REDUZIERUNG DES ALKOHOLGEHALTS – EINE HERAUSFORDERUNG FÜR WINZER- UND KELLERMEISTER

➤ *H. J. Köhler, J. Burkert, LWG Sachgebiet W2*

Infolge einer sich verschärfenden Diskussion um gesundheitliche, soziale und gesellschaftspolitische Aspekte des Alkoholkonsums ist die Weinwirtschaft gefordert, geschmacklich ansprechende Alternativprodukte mit deutlich vermindertem Alkoholgehalt zu entwickeln. In der Weinbauzone A gelten die folgenden gesetzlichen Mindestforderungen für den Gehalt an vorhandenem Alkohol:

Qualitätsweine und Prädikatsweine (bis Auslese):	7,0 %vol. (55,2 g/l)
Edelsüße Weine (BA, TBA, Eiswein):	5,5 %vol. (43,4 g/l)
Wein ohne geographische Angabe, Landwein Main:	8,5 %vol. (67,1 g/l)
Teilentalkoholisierter Wein:	8,5 %vol. (67,1 g/l)

Das Lebensmittelrecht kennt außerdem die Begriffe „alkoholfreier Wein“ (unter 0,5 %vol. Alk.) und alkoholreduzierter Wein (unter 4 %vol. Alk.). Viele der existierenden alkoholfreien oder alkoholreduzierten Weine werden aber den Ansprüchen an ein Genussmittel nicht gerecht.

Andererseits gibt es Untersuchungen, wonach bestimmte fruchtige Weinaromen bei 10 - 12 %vol. Alkohol intensiver wahrgenommen werden, als wenn 14,5 %vol. und mehr vorliegen. Bei pflanzlichen Aromen verhält sich die Wahrnehmung genau umgekehrt. Auch die Empfindung von Säure und Bitternoten variiert mit dem Alkoholniveau.

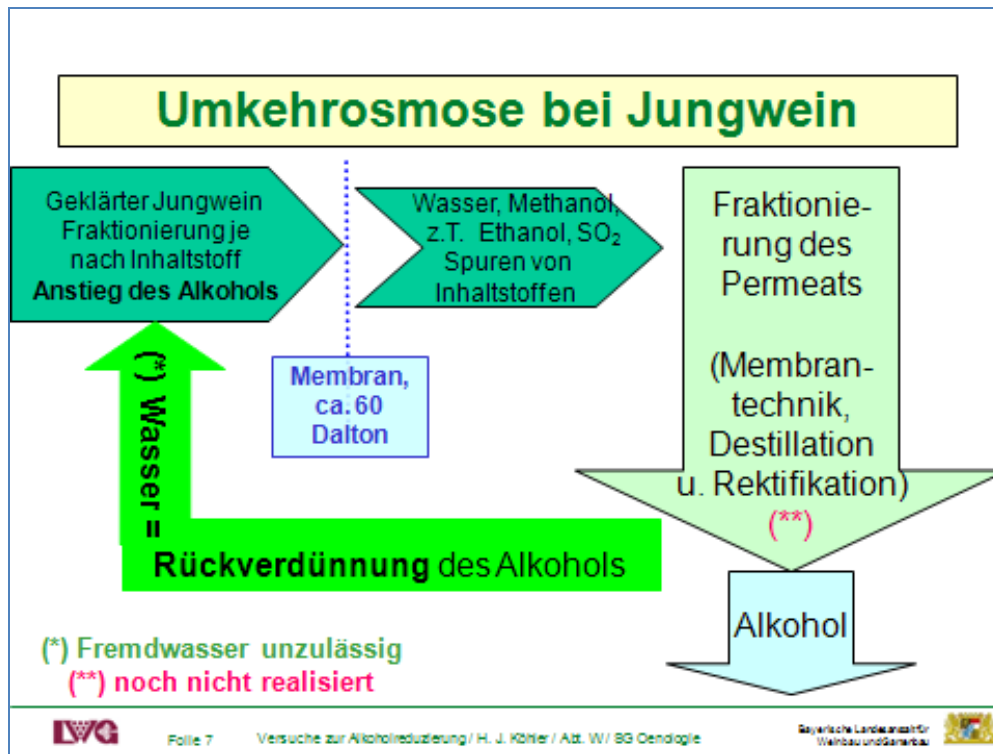
Im Rahmen des Sensorik Unterrichts versuchten Technikerschüler der LWG, alle in Besitz des DLG-Prüferpasses, im Alkoholgehalt unterschiedlich eingestellte Weine mittels Dreieckstest zu differenzieren. Dies gelang bei Silvaner (nicht aber bei Müller-Thurgau) ab einem Unterschied von

1,5 %vol. ohne dass jedoch das höhere oder niedrigere Niveau bevorzugt wurde. In der neueren Literatur wird eine sensorische Unterscheidbarkeit bei einer Differenz von 1 %vol. Alkohol genannt.

In einem ersten, orientierenden Versuch wurde vom Sachgebiet Oenologie der LWG die Frage aufgegriffen, ob durch den Einsatz einer Anlage zur Umkehrosmose ein im Alkoholgehalt reduzierter Wein mit weniger als 9 %vol. zu erreichen ist. Solche Anlagen können beispielsweise zur Konzentrierung von Mosten eingesetzt werden. Dabei wird dem Most unter erhöhtem Druck Wasser entzogen, indem dieses durch eine Membran gepresst wird. Bei Wein angewandt, führt dieses Verfahren zur Abtrennung einer Mischung aus sowohl Wasser als auch Alkohol. Andere Weinhaltstoffe werden dagegen aufkonzentriert. Eine Minderung des Alkoholgehalts ist nur möglich, indem der entstandene Mengenverlust durch Zusatz von reinem Wasser ausgeglichen wird. Der Zusatz von weinfremdem Wasser ist

und bleibt natürlich verboten. Deshalb verwendeten wir Wasser, das zuvor aus der Konzentrierung von Most derselben Lage und Rebsorte gewonnen und gekühlt zwischengelagert worden war. Es handelt sich somit nicht um Fremdwasser, sondern um das aus dem identischen Ausgangs-

most abgetrennte (weinbauliche?) Produkt. Den komplexen Zusammenhang zeigt die folgende Abbildung.



Der technische Alkoholentzug bei Wein war bei Versuchsbeginn noch generell unzulässig, daher wurde die amtliche Genehmigung der Regierung von Unterfranken eingeholt. Die beiden nachfolgenden Tabellen zeigen:

- Dass das abgetrennte Permeat neben Wasser und Alkohol nur Spuren anderer Inhaltstoffe und vor allem keine wertvollen Aromen enthält
- Der Wein nach Anwendung der Umkehrosmose zunächst einen sogar höheren Alkoholgehalt aufwies

- Erst durch den Rückverschnitt mit traubeneigenem Wasser das Ziel der Alkoholminderung erreicht wurde.

Fazit:

Der Alkoholgehalt wurde über 2 %vol. abgesenkt, ohne dass in größerem Maße andere Weinhaltstoffe verloren gingen. Bei als instabil bekannten Gäraromen trat ein gewisser Verlust auf, der nicht als Folge der Umkehrosmose erklärbar ist.

	vorh. Alk. g/l	verg. Zucker g/l	Gesamt-säure g/l	pH-Wert	Leitfähigkeit µS/cm	Wein-säure g/l	freie SO2 mg/l	ges. SO2 mg/l	K mg/l	Ca mg/l	Mg mg/l
Permeat (*)	57,5	0	1,0	3,74	161	0,2	36	36	44	0,5	1,5
Ausgangswein	82,3	0,1	7,1	3,01	1734	3,5	55	104	759	63,4	76
Wein nach UO	93,9	0,6	9,9	3,09	2100	4,2	62	138	1016	94,3	114
Rückverschnitt (**)	64,8	0,1	6,7	3,04	1862	3,4	66	118	735	60,5	74

(*) abgetrenntes Wasser - Alkoholgemisch

(**) Wein nach Volumenausgleich mit "Most"-Wasser

	Ethyl-acetat mg/l	Methanol mg/l	Propan-1-ol mg/l	Iso-butanol mg/l	Isoamyl-acetat mg/l	Isoamyl-alkohole mg/l	Hexan-1-ol mg/l	Phenyl-ethanol mg/l
Permeat (*)	13,5	29,3	5,7	n.n.	n.n.	9,6	n.n.	2,3
Ausgangswein	29,0	31,1	18,0	24,3	6,2	180,7	1,9	18,2
Wein nach UO	40,8	29,8	23,3	35,4	7,1	264,8	2,5	21,9
Rückverschnitt (**)	27,6	31,9	14,2	24,4	5,3	172,0	1,5	16,6

(*) abgetrenntes Wasser - Alkoholgemisch

(**) Wein nach Volumenausgleich mit "Most"-Wasser

Der alkoholreduzierte Wein wirkte geschmacklich schlanker und dünner als die Ausgangsvariante, konnte jedoch zunächst als fruchtig und fehlerfrei bezeichnet werden. Bei einer zweiten und dritten Verkostung nach einem Jahr Flaschenreife fiel der alkoholreduzierte Wein gegenüber dem Vergleichswein in der Bewertung jedoch ab, er blieb mit 1,0 Punkten unter der Grenze zu Qualitätswein (1,5 Punkte). In insgesamt 28 Einzelbewertungen wurden Defizite bei den Merkmalen Frucht, Blüte, Körper und Würze bemängelt während mitunter Fehler wie UTA und Böckser im alkoholreduzierten Wein kritisiert wurden. Dieser deutliche Qualitätsabfall innerhalb eines Jahres könnte folgende Ursachen haben:

- Die Anlage zur Umkehrosmose ist nicht für diesen Einsatz konzipiert. Eine Reduzierung der Transmembrandrucke wäre sinnvoll. Durch ein 2-Pumpensystem mit geschlossenem Retentat - Kreislauf könnten Energiekosten gesenkt und Kohlensäureverluste minimiert werden.
- Die Lagerstabilität der Ethylester kurz- und mittelkettiger Fettsäuren (beide Gruppen enthalten fruchtige Aromen) steht in Beziehung zum Gehalt an Ethanol. Eine Senkung des Ethanolgehalts wird zur stärkeren bzw. rascheren Hydrolyse und damit zum Verlust dieser aromawirksamen Esterverbindungen führen

Vor weiteren technischen Versuchen sollte zunächst anhand von Modellweinen das Lagerverhalten instabiler Aromen geprüft werden.

Während der Versuchsdurchführung wurde deutlich, dass zollrechtliche Bestimmungen derzeit eine Fortsetzung der Versuche unmöglich machen. Denn das Abtrennen des Alkohol - Wassergemisches stellt eine Branntweingewinnung im Sinne

des Branntweinmonopolgesetzes dar, obwohl jede weitere legale Nutzung nahezu ausgeschlossen ist. Die Gewinnungsanlage ist als Verschlussbrennerei einzurichten und zu sichern, was die Einrichtung eines Steuerlagers beinhaltet. Um die Erlaubnis zum Betrieb einer Verschlussbrennerei zu erhalten, ist es erforderlich:

- Zeichnungen der Betriebsräume und der Branntweingewinnungs- und Reinigungsanlage einzureichen
- Die geplante Betriebseinrichtung zu beschreiben
- Nähere Angaben über die zur Verarbeitung gelangenden Rohstoffe und über den beabsichtigten Betriebsumfang zu machen

Diese Vorgaben sind für zweckentfremdet eingesetzte, kurzzeitig angemietete Umkehrosmose Anlagen unmöglich realisierbar.

Für den abgetrennten Alkohol ist Branntweinsteuer zu entrichten, was im konkreten Fall auch erfolgte. Falls die technische Minderung des Alkoholgehalts bei der Weinbereitung in Zukunft an Bedeutung gewinnen soll, so müssen im Vorfeld die zollrechtlichen Vorgaben geändert werden. Andernfalls muss die Alkoholminderung Lohnunternehmern vorbehalten bleiben.

Trotz der zollrechtlichen Probleme und der mangelnden Verfügbarkeit von Kleinanlagen zum produktschonenden Alkoholentzug werden die oenologischen Versuche zur Erzeugung von Weinen mit geringerem Alkoholgehalt fortgesetzt. Allerdings soll dieses Ziel zunächst durch bestimmte Vorgaben beim Weinanbau, bei der Lese und durch nachfolgende Cuvéetierung erreicht werden. Erste Versuche bei Weinen der Jahrgänge 2008 und 2009 verliefen durchaus positiv.

PROFILER - NEUES PERONOSPORAFUNGIZID ZUGELASSEN

➤ *Heinrich Hofmann, LWG - Amtlicher Rebschutzdienst*

Vor kurzem ist das neue Peronosporafungizid „Profilier“ von der Fa. Bayer CropScience zugelassen worden. Das Produkt besteht aus den zwei Wirkstoffen AI-Fosetyl und Fluopicolide.

Vielen Winzern dürfte der Wirkstoff AI-Fosetyl noch aus dem früher zugelassenen Präparat Mikal bekannt sein. Der Wirkstoff wird in der Pflanze vollsystemisch verteilt, so dass auch zuwachsende Teile geschützt sind. Neben der direkten Wirkung auf den Pilz ist auch eine Stimulierung der pflanzeigenen Abwehrmechanismen gegeben.

Der Wirkstoff Fluopicolide besitzt einen neuen Wirkungsmechanismus. Daher treten auch keine Kreuzresistenzen zu bekannten Wirkstoffgruppen auf. Die Kontaktwirkung hält lange an, da der Wirkstoff an den von der Spritzbrühe getroffenen

Stellen in das Gewebe eindringt und auch auf die gegenüberliegende Seite des Blattes verlagert wird. Damit ist eine sehr gute Regenbeständigkeit gegeben.

„Profilier“ ist als anwenderfreundliches wasserdispersibles Granulat formuliert. Die Basisaufwandmenge beträgt 750 g/ha (0,1875%). Die maximale Aufwandmenge des Präparates je Vegetationsperiode ist von der Zulassung her auf 3 kg/ha beschränkt. Entsprechend der Wirkstoffeigenschaften sind Behandlungen bei einem starken Rebenwachstum im Bereich von vor bis kurz nach der Blüte am sinnvollsten.

Um Mischbarkeitsprobleme mit anderen Formulierungen zu verhindern, ist die folgende Mischreihenfolge bei der Herstellung der Spritzbrühe un-

bedingt zu beachten – SC>Profiler>WG>EC>EW. Mischungen mit Blattdüngern, Ölen und Kupfer werden nicht empfohlen.

Profiler zeigte in unseren Versuchen immer eine sehr gute Wirksamkeit an Blatt und Trauben und eine lange Wirkungsdauer.

Mischreihenfolge und Mischbarkeit bei Profiler:

Bei der Herstellung von Tankmischungen mit Profiler ist unbedingt die Mischreihenfolge der Formulierungstypen zu beachten:

Schritt 1: SC-Formulierungen (*Suspensionskonzentrate*) in den Brühbehälter einfüllen

Schritt 2: *Profiler* hinzufügen

Schritt 3: Weitere Mittel in folgender Reihenfolge dazumischen:

- WG (*Wasserdispersierbare Granulate*)
- EC (*Emulsionskonzentrate*)
- EW (*Emulsion, Öl in Wasser*)

BÜROBELEGUNG UND TELEFONLISTE

➤ *Sachgebiet Weinrecht, Rechtsangelegenheiten der LWG Veitshöchheim*

Stand: 01.05.2010

Name:	Vorname:	Tel.-Nr.: 0931/9801 –	Gebäude Zimmer-Nr.:	E-Mail:
<i>Märtel</i>	<i>Harald</i>	<i>251</i>	<i>I/1</i>	<i>harald.maertel@lwg.bayern.de</i>
<i>Eisenmann</i>	<i>Birgit</i>	<i>263</i>	<i>II/4</i>	<i>birgit.eisenmann@lwg.bayern.de</i>
<i>Göpfert</i>	<i>Martina</i>	<i>257</i>	<i>II/4</i>	<i>goepfert.martina@lwg.bayern.de</i>
<i>Grohme</i>	<i>Marianne</i>	<i>267</i>	<i>II/3</i>	<i>marianne.grohme@lwg.bayern.de</i>
<i>Hemrich</i>	<i>Andrea</i>	<i>252</i>	<i>I/2</i>	<i>andrea.hemrich@lwg.bayern.de</i>
<i>Henke</i>	<i>Elmar</i>	<i>258</i>	<i>II/2</i>	<i>elmar.henke@lwg.bayern.de</i>
<i>Kornberger</i>	<i>Paul</i>	<i>259</i>	<i>II/1</i>	<i>paul.kornberger@lwg.bayern.de</i>
<i>Mann</i>	<i>Christine</i>	<i>266</i>	<i>II/3</i>	<i>christine.mann@lwg.bayern.de</i>
<i>Neubert</i>	<i>Hans</i>	<i>260</i>	<i>II/2</i>	<i>hans.neubert@lwg.bayern.de</i>
<i>Völk</i>	<i>Claudia</i>	<i>254</i>	<i>I/4</i>	<i>claudia.voelk@lwg.bayern.de</i>
<i>Voltscheff</i>	<i>Peter</i>	<i>253</i>	<i>I/3</i>	<i>peter.voltscheff@lwg.bayern.de</i>
<i>Besprechungsraum</i>		<i>255</i>	<i>I/6</i>	

Handy-Nummern.:	Fax:
<i>Märtel</i> <i>0173/8641866</i>	<i>RS 2</i> <i>0931/9801-250</i>
<i>Neubert/Grohme</i> <i>0173/8641867</i>	<i>Weinbaukartei</i> <i>0931/9801-270</i>

Anschrift:

Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau, An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim

Internet: <http://www.lwg.bayern.de>

Weinbauring-Rundschreiben erstellt in Zusammenarbeit mit:	
Bay. Landesanstalt für Wein- und Gartenbau: Tel. 0931/9801-0; Fax -568	
Weinbauteam: Kitzingen: Tel. 09321/382306-305; -306, -307, -309; Fax 382306-301; Alibiphone: 382306-302	
Bezirk Unterfranken: 0931/7959-1810 (-1811, -1813)	Fachberatung der GWF: Tel. 09321/7005-154
Mobil: Mengler – 0170 4792700; Kraus – 0160 98508499	

Florian Hofmann, Weinbauservice

Ihr Partner rund um den Weinberg:

- Komplettbewirtschaftung (vom Rebschnitt bis zur Lese)
- Steillagenbewirtschaftung mit Steillagenmechanisierungssystem (SMS)
- Maschinenlese mit Abbeermaschine
- Traubenwagenverleih
- Mobile Rotweinauflaufheizung
- Entlauben mit Binger-Entlauber ein und zweiseitig
- Quaderballenlieferungen und Streuen
- Reben-Roden
- Maschineller Rebvorschritt
- Rigolen mit Doppelspatenmaschine oder Pflug
- Maschinelle Bearbeitung
- **NEU** Maschinelle Pflanzung mit Pflanzzeichen setzen und angießen mit **GPS Pflanzmaschine, kein Auszeilen nötig**
- **NEU** Stickle schlagen mit Stickelschlag- und Drückgerät

Unterer Kirchbergweg 122 97084 Würzburg-Hdf.
 Telefon: 0931-62354 Telefax 0931-619 29 54
 Mobil: 0170-3163738 **NEU: www.weinbauservice.de**
 Mail: info@weinbauservice.de

Lohnabfüllung direkt in Ihrem Betrieb.

Vollautomat bis 2.500 Fl./h, alle gängigen Flaschengrößen mit Kork (Vakuumschloss) oder MCA Verschluss. Jede Flaschenform möglich. Flaschensterilisator mit Photozellensteuerung. Ganz neu auch: **VinoLok Glasverschluss, Stelvin Longcap mit 30er BVS Mündung**. Selbstetikettiermaschine bis 1.500 Fl./h. Jede Flaschen-/Etikettenform möglich;
 Weingut Uwe Gessner, 97493 Garstadt,
 ☎ 09722 / 6131

Lohnunternehmen – Weinbau

Erich Hoppert, Großlangheim
 - Stöcke roden mit Rodepflug
 - Tiefenspaten - Tiefenlockerung
 - Rebepflanzung mit GPS-Setzmaschine inkl. Pflanzzeichen – kein Auszeilen nötig
 - Neu - kein Vermessen durch Satellitentechnik
 - Pressen und Liefern von Strohquader- und Rundballen
 - Verleih von Quaderballen- und Rundballenstreuer
 - Kompost liefern und streuen
 - Maschinelle Traubenernte mit Entrapper
 Hauptstraße 60 ☎ 09325/1621
 97320 Großlangheim ☎-Mobil:0171/6201411
 Mail: Erich.Hoppert@t-online.de

Betriebsauflösung zu Schnäppchenpreisen:

Transporttanks 1.400 l, Impellerpumpen voll Edelstahl, Kreiselpumpen, alte Anker-Etikettiermaschine Rundläufer, kleine GFK-Tanks 10-50hl, Maischepumpen, Armaturen, Flaschen-Transportband ca. 4m mit Antrieb (VA), große Menge 12er Holzsteigen, usw.
 ☎-Mobil: 0173 / 9359479

Verkaufe **Pflanzrecht**, 837 m², unter 30 % Hangneigung. Preis: VB
 ☎ 09364 4988

Verkaufe **Pflanzrecht**, 1417 m², unter 30 % Hangneigung.
 ☎ 09321 7650

Suche **Domina Fasswein** mit guter Qualität und für Bocksbeutelfüllung geeignet Angebote an
 Chiffre: 1-IV/2010

Suche 1000 – 2000 Liter 2009er Müller-Th. **Fasswein**.
 Fax: 09364 896637

Ab 2011 ZU VERPACHTEN!
 65 ar, Thüngersheimer Johannesberg, Müller-Thurgau, Zeilenabstand 1,80 m, Alter ca. 30 Jahre.
 Rückfragen bitte unter 0151/18233496

Holzgitterboxen zu verkaufen. Sehr gut erhalten.
 Preis: 30 €/Stück zzgl. MwSt.
 ☎ 0931 3503-441

Verkaufe **Weinpresse** (Öldruckpresse), 6-stelligen **Reihenfüller** (fast neu, nur 1x gebraucht) und **Weinfilter** 40x40. Preis: VB.
 ☎ 0931 462948 oder 0931 461917

Traubenerzeuger (10 ha) sucht einen **Winzer** für alle Tätigkeiten im Weinberg. 3 Tage in der Woche oder auch Vollzeit. FS Klasse T erforderlich. Interessenten bitte telefonisch an 09321/7663 oder 01711954863."

Wir sind ein renommiertes fränkisches VDP-Weingut und verstärken unser Team. Dazu suchen wir einen technisch versierten und motivierten **Winzer** oder technischen Assistenten, der mitverantwortlich sowohl im Außenbetrieb als auch in der Haus- und Kellertechnik einsetzbar ist. Wenn Sie über praktische Erfahrungen bei Maschinenarbeiten und Haustechnik verfügen, und Interesse an der ökologischen Erzeugung hochwertiger Weine haben, richten Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung bitte baldmöglichst an: Weingut am Stein, Ludwig Knoll Mittlerer Steinbergweg 5, 97080 Würzburg (mail@weingut-am-stein.de)

Weingut mit ca. 9 ha Weinbergen sucht **Mitarbeiter** mit Führerschein Klasse 3 für alle anfallenden Weinbergsarbeiten inkl. führen und bedienen aller Maschinen; 4 – 5 Tage/Woche, variable Arbeitszeiten möglich.
 Bei Interesse bitte melden bei K. Marengi 0931/73318

Jungwinzer sucht Teilzeitstelle
 Kontakt 0151 144 33 251

Erzeugergemeinschaft der Fränkischen Rebenpflanzguterzeuger w.V.
 Jetzt auch im Internet:
www.reben-aus-franken.de