






**Samstag:** In den Morgenstunden dicht bewölkt mit Regen bei 13 Grad. Im Lauf des Vormittages Nebel oder Hochnebel Mittags und Nachmittags kaum anders, meist Nebel oder Hochnebel, Nachmittagswerte 16 Grad. Abends eher wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar dabei Temperaturen 14 Grad. In der Nacht zunächst stark bewölkt. Gegen Mitternacht wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Danach meist gering bewölkt. Es kühlt auf Werte um 11 Grad ab.

**Die weiteren Aussichten:** Sonntag teils wolbig, teils recht sonnig. Höchstwerte 18 Grad. In der Nacht zum Montag Tiefstwerte um 10 Grad. Montag oft gering bewölkt maximal 17 Grad.

© www.weather365.net	Sa	So	Mo	Di	Mi
<b>Wetter</b>					
<b>TMax / TMin [°C]</b>	17 / 13	18 / 11	17 / 10	14 / 11	15 / 11
<b>Niederschlag [mm]</b>	2	0	0	0	0
<b>Regenrisiko [%]</b>	60	20	20	30	20
<b>Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe</b>	59	59	59	59	59
<b>Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]</b>	11	12	12	11	12

**Es kehrt Ruhe ein in den Kellern +++ überall zufriedenen Mienen +++ Reduktivität ist angesagt +++ bereits einige 2015er Weine geprüft**

#### Aktuelle Situation

Es befinden sich nur noch wenige Weine in der Endgärphase. Die eingeleiteten BSA's laufen gut. Wir empfehlen einen reduktiven Ausbau (spundvollhalten, SO<sub>2</sub>-Management) um die Feinheiten des Jahrgangs zu erhalten.

#### Bentonitbedarf 2015

Über den genauen Bentonitbedarf 2015 lassen sich im Moment folgende Aussagen treffen. Bedingt durch Trockenheit und hohe Temperaturen in der Vegetationsperiode ist ein hoher Bentonitbedarf zu erwarten. Zum jetzigen Zeitpunkt kann davon ausgegangen werden, dass die Weine noch nicht eiweißstabil sind. Bedeutsam ist das für die Frühfüllungen. Im Laufe der Lagerung nimmt der Gehalt an thermolabilem Eiweiß noch leicht ab. Grundsätzlich gilt, dass keine Pauschalempfehlung gegeben werden kann und zur Sicherheit jedes Gebinde auf Bentonitbedarf getestet werden sollte.

Der Einsatz von Bentonit zur Mostschönung, mit und ohne Abtrennung vor der Vergärung, lieferte im letzten Jahr sehr oft Jungweine die keinen Bentonitbedarf mehr hatten. Aus diesen Erfahrungen leiteten wir die Empfehlung für 2015 lauteten:

Bentonit-Menge bei einer Schönung im Moststadium und Abtrennung vor der Vergärung:

- 150 – 200 g/hl bei Müller-Thurgau, Bacchus und Riesling
- 300 – 400 g/hl bei Silvaner und Burgundersorten

Bentonit-Menge bei einer Schönung im Moststadium und Mitvergären

- 100 - 150 g/hl bei Müller-Thurgau, Bacchus und Riesling
- 200 - 300 g/hl bei Silvaner und Burgundersorten

Der Bentonitbedarf von Jungwein sollte nach dem Abstich, wenn der Jungwein schwefelstabil ist, ermittelt werden. Wegen der hohen pH-Werte sollte für die Weinschönung ein NaCa-Bentonit verwendet werden. Eine unterschiedlich gute Wirkung der einzelnen Handelspräparate konnte in der Vergangenheit nicht festgestellt werden.

Erste Untersuchungen der LWG und der fränkischen Weinlabore zeigen, dass Jungweine einen erhöhten Bedarf an Bentonit in Vergleich zu den Vorjahren haben. Bei Jungweinen ohne Bentonitbedarf handelt es sich höchstwahrscheinlich um Jungweine die im Moststadium mit Bentonit geschönt wurden oder bei denen im Moststadium Fermobent zugesetzt und mitvergoren wurde.

Bentonitbedarf in g/hl	von	bis
Bacchus	0	250
Müller Thurgau	0	300
Silvaner	0	450
Weißburgunder	250	350
Rotling	0	300

Insbesondere bei Silvaner-Jungweinen ist der Bentonitbedarf sehr hoch. In Versuchen der LWG hatten einige Silvaner-Jungweine auch nach Mitvergärung von 200 g/hl Fermobent noch einen Bentonitbedarf von 100 g/hl. Ein Silvaner-Most mit Auslesemostgewicht hatte sogar trotz Mitvergärung von 250g/hl Fermobent in Jungweinstadium noch einen Bedarf von 350 g/hl.

Ist aufgrund hoher pH-Werte oder eines biologischen Säureabbaus mit Lysozym gearbeitet worden, muss dies unbedingt bei der Bedarfsermittlung beachtet, bzw. dem Fachlabor mitgeteilt werden, da hier der oft angewandte Wärmetest nicht aussagekräftig ist. In diesem speziellen Fall muss die Bedarfsmenge mit dem Bentotest oder einer Temperatur von mind. 80°C beim Wärmetest ermittelt werden. Nach Lysozymeinsatz kann sich der Bentonitbedarf auf Werte von 600 – 900 g/hl erhöhen.

### **Die Ersten bei der amtlichen Qualitätsweinprüfstelle +++ Ausnahmen bestätigen die Regel +++ kleine Weine zur Frühfüllung**

Bei den bisher geprüften 19 Weinen des aktuellen Jahrgangs (inkl. Prüfung 5.11.2015) dominiert erwartungsgemäß jetzt die Gäraromatik. Die meisten Weine zeigen sich trotz des strapaziösen sehr schnellen Ausbaus in den Kellern frisch und unkompliziert.

Auffällig wurden drei Weine. Zweimal mussten die Prüfungskommissionen „gealtert, bitter, utA, unsauber“ attestieren, einem weiteren Wein wurde mit der Einschätzung „klein, dünn, schlank“ die angestrebte Bocksbeutellegung nicht zuerkannt.

Sicherlich kein Trend für den 2015er zeigt es doch die Problemfelder des neuen Jahrgangs auf. Gerade trockengestresste Weine sollten früh in die Vermarktung gelangen und auch mit der Frage, welche Weine für eine Bocksbeutelvermarktung geeignet sind, muss Selbstkritisch umgegangen werden.

---

## **Workshop zum Jahrgang 2015**

### **Themen:**

- Gerbstoffmanagement, wie wirken verschiedene Behandlungsmittel?
- Alkoholeinbindung, Umgang mit Weinen mit hohen Alkoholgehalten
- Säuerung von Jungweinen, wie wirken die unterschiedlichen Säuren?
- Umgang mit Weinen aus trockenen Standorten, welche Probleme können auftreten?
- Überblick über den Jahrgang, Bandbereite der Weine
- aktuelle Weine aus der Qualitätsweinprüfung

Dieser Workshop richtet sich ausschließlich an weinausbauende Personen im Haupt- oder Nebenerwerb.

### **Der Workshop ist an beiden Terminen identisch!**

#### **Termin:**

**Donnerstag, 19. November von 13.00 bis 16.00 Uhr**  
Bezirk Unterfranken, Silberstraße 5, 97074 Würzburg

oder:

**Freitag, 20. November von 09.00 bis 12.00 Uhr**  
LWG Veitshöchh., An der Steige 15, 97209 Veitshöchheim

## **– Terminankündigung**

**Kosten: 20 €** pro Teilnehmer, inkl. Weine und Übungsmaterial (bitte in bar zum Workshop mitbringen)

Die Teilnehmerzahl ist jeweils begrenzt.

**verbindliche Anmeldung erforderlich**

**Fax: 0931/7959-2811**

**Mail: a.brandl@bezirk-unterfranken.de**

Name: \_\_\_\_\_

Anschrift: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Personenanzahl: \_\_\_\_\_

Ort, Datum \_\_\_\_\_

Unterschrift.....