

## Vorträge Fischer 2018

- FISCHER, U. 2018a. Chemische Rolle der schwefeligen Säure bei der Sektbereitung. Neustadt/Wstr.: DLR Rheinpfalz.
- FISCHER, U. 2018b. Das Geheimnis des pH-Wertes und sein Einfluss auf die Weinbereitung. Neustadt/Wstr.: Genusswerkstatt - Köln.
- FISCHER, U. 2018c. Die Top-Lagen der Pfalz am Beispiel Riesling. Neustadt/Wstr.: Deutsches Weininstitut.
- FISCHER, U. 2018d. German Riesling Styles - impact of Terroir and Winemaking. Neustadt/Wstr.: Deutsches Weininstitut - German Wine Academy.
- FISCHER, U. 2018e. Herkunftsprofilierung - Oenologische Umsetzung und Auswirkungen auf den Weinmarkt. Oppenheim: DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück.
- FISCHER, U. 2018f. Hintergründe zur Most- und Weinsäuerung und Einfluss des pH-Wertes. Neustadt/Wstr.: Interessengemeinschaft Pfälzer Kellermeister e.V.
- FISCHER, U. 2018g. Internationale Umsetzung der Nachhaltigkeit in der Weinerzeugung. Godramstein: VR-Bank Südpfalz eG.
- FISCHER, U. 2018h. Jahrgang 2018: Vegetation, Herbstrückblick und oenologische Empfehlungen. Neustadt/Wstr.: Interessengemeinschaft Pfälzer Kellermeister e.V.
- FISCHER, U. 2018i. Partielle und komplette Maischegärung von Weißweinen - Einfluss auf Phenole und Struktur. Neustadt/Wstr.: Genusswerkstatt - Köln.
- FISCHER, U. 2018j. Petrolnote in Riesling - Vermeidung bei Lese und Weinausbau. Neustadt/Wstr.: DLR Rheinpfalz | BWV Pfalz | LWK RLP | Weincampus Neustadt.
- FISCHER, U. 2018k. Reifeentwicklung und Empfehlungen für den Jahrgang 2018. Neustadt/Wstr.: VDP-Pfalz | DLR Rheinpfalz.
- FISCHER, U. 2018l. Riesling - eine vielfältige Sorte. Boppard: Friedriche-Ebert-Stiftung.
- FISCHER, U. 2018m. Sensorikseminar mit der Arbeitsgemeinschaft Staatlicher Weinsachverständigen e.V. Neustadt/Wstr.: ASW / DLR Rheinpfalz.
- FISCHER, U. 2018n. Stilistische Aspekte: Malolaktische Gärung, Holzfassreifung, Hefekontakt. Neustadt/Wstr.: DLR Rheinpfalz.
- FISCHER, U. 2018o. Verkostungsworkshop "Innovative Weine- Innovationsmanagement". Karlsruhe: bwgv Akademie.
- FISCHER, U. 2018p. Analyses of the Chemical and Oenological Factors Influencing the Taste Characteristics of Wines Applying Time Related Sensory Methods Hohenheim: Universität Hohenheim.
- FISCHER, U. 2018q. Analyses of the Chemical and Oenological Factors Influencing the Taste Characteristics of Wines Applying Time Related Sensory Methods Hohenheim: Universität Hohenheim.



- FISCHER, U., GANß, S., SIREN, K. & SCHOBER, D. 2018a. Impact of Yeast on Sensory Composition of German Wines. Amsterdam: Deutsches Weininstitut.
- FISCHER, U., SIREN, K. & SCHOBER, D. 2018b. New development in wine flavor science in context of microorganisms. Kopenhagen: University of Copenhagen.
- FISCHER, U., SIREN, K. & SCHOBER, D. 2018c. New development in wine flavor science in context of microorganisms. Auditorium Cité du Vin, Bordeaux: University of Bordeaux II.
- FISCHER, U. & WEIK, B. 2018. Prickelnde Sekt-Renaissance - neue Stilistik im Premiumbereich. Neustadt/Wstr.: DLR Rheinpfalz | BWV Pfalz | LWK RLP.
- FISCHER, U., ZIEGLER, M., WACKER, M. & SCHMARR, H.-G. 2018c. Riesling im Klimawandel - Ansätze zur Reduzierung der Petrolnote. Neustadt/Wstr.: DLR Rheinpfalz | BWV Pfalz | LWK RLP.
- NOPORA, J., KLINK, S., SIRÉN, K. & FISCHER, U. 2018. Sensory evaluation of grape berries - how much information is gathered for grape processing and wine composition? Zaragoza: University of Zaragoza.