



Herzlich Willkommen

zur

Jahreshauptversammlung

2018





Tagesordnung

1. Begrüßung
2. Bericht der 1. Vorsitzenden
3. Bericht des Kassierers
4. Bericht der Kassenprüfer
5. Entlastung des Vorstands
6. Neuwahlen
7. Anträge
8. Verschiedenes



Bericht der 1. Vorsitzenden



Installation Geländer am Weinkeller



Weinregal





Etiketten für den edlen Wein



2016

10,5 Vol%



Neudorfer Ratzewäldche
Johanniter

2016

10,5 Vol%



Neudorfer Ratzewäldche
Johanniter

2016

10,5 Vol%



Neudorfer Ratzewäldche
Johanniter

2016

10,5 Vol%



Neudorfer Ratzewäldche
Johanniter

2016

10,5 Vol%



Neudorfer Ratzewäldche
Johanniter

2016

10,5 Vol%



Neudorfer Ratzewäldche
Johanniter

2016

2016

2016

Die Weinfreunde Neudorf laden ein zur **„Kelleröffnung“**

Wir öffnen unseren Keller und geben allen Mitgliedern, Freunden und Neudorfer Bürger die Möglichkeit mehrere Jahrgänge unseres Weines zu probieren.*



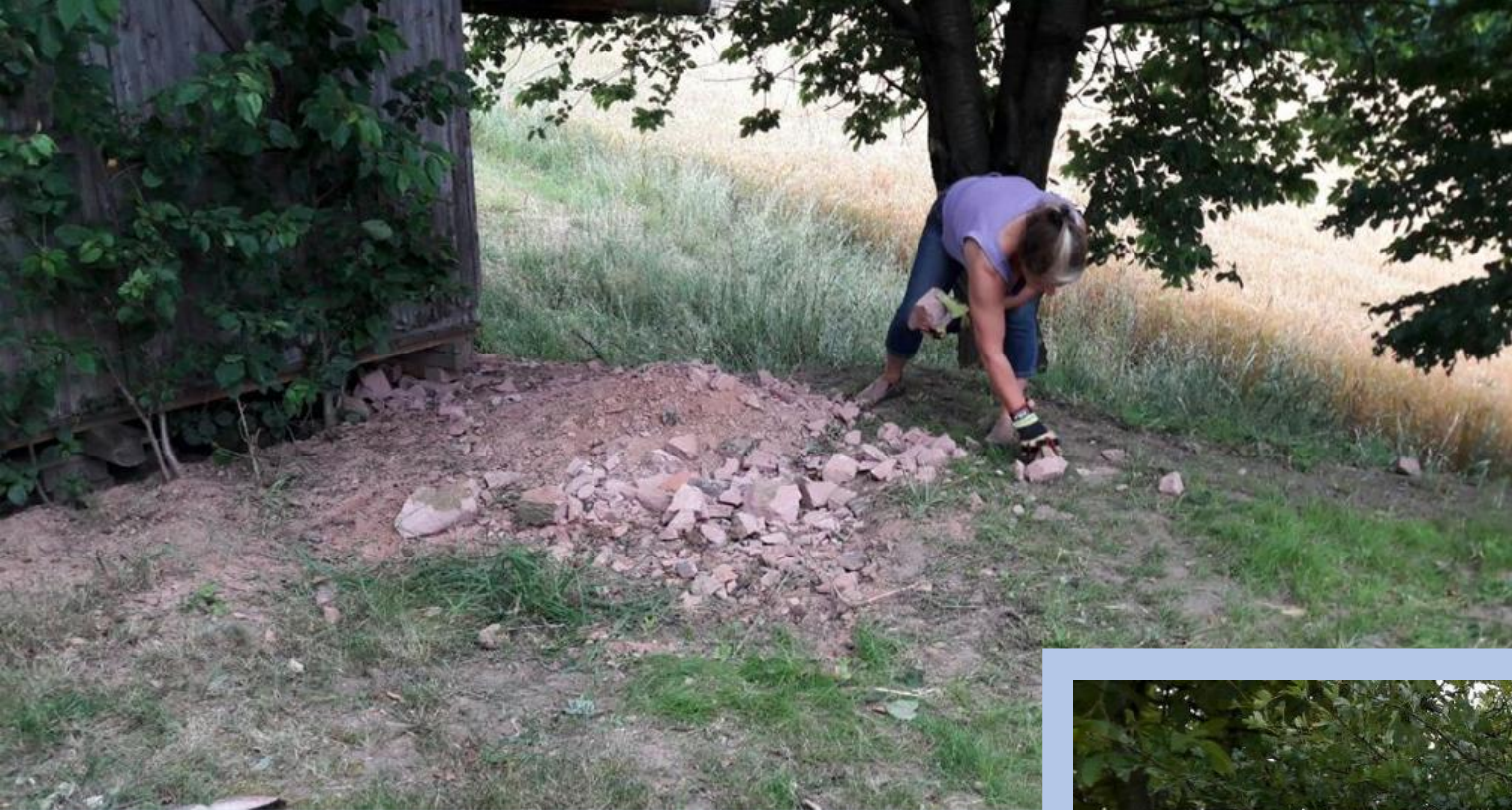
Wann	Sonntag, 13. August 2017 ab 11:00 Uhr
Wo	am Weinberg und Weinkeller
Was	<ul style="list-style-type: none">• Besichtigung des Weinkeller• Kostenlose Verkostung mehrerer Jahrgänge des „Neudorfer Ratzewäldche“• Bratwurst vom Grill, Kaffee & Kuchen• Kleiner Streifzug durch die neuere Geschichte des Weinbaus in Neudorf mit unseren Kellermeistern 13:00 + 15:00 Uhr



*nur so lange Vorrat reicht



**Wir freuen uns auf Euren
Besuch**









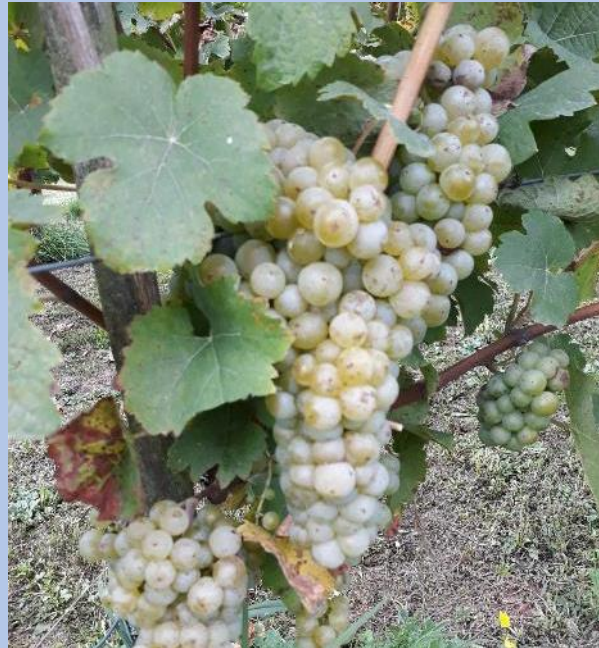






2017





Weinlese 2017







Weinlese der Weinfreunde Neudorf e.V.

Neudorf. Der Vorstand der Weinfreunde Neudorf hatte für Samstag, 30. September, den Termin für die Weinlese 2017 festgelegt. Um 9.30 Uhr starteten die Arbeiten am Weinberg. Gleich im Anschluss an die Ernte wurden die Trauben im Weinkeller zu Most gepresst. Da mehr als ein Dutzend Mitglieder, Familienangehörige und Interessenten dem Aufruf zur Mitarbeit gefolgt waren, gingen die Arbeiten im Weinberg bei angenehmen Herbstwetter recht flott voran. Leider hatte es in den beiden Wochen vor der Lese etwas Fäulnis gegeben, so dass bei der Ernte für eine gute Qualität die faulen Rebbeeren mit einigem Aufwand aus den Trauben entfernt werden mussten. Aber insgesamt wurde die Weinlese rechtzeitig durchgeführt, bevor Fäulnis und hungrige Vögel die Trauben zu sehr schädigen konnten. Unmittelbar nach der Ernte wurden die Trauben in einer Mühle zu Maische zerdrückt. Danach gab es für alle Helfer eine ausgiebige Mittagspause, denn vor dem abschließenden Keltern soll die Maische etwa zwei bis drei Stunden

ruhen. Natürlich hatte der Vorstand dafür gesorgt, dass niemand bei der Arbeit verhungert oder verdurstet. Letzter Arbeitsgang war dann das Keltern der Maische. Da die Weinfreunde nur über eine per Hand betriebene Presse verfügen, war bei diesem Vorgang noch einmal reichlich Muskelkraft erforderlich, um die knapp 170 Liter Most herzustellen. Die Kellermeister zogen nach der Weinlese ein zufriedenes Fazit: Bei der Menge wurde der bisherige Rekord von etwa 300 Litern Most aus dem Jahr 2014 zwar klar verfehlt, der mäßige Vorjahreswert von nur 65 Litern beinahe ebenso deutlich übertroffen. Das Mostgewicht von 80° Oechsle ist sehr ordentlich und wird zu einem Wein mit einem Alkoholgehalt von etwa 10,5 Prozent führen. Sonne und Erntehelfer haben ihren Teil dazu beigetragen, dass der Jahrgang 2017 des „Neudorfer Ratzewäldchens“ wieder gelingt. Jetzt sind die Kellermeister gefordert, denn bis zu einem guten Tropfen sind noch zahlreiche Arbeitsgänge im Weinkeller erforderlich. Nähere Infos über die Weinfreunde: www.neudorf-mkk.de

Samstag 07.10.17

häuserNeue Zeitung

WÄCHTERSBERG · BRACHTTAL

Rechtzeitige Weinlese in Neudorf

Weinfreunde stellen 170 Liter Most her und messen 80 Grad Oechsle

Wächtersberg-Neudorf (re). Weinfreunde haben in Deutschland gegenüber den Weinbaugemeinden in den Rheinhessen oder Franken ein gutes Schirm, doch auch in Neudorf gibt es einen kleinen, aber feinen Weinberg. Am vergangenen Samstag war die Lese der Weinfreunde Neudorf.

Der Vorstand der Weinfreunde Neudorf hatte den Termin für die Weinlese 2017 auf 30. September festgelegt. Um 9.30 Uhr starteten die Arbeiten am Weinberg. Gleich im Anschluss an die Ernte sollten die Trauben im Weinkeller zu Most gepresst werden. Da mehr als ein Dutzend Mitglieder, Familienangehörige und Interessenten dem Aufruf zur Mitarbeit gefolgt waren, gingen die Arbeiten im Weinberg bei angenehmen Herbstwetter recht flott voran. Leider hatte es in den beiden Wochen vor der Lese etwas Fäulnis gegeben, so dass bei der Ernte für eine gute Qualität die faulen Rebbeeren mit einigem Aufwand aus den Trauben entfernt werden mussten. Aber insgesamt wurde die Weinlese rechtzeitig durchgeführt, bevor Fäulnis und hungrige Vögel die Trauben zu sehr schädigen konnten. Unmittelbar nach der Ernte wurden die Trauben in einer Mühle



Der Neudorfer Weinberg aus der Vogelperspektive.

FOTO: RE

zu Maische zerdrückt. Danach gab es für alle Helfer eine ausgiebige Mittagspause, denn vor dem abschließenden Keltern soll die Maische etwa zwei bis drei Stunden ruhen. Natürlich hatte der Vorstand dafür gesorgt, dass niemand bei der Arbeit verhungerte oder verdurstete. Letzter Arbeitsgang war dann das Keltern der Maische. Da die Weinfreunde nur über eine per Hand betriebene Presse verfügen, war bei diesem Vorgang noch ein-

mal reichlich Muskelkraft erforderlich, um die knapp 170 Liter Most herzustellen. Die Kellermeister zogen nach der Weinlese ein zufriedenes Fazit: Bei der Menge wurde der bisherige Rekord von etwa 300 Litern Most aus dem Jahr 2014 zwar klar verfehlt, der mäßige Vorjahreswert von nur 65 Litern beinahe ebenso deutlich übertroffen. Das Mostgewicht von 80 Grad Oechsle ist sehr ordentlich und wird zu einem Wein

mit einem Alkoholgehalt von etwa 10,5 Prozent führen. Sonne und Erntehelfer haben ihren Teil dazu beigetragen, dass der Jahrgang 2017 des „Neudorfer Ratzewäldchens“ wieder gelingt. Jetzt sind die Kellermeister gefordert, denn bis zu einem guten Tropfen sind noch zahlreiche Arbeitsgänge im Weinkeller erforderlich. Nähere Infos über die Weinfreunde gibt es im Internet unter www.neudorf-mkk.de.



Besucher



Abgefüllt....



Jahrgang 2017



Es gibt viel zu tun!



Material ist da....

