

Das Rebjahr 2010 in Graubünden



Rebschnitt (19.1.10)



Trübes Wetter (3.6.10)



Ölflecken zuhauf (2.7.10)



Falscher Mehltau auf Dakapo (6.7.10)



Föhnstimmung (3.10.10)



Weinlese (4.11.10)



Winterliche Verhältnisse (28.1.10)



Wollestadium beim Blauburgunder (12.4.10)



Setzen von Reben (20.4.10)



Falscher Mehltau auf Geschein (14.6.10)



Ungünstige Witterung (22.6.10)



Blüte (25.6.10)



Oben abnehmen (6.7.10)



Farbumschlag und Verrieselung (29.8.10)

Das Rebjahr 2010 in Graubünden, ein kleines Wunder

Vernünftiger Ertrag und sehr gute Qualität: Die Weinernte 2010 beträgt 23'392 hl. Dies entspricht 3.1 Millionen Weinflaschen mit einem Inhalt von 7.5 dl oder 16 Flaschen pro Bündner Einwohner. Damit liegt die Ernte drei Prozent über dem zehnjährigen Mittel. Der Blauburgunder, Graubündens wichtigste Rebsorte, erreicht einen Zuckergehalt von 94 Grad Öchsle, einen unerwartet hohen Wert.

Witterungs- und Vegetationsverlauf

Kalte und trockene Wintermonate

Die ersten Schneefälle bis in die Bündner Rebberge waren erst am 30. November 2009 - einen Monat später als im Vorwinter - zu verzeichnen. Anfangs Dezember und in der letzten Januardekade schneite es regelmässig, die Mengen waren jedoch bescheiden. Die Winzerinnen und Winzer nutzten die Gelegenheit, ihre Reben zu schneiden, so dass Ende Januar viele Rebberge geschnitten waren. Es war erfreulich, wie gut die Rebruten ausgereift waren.

Im Winter waren drei Kältewellen zu verzeichnen: Kurz vor Weihnachten, Ende Januar und Mitte Februar. Die meisten Wetterstationen, mit Ausnahme von Jenins, registrierten die tiefsten Temperaturen des Winters am 20. Dezember (siehe Tab. 1). Die Rebknospen überstanden diese Kälte problemlos.

Tab. 1: Tiefsttemperaturen im Winter 2009/2010

Station	Tiefste Temperatur des Winters
Fläsch	- 11.0 °C am 20.12.2009
Maienfeld	- 11.3 °C am 20.12.2009
Jenins	- 12.0 °C am 12.2.2010
Malans	Keine Werte
Zizers	- 12.7 °C am 20.12.2009

Laut MeteoSchweiz erlebten die Reben den kältesten Januar seit über 20 Jahren. Letztmals deutlich kälter war es im Januar 1987. Der Januar war zudem trocken. Ende des Monats schneite es bis in die Niederungen. Es herrschten beste winterliche Verhältnisse, die zum Ski fahren einluden. Auch der Februar war kalt und extrem trocken. Im März war die Witterung zuerst winterlich. Die letzten Schneeflocken fielen am 16. März auf die Rebstöcke. Dann folgte eine zweite Märzhälfte mit Wärme und Föhn. In der Kalenderwoche 12 (22. bis 28. März) begannen die Reben zu weinen – Binden war angesagt.

Die Niederschläge im ersten Drittel des Jahres verteilten sich wie folgt: Im Januar fielen lediglich 31 mm Regen, im Februar nur 25 mm und im März 67 mm.



Abb. 1: Rebschnitt (19.1.10)



Abb. 2: Schneebedeckte Rebberge (28.1.10)

Am Karfreitag, 2. April, sank das Thermometer unter den Gefrierpunkt. Das Wetter an Ostern war nass und kalt. Darauf folgte eine kurze Periode mit frühlingshaften Temperaturen, so dass am 7. April ein Höchstwert über 20 °C zu verzeichnen war. Doch bereits am 12. April folgte ein weiterer Kaltlufteinbruch und sorgte letztmals für Minustemperaturen. Dadurch verzögerte sich der Austrieb der Reben. Die zweite Aprilhälfte war vorwiegend warm und trocken mit nur 33 mm Regen. Am 29. April zeigten die Wetterstationen Höchsttemperaturen zwischen 26 und 29 °C an. Doch bereits am 3. Mai sank das Thermometer auf rund 2 °C. Zizers verzeichnete den tiefsten Wert mit 0,3 °C. Die Schneefallgrenze lag an diesem Morgen bei rund 900 m ü.M. – in Chur und Felsberg schneite es gar.

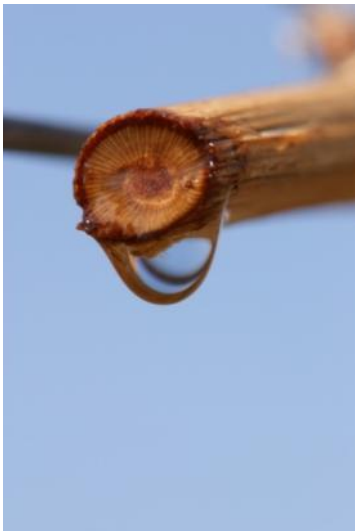


Abb. 3: Weinen der Rebe (23.3.10)



Abb. 4: Austrieb Blauburgunder an der Fläscher Halde (20.4.10)

Der Mai brachte kühles und ungewöhnlich trübes Wetter. Dadurch verzögerte sich das Wachstum der jungen Schosse und die Reben bürsteten ihren Vorsprung, den sie beim Austrieb hatten, ein. Im Mai fiel doppelt so viel Regen wie üblich, insgesamt 165 mm. Mehrere Weinbauern meinten denn auch, dass sie einen derart lausigen „Wonnemonat“ schon lange nicht mehr erlebt hätten. Die ungünstige Witterung setzte sich anfangs Juni fort. Zwischen dem 8. und 11. Juni blies der Föhn durch das Rheintal und sorgte für Höchstwerte über 30 °C. Mit dem Föhnende folgte – wie könnte es auch anders sein – eine weitere trübe Wetterperiode mit Folgen. In einzelnen Parzellen schlug der Falsche Mehltau zu wie noch nie. Das wechselhafte Wetter schaffte beste Bedingungen für die Pilze. Im letzten Monats-

drittel war endlich ein Hochdruckgebiet wetterbestimmend. Die Sonne schien beinahe täglich und die Temperaturen stiegen auf hochsommerliche Werte, höchste Zeit, denn die Reben blühten.



Abb. 5: Trübes Wetter (6.5.10)



Abb. 6: Erlesen (25.5.10)



Abb. 7: Drahtgerüst erstellen (25.5.10)



Abb. 8: Blüte (25.6.10)

Blüte in der zweiten Junihälfte

Die Reben blühten im Juni bei unterschiedlichen Witterungsbedingungen. An der Fläscher Halde, einer frühen Lage, dauerte die Blüte vom 12. bis 28. Juni, im Fläscher Feld vom 15. Juni bis 4. Juli und im „Markstaller“, einer Reblage in Malans, vom 16. bis 28. Juni. Damit war die Blüte später zu Ende als in den drei Vorjahren. Eine kühle Periode vom 19. bis 23. Juni mit Tiefsttemperaturen unter 10 °C hinterliess ihre Spuren. In vielen Parzellen verrieselten die Gescheine, tendenzmässig mehr in den frühen Lagen. Doch es gab keine Regel ohne Ausnahme. Die Reben verblühten sehr unterschiedlich, und zwar in ein und derselben Parzelle und sogar auf demselben Rebstock (siehe Abb. 9 und 10). Und im Herbst zeigten sich kleine, grüne Beeren inmitten von dunkel gefärbten, reifen Blauburgunderbeeren.

Tab. 2: Blühdaten beim Blauburgunder im "Markstaller", Malans

Jahr	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Beginn Blüte	17.6.	13.6.	16.6.	23.5.	5.6.	26.5.	16.6.
Ende Blüte	27.6.	22.6.	26.6.	1.6.	16.6.	8.6.	28.6.
Blühdauer (Tage)	10	9	10	9	11	13	12
Lese	25.10.	17.10.	3.10.	5.10.	21.10.	5.10.	28.10.



Abb. 9: Gut verblühte Blauburgundertraube (18.7.10)



Abb. 10: Verrieselte Blauburgundertraube (18.7.10)

Tab. 3: Mittlere Blüh- und Erntedaten beim Blauburgunder im Plantahof-Rebberg „Markstaller“, Malans

Jahr	1980/89	1990/99	2000/09
Beginn Blüte	21.6.	14.6.	6.6.
Ende Blüte	6.7.	29.6.	17.6.
Blühdauer (Tage)	14	14	11
Beginn Hauptlese	26.10.	22.10.	11.10.
Ende Blüte bis Weinlese (Tage)	112	116	117

Tab. 3 zeigt, dass die Dauer zwischen dem Ende der Blüte und der Weinlese im Mittel der letzten 20 Jahre bei 117 Tagen liegt. Theoretisch hätten die Trauben demzufolge am 23. Oktober gelesen werden sollen. Infolge der ungünstigen Witterung im Herbst jedoch ging die Lese erst am 28. Oktober über die Bühne.

Wechselhafter Sommer

Vom 20. Juni bis 16. Juli herrschte endlich eine längere Periode mit Sonne und Wärme, die den Winzern und Reben gut tat. Am 17. Juli um ca. 17 Uhr streifte ein Hagelzug Reblagen in Maienfeld und Jenins. Zum Glück richtete er keine nennenswerten Schäden an. Am 23. Juli erfolgte ein weiterer Wetterumschlag, der für wechselhaftes Wetter bis Ende August sorgte. Rekordverdächtig ist die Niederschlagsmenge im August mit 224 mm, doch auch der Juli kann sich mit 148 mm sehen lassen, wobei in Malans an einem Tag rund 50 mm niederprasselten.

Die wechselhafte Witterung machte den Winzerinnen und Winzern das Leben schwer. Es herrschten weiterhin perfekte Bedingungen für Pilze. Und es war nicht einfach, die Reben im optimalen Zeitpunkt zu spritzen, die Arbeiten zu planen und erst noch rechtzeitig zu erledigen. Jede Stunde ohne Regen musste für Rebearbeiten genutzt werden.

Der Farbumschlag setzte später ein als üblich. Je nach Lage verfärbten sich zwischen dem 15. und 21. August die ersten Beeren beim Blauburgunder. Die ersten vollständig verfärbten Trauben zeigten sich zwischen dem 26. August und 5. September.

Der Föhn liess auf sich warten

Am 1. September sank das Thermometer auf 5 bis 6 °C, ein Zeichen dafür, dass mit Stiehlähme und Traubenwelke zu rechnen war. In diesem herbstlich kühlen Monat reiften die Trauben langsam, was verständlich war, denn das Thermometer zeigte nie Temperaturen über 25 °C an. Alles deutete auf einen späten Wimmellet hin. Deshalb war es umso wichtiger, den Behang rechtzeitig und konsequent zu regulieren. Lediglich ein Hoch vom 19. bis 23. September sorgte für sonnige und warme Abschnitte. Am 24. September kam es zu einem weiteren Wetterumschwung. Die Schneefallgrenze sank bis auf 1500 m. Glücklicherweise bestimmte ein Hoch das Wetter im ersten Oktoberdrittel. Darauf folgten ein paar Tage mit Nebel und am 20. Oktober fiel Schnee bis auf rund 700 m. Erst gegen Monatsende setzte der Föhn ein und sorgte für eine prächtige Herbststimmung.



Abb. 11: Schneefall bis ca. 700 m ü.M.
(26.10.10)



Abb. 12: Föhn (30.10.10)

Krankheiten und Schädlinge

Die wechselhafte Witterung führte zu einem grossen Pilzdruck, vor allem durch den Falschen Mehltau. Es gab zwei schwere Infektionsperioden im Juni: Die erste zwischen dem 12. und 14. Juni, die zweite zwischen dem 17. und 21. Juni. Zu den besonders anfälligen Sorten zählten Chardonnay, Dakapo, Diolinoir und Riesling-Silvaner. Auch Blauburgunder-Parzellen waren vom Falschen Mehltau betroffen, allerdings in unterschiedlichem Ausmass. Der Pilz befiel sowohl Blätter als auch Gescheine.

Am 27. Juni waren Laubwände zu sehen, die von Ölflecken übersät waren. Diese Infektionen kamen zwischen dem 17. und 20. Juni zustande. Es betraf ein paar Parzellen in Maienfeld und Malans, in denen der Falsche Mehltau dermassen zugeschlagen hatte, dass grosse Ernteauffälle entstanden. Zum Glück folgte eine trockene und zuweilen sehr warme Periode (21. Juni bis 16. Juli), so dass sich dieser Pilz nicht weiter ausbreiten konnte.

Es gab verschiedene Gründe, weshalb der Falsche Mehltau in einem noch nie dagewesenen Ausmass auftrat: Wechselhafte Witterung, falscher Spritzzeitpunkt, zu lange Spritzintervalle, falsche Mittelwahl, ungenügende Applikationstechnik.

FALSCHER REBENMEHLTAU MODELL				Legend:										
				< 100	100-200	> 200	keine Infektion	keine Daten	Prognose					
				leichte Infektion	mittlere Infektion	schwere Infektion	keine Infektion	keine Daten	Prognose					
Erläuterungen zu den Prognosedaten	Graph	erstellt am	primär -Infektion	13.06.	14.06.	15.06.	16.06.	17.06.	18.06.	19.06.	20.06.	21.06.	22.06.	
BERNECK-INDERMAUR	G	17.06. 12:22	10.05.2010	156	306	77	111	130	146	470	480			
FLAESCH	G	17.06. 12:23	02.05.2010	346	337		195	283	136	186	112	212		
FRUEMSEN	G	17.06. 12:24	10.05.2010	262	295		245	343	82	132	79			
JENINS	G	17.06. 12:25	27.05.2010	239	242			129	136	186	112	212		
MAIENFELD	G	17.06. 12:25	27.05.2010	247	225			129	136	186	112	212		
MALANS-WEINBAU	G	17.06. 12:26	27.05.2010	246	211			129	136	186	112	212		
SARGANS	G	17.06. 12:27	12.05.2010	275	320		114	214	136	186	112	212		
THAL	G	17.06. 12:30	10.05.2010	158	297		224	311	232	245	254			
WALENSTADT	G	17.06. 12:32	02.05.2010	271	322		113	206	184	233	112	212		
WEINFELDEN	G	17.06. 12:32	11.05.2010	212	350	117	198	282	185	238	121		0	
ZIZERS	G	17.06. 12:34	12.05.2010	275	203		54	218	244	90	125	180		

Abb. 13: Infektionen des Falschen Mehltaus gemäss www.agrometeo.ch



Abb. 14: Vom Falschen Mehltau befallenes Geschein (25.6.10)



Abb. 15: Unzählige Ölflecken des Falschen Mehltaus (29.6.10)

Der Echte Mehltau war kein Thema. Botrytis hingegen trat da und dort auf, vor allem bei Sauvignon blanc und kompakten Blauburgunderklonen. Der letzte Spritztermin, der auf den 21. August festgelegt worden war, führte wieder einmal zu Diskussionen – wie immer in späten Jahren. Deshalb führten zwei Malanser Winzer einen Versuch durch: In einem Teil der Parzelle erfolgte die Abschlussbehandlung mit einem Botrytizid am 20. oder 21. August, in einem anderen Teil erst rund 10 Tage später. Werner Siegfried, ACW Wädenswil, bonitierte den Versuch. Erste Ergebnisse zeigten, dass die späte Behandlung keine bessere Wirkung brachte.

Kräusel- und Pockenmilben sowie Thripse traten mehr auf als üblich. In einzelnen Parzellen führten die Saugschäden von Kräuselmilben und Thripsen zu Kümmerwuchs. Wäre das Wetter während des Austriebs wüchsiger gewesen, so hätten diese Sauger keine Probleme bereitet.



Abb. 16: Botrytisbefall auf Blauburgunder (28.9.10)



Abb. 17: Befall von Kräuselmilben bei Sauvignon blanc (18.5.10)

Anfangs Juli hängten Rebbauern zwischen Fläsch und Felsberg je 65 Fallen auf, um den Flug der beiden Traubenwickler zu überwachen. Der Flug war wie immer sehr unterschiedlich von Lage zu Lage und Parzelle zu Parzelle. Er setzte um den 10. Juli herum ein, erreichte das Maximum zwischen dem 15. und 20. Juli und dauerte bis anfangs August. An den meisten Standorten landeten Bekreuzte Traubenwickler in den Fallen, lediglich ein paar männliche Falter des Einbindigen Wicklers krochen auf den Leim. In allen Rebbergen von Zizers wurde die Verwirrungsmethode wie bereits im Vorjahr mit Erfolg angewandt.

Wenig Stiehlähme und Traubenwelke

Am 1. September zeigten die Thermometer nur 5 bis 6 °C an. In der Folge musste mit Stiehlähme und Traubenwelke gerechnet werden. Deshalb behandelten viele Rebbauern die Traubenzone mit Bittersalz. Die Schäden hielten sich in Grenzen.

Weinlese

Hauptlese am 22./23. Oktober

Das Wimmeln der Trauben erfolgte später als üblich und dauerte ungewöhnlich lange. So lasen die Winzerinnen und Winzer mit ihren Helfern die ersten Trauben am 30. September und die letzten am 17. November. Die Haupternte fiel auf den 22./23. Oktober. In diesen beiden Tagen wurde mit 870 Tonnen Trauben ein Viertel der Ernte eingebracht. Das Wimmeln der Riesling-Silvaner dauerte vom 30. September bis 30. Oktober. Die ersten Blauburgunder-Trauben wurden am 6. Oktober und die letzten am 17. November gelesen.

Menge im Mittel

Die Ernte lag insgesamt 3 Prozent über dem zehnjährigen Mittel, bei den Rotweinen waren es 2 % mehr, bei den Weissweinen 9 %. Sie belief sich auf 18'728 hl Rot- und 4'664 hl Weisswein, insgesamt 23'392 hl oder 3.1 Millionen Weinflaschen mit einem Inhalt von 7.5 dl oder 16 Flaschen pro Bündner Einwohner. Würden die Flaschen aneinander gereiht, ergäbe dies eine Kolonne von 250 Kilometern, was einer Strecke von Chur nach Bern entspricht.

Bei Lesebeginn waren die Trauben schwerer als gegen deren Ende. Sonne, Wärme und ein paar Föhntage sorgten dafür, dass die Trauben an Gewicht verloren, dafür an Öchslegraden zulegten. Das Zuwarten lohnte sich.

Die Durchschnittserträge betragen beim Riesling-Silvaner 914 Gramm pro m² und beim Blauburgunder 739 Gramm.



Abb. 18: Vollreife Blauburgundertrauben (1.11.10)



Abb. 19: Philipp Grendelmeier (30.10.10)

Sehr gute Qualität

Der Riesling-Silvaner erreichte einen Durchschnitt von 80 Grad Öchsle. Der Blauburgunder brachte es auf einen Zuckergehalt von 94 °Oe, ein Wert, der unter dem Durchschnitt der letzten zehn Jahre liegt. Das Zuwarten mit der Lese lohnte sich auf alle Fälle, denn die Reben profitierten von den sonnigen Tagen anfangs und Ende Oktober sowie anfangs November. Und der Föhn trug zu dieser Zeit auch das Seine dazu bei, dass die Zuckergehalte in den Trauben anstiegen.

Die Zuckergehalte bei den Spezialitäten waren ebenfalls höher als erwartet. Hier ein paar Beispiele: Chardonnay 96 °Oe, Completer 95, Grauburgunder 96, Merlot 100 und Syrah 92 Grad.

Eigenkontrolle

Der Bund änderte die Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein (SR 916.140) und setzte sie am 1.1.2008 in Kraft. Gemäss Art. 28 kann die Weinlesekontrolle entweder nach dem Grundsatz der Eigenkontrolle oder weiterhin systematisch erfolgen. In Graubünden blieb im ersten Jahr alles beim Alten, d.h. die Weinlesekontrolle blieb flächendeckend. Doch im Herbst 2009 kam es zu einem Wechsel, es wurden beide Systeme angewandt: Die systematische Weinlesekontrolle beim Handel und die risikobasierte Eigenkontrolle bei den Selbstkellern. Die Erfahrung in den letzten beiden Herbstern zeigte, dass sich die Umstellung bewährt hatte.

Mengenbeschränkung

Der Branchenverband graubünden WEIN setzte im Frühjahr folgende Höchsterträge fest: 1.2 kg/m² beim Riesling-Silvaner und den Färbersorten Dakapo, Deckrot, Dornfelder und Dunkelfelder sowie 900 g/m² bei der Hauptsorte, dem Blauburgunder, und allen übrigen Sorten.

28 Mal nützten Produzenten die Toleranzmenge von maximal 5 % aus, was 11 Tonnen Trauben ausmachte. Diese Toleranzmengen reichten von 3 kg bis zu 1.7 Tonnen. Ein Traubenposten Chardonnay von 2.7 Tonnen landete gesamthaft in der Kategorie „Landwein“.

Es ist eine Tatsache, dass die Qualität der Trauben und der Bündner Weine dank der Mengenbeschränkung markant gestiegen ist. Dafür gibt es zwei Beweise: Die Oechslewerte und die Auszeichnungen. Der Blauburgunder erreichte in den 70er Jahren eine Mittelgradation von 82 °Oe, in der Periode 1980/89 88 °Oe, in den 90er Jahren 94 °Oe und im Mittel 2000/09 100 °Oe!

All die Auszeichnungen, welche die Bündner Weine an nationalen und internationalen Prämierungen und Anlässen einheimen, belegen die Qualitätssteigerung. Die Mengenbegrenzung bewirkt zudem, dass Angebot und Nachfrage übereinstimmen. Der beste Beweis dafür ist der Traubenpreis, werden doch Fr. 4.- pro kg Riesling-Silvaner und Fr. 5.20 pro kg Blauburgunder bezahlt! Wo läge wohl der Traubenpreis ohne die vom Bund verordneten Höchstmengen?

2010 war die 18. Weinlese, für welche die Mengenbeschränkung galt. Deshalb war es bedenklich, dass in einzelnen Parzellen unvernünftig hohe Erträge zu sehen waren (eher 1.5 kg pro m² anstelle der erlaubten 900 g/m²). Offenbar galt hier das Motto „Menge kommt vor Qualität“.

Rebbaukataster

Die Kommission Rebbaukataster prüfte 2010 vier Gesuche um Aufnahme von Parzellen in die Rebbauzone. Davon wurden zwei Gesuche mit einer totalen Fläche von 5'610 m² abgelehnt, deren zwei wurden bewilligt im Ausmass von 10'525 m².

AOC

Weine des Jahrgangs 2008 trugen erstmals die Bezeichnung „AOC“. Gemäss Weinverordnung des Bundes sind die AOC-Weine zu analysieren und degustieren. Deshalb untersuchte die Forschungsanstalt ACW Wädenswil im Sommer 81 Weine. Sie stellte fest, dass der Alkoholgehalt auf neun Etiketten nicht korrekt deklariert war. Die Analyse der gesamten schwefligen Säure ergab, dass alle Weine in Ordnung waren. Auch degustativ musste kein Muster beanstandet werden.

Preise und Absatz

Der Grundpreis beim Riesling-Silvaner betrug Fr. 4.- pro kg und blieb damit unverändert seit 1996, beim Blauburgunder lag er bei Fr. 5.20 pro kg (seit 2008). Bei beiden Sorten galt ein Preisband von 5 °Öchsle und die Zuschläge waren für Riesling-Silvaner auf 85 °Oe und für Blauburgunder auf 103 °Oe beschränkt. Ansonsten blieb die Abstufung unverändert.

Die Ernten 2008 und 2009 mit 25'740 hl, resp. 25'400 hl, lagen jeweils mehr als 10 % über dem Durchschnitt. Im Vorjahr wurde vermutet, dass in der Folge das Angebot leicht grösser sein würde als die Nachfrage. Diese Vermutung trat nicht ein, was auf einen guten Absatz schliessen liess dank der guten Qualität und des guten Rufes. Deshalb ist davon auszugehen, dass sich auch die 10er Weine gut absetzen lassen werden.

Schlussbetrachtung

Noch Ende September hätten wohl die grössten Optimisten unter den Rebleuten nicht damit gerechnet, dass die Qualität derart gut ausfallen würde. Denn die Witterung während der ganzen Vegetation war sehr regnerisch, zu wechselhaft und teilweise zu kühl – keine idealen Bedingungen für die Reben. Einmal mehr hat sich gezeigt, dass drei Faktoren für eine gute Qualität entscheidend sind: Erstens machte sich die Geduld der Rebleute, mit der Lese zuzuwarten und das günstige Wetter auszunützen, bezahlt. Zweitens trug die gute und gewissenhafte Arbeit in den Reben während des ganzen Jahres dazu bei und drittens die konsequente Ertragsregulierung. Die Mengenbeschränkung steigert tatsächlich die Qualität, sorgt für ein vernünftiges Verhältnis von Angebot und Nachfrage und nicht zuletzt für gute Traubenpreise.

Das Rebjahr 2010 hat gezeigt, dass sich die Natur nicht programmieren lässt. Und in Jahren, in denen die Reben nicht gerade von Sonne und Wärme verwöhnt werden, ist eine gute und exakte Arbeit der Winzerinnen und Winzer umso wichtiger, um gesunde und reife Trauben zu produzieren. Und im Rebbau und bei den Weinen zählt nur eines, die Qualität.

Die Bündner Rebbauern dürfen mit der diesjährigen Traubenernte mehr als zufrieden sein. Und auf die Konsumenten wartet ein sehr guter Jahrgang.

Landquart, 1. Dezember 2010