

## Probenentnahme „Fassweine“

Bei der Bereitstellung von Fassweinproben bitten wir folgendes zu beachten:

1. Anzahl Proben: Eine Weinflasche (1 Liter) idealerweise mit Schraubverschluss oder Kunststoffkorken
2. Bitte keine Mineralwasserflaschen verwenden
3. Die gespülten Flaschen nochmals mit dem Wein gut vorspülen
4. Auf die optimale Sauberkeit bei der Probenentnahme ist zu achten:  
Auslassventil, Weinzieher, Probenschläuche, Entnahmehöhe des Weines bei Entnahme mit Probenschlauch
5. Mindestbeschriftung der Probenflaschen:
  - Jahrgang
  - Rebsorte
  - Qualitätsstufe
  - Menge
  - Lage
  - Adresse
  - falls verfügbar: Gesamtalkohol, vorhandener Alkohol, Flüchtige Säure, Schwefelwerte

Eine optimale Weinprobe ist die Voraussetzung für den Verkaufserfolg!

**Bitte beachten:** Alle Großkellereien arbeiten mittlerweile mit Analyseautomaten. Die Analysedaten der gekauften Weine werden bei Anlieferung per Analyseautomat mit den Daten der angestellten Proben verglichen. Hinzu kommt die sensorische Prüfung durch den Kellermeister. Abweichungen führen zu Reklamationen, im Extremfall zur Rücklieferung der Weine.

Der internationale Wettbewerb zwingt alle Kellereien zu verstärkten Qualitätsanstrengungen. Die zwangsläufige Folge sind eingeführte und praktizierte Qualitätsstandards, die einer ständigen Verbesserung unterliegen. Dies auf der Erzeugerseite nachzuvollziehen, ist mit dem Naturprodukt Wein eine schwierige und äußerst herausfordernde Aufgabe.