






Samstag: Morgens und im Verlauf des Vormittages gering bewölkt Frühwerte 4 Grad, am Vormittag bei 6 Grad. Während der Mittagsstunden sonnig, bei Mittagstemperaturen von 10 Grad, Im Lauf des Nachmittages und gegen Abend gering bewölkt, dabei am Nachmittag um 9, abends bei 6 Grad. Nachts anfangs wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Ab Mitternacht meist stark bewölkt. Die Tiefstwerte erreichen in etwa 5 Grad.

Die weiteren Aussichten: Sonntag teils wolbig, teils recht sonnig. Höchstwerte 12 Grad. In der Nacht zum Montag Tiefstwerte um 3 Grad. Montag oft gering bewölkt maximal 11 Grad.

© www.weather365.net	Sa	So	Mo	Di	Mi
Wetter					
TMax / TMin [°C]	10 / 4	12 / 6	11 / 3	12 / 9	11 / 6
Niederschlag [mm]	1	0	0	9	7
Regenrisiko [%]	5	30	20	80	70
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	63	59	59	63	73
Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]	9	8	8	9	9

Gute bis sehr gute Qualitäten in den Kellern - Gärungen abgeschlossen - BSA zu Teil noch am Laufen - Gebinde sind jetzt spundvoll – stabile frei SO₂ vom 40 mg/l ist Zielvorgabe

2015er Jungweine

In den nachfolgenden Tabellen sind Werte von 4684 fränkischen Jungweinen angegeben. Als Selektionskriterium für die Jungweindaten der Weinlabore Arauner, Beck, Dr. Nilles, GWF, Jordan, Mader und der LWG Veitshöchheim wurde vorhandener Alkohol über 70 g/l und Gesamtalkohol unter 125 g/l gewählt. Damit sind noch nicht vollständig vergorene Weine und hochwertige Auslesen sowie höhere Qualitäten ausgeblendet.

Tabelle 1: Analysenwerte von 2015er Jungweinen

Rebsorte	vorh. Alkohol g/l			vorh. Alkohol %vol			Zucker g/l			Gesamtalkohol g/l			Gesamtalkohol %vol			Gesamtsäure g/l		
	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	90,9	70,5	119,0	11,5	8,9	15,1	13,1	0,0	70,8	97,2	80,9	123,0	12,3	10,3	15,6	6,0	3,9	7,5
Grauburgunder	104,4	73,7	117,9	13,2	9,3	14,9	11,4	0,0	89,5	109,9	92,3	123,1	13,9	11,7	15,6	6,2	4,4	7,6
Kerner	95,7	74,5	116,0	12,1	9,4	14,7	20,5	0,0	77,0	104,9	90,5	122,4	13,3	11,5	15,5	7,4	4,7	9,6
Müller-Thurgau	93,4	70,0	113,4	11,8	8,9	14,4	7,5	0,0	69,6	97,1	81,7	115,4	12,3	10,3	14,6	6,2	4,4	7,7
Rieslaner	93,3	72,2	115,3	11,8	9,1	14,6	47,7	1,0	95,4	115,7	95,2	124,2	14,7	12,1	15,7	8,3	6,2	9,9
Riesling	100,1	71,2	119,4	12,7	9,0	15,1	12,6	0,0	93,4	106,0	86,9	121,3	13,4	11,0	15,4	8,9	6,3	11,2
Scheurebe	97,3	77,0	122,2	12,3	9,8	15,5	12,6	0,0	71,8	103,2	84,2	123,6	13,1	10,7	15,7	6,9	4,3	9,3
Silvaner	99,6	70,3	189,3	12,6	8,9	24,0	7,8	0,0	113,1	103,4	83,0	124,7	13,1	10,5	15,8	6,4	4,0	11,1
Traminer	101,4	70,8	121,2	12,8	9,0	15,4	29,0	0,0	101,2	114,6	97,7	125,0	14,5	12,4	15,8	5,6	4,1	7,6
Weißburgunder	103,9	70,3	187,0	13,2	8,9	23,7	8,4	0,0	54,9	107,5	88,6	121,1	13,6	11,2	15,3	6,7	5,0	11,3
Cabernet Dorsa	101,2	73,9	115,6	12,8	9,4	14,6	4,4	0,0	84,5	103,1	88,5	116,9	13,1	11,2	14,8	6,1	4,1	7,8
Domina	100,1	75,1	120,4	12,7	9,5	15,3	2,8	0,0	54,1	101,3	79,9	121,5	12,8	10,1	15,4	5,9	3,3	9,3
Dornfelder	95,0	71,1	112,2	12,0	9,0	14,2	5,3	0,0	56,0	97,7	73,4	114,5	12,4	9,3	14,5	6,0	4,0	8,6
Portugieser	95,5	74,8	109,8	12,1	9,5	13,9	5,6	0,0	29,0	98,5	74,8	110,8	12,5	9,5	14,0	5,5	3,6	7,9
Regent	98,3	73,7	116,8	12,5	9,3	14,8	3,6	0,0	45,3	100,0	73,7	116,8	12,7	9,3	14,8	6,0	3,9	8,2
Schwarzriesling	97,8	70,9	112,0	12,4	9,0	14,2	2,7	0,0	36,4	99,4	77,7	112,0	12,6	9,8	14,2	5,9	3,7	8,5
Spätburgunder	101,7	71,0	119,3	12,9	9,0	15,1	4,1	0,0	56,5	103,6	82,3	119,3	13,1	10,4	15,1	6,5	4,0	9,2

Die Gesamtalkoholgehalte spiegeln die hohen Zuckergehalte der Moste wieder. Meist wurde das Vergärungsziel „trocken“ erreicht. Die restsüßen Jungweine wurden zum Teil durch Gärunterbrechung gezielt erzeugt oder haben von sich aus die Gärung beendet. Diese Weine sind selbständig oder gute Verschnittpartner.

Der 2015er ist kein Jahrgang mit leichten Qualitäts- und Kabinettweinen sondern mit zum Teil alkoholbetonten Jungweinen. Durch das bereits empfohlene Feinhefelager kann die Alkoholeinbindung verbessert werden.

Tabelle 2: Analysenwerte von 2015er Jungweinen

Rebsorte	Gesamtsäure g/l			pH-Wert		Weinsäure g/l			Äpfelsäure g/l			freie SO ₂ mg/l			Reduktone mg/l			gesamte SO ₂ mg/l		
	MW	Min.	Max.	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	6,0	3,9	7,5	2,89	3,70	3,0	1,1	5,0	2,2	0,0	4,1	41	0	112	47	0	116	105	0	203
Grauburgunder	6,2	4,4	7,6	3,10	3,77	3,0	1,1	4,3	2,2	0,0	4,3	39	5	62	42	1	74	100	80	152
Kerner	7,4	4,7	9,6	2,74	3,46	4,1	1,9	6,1	2,7	1,3	4,2	37	0	68	49	2	99	107	60	172
Müller-Thurgau	6,2	4,4	7,7	2,87	3,71	3,1	1,0	5,8	2,3	0,0	4,2	37	0	138	43	0	90	106	21	304
Rieslaner	8,3	6,2	9,9	2,97	3,80	3,4	1,8	4,9	4,3	0,2	6,3	41	11	71	22	4	55	177	149	208
Riesling	8,9	6,3	11,2	2,78	3,53	4,3	1,8	7,6	3,7	0,4	6,4	36	3	72	44	3	100	103	13	152
Scheurebe	6,9	4,3	9,3	2,99	3,73	3,4	1,5	6,2	3,0	0,4	4,9	41	4	77	40	2	88	107	37	170
Silvaner	6,4	4,0	11,1	2,90	3,88	3,3	1,2	5,8	2,4	0,0	7,4	38	0	78	41	0	150	102	8	335
Traminer	5,6	4,1	7,6	3,10	3,65	2,8	1,8	4,4	1,8	0,9	3,8	35	4	69	37	0	60	141	99	256
Weißburgunder	6,7	5,0	11,3	3,00	3,81	3,4	1,2	7,1	2,6	0,0	5,5	43	0	144	27	2	77	106	14	182
Cabernet Dorsa	6,1	4,1	7,8	3,33	4,28	2,9	1,7	5,3	1,8	0,0	5,3	14	0	33	24	9	38	74	7	158
Domina	5,9	3,3	9,3	3,29	4,50	2,8	1,0	5,2	1,9	0,0	5,0	19	0	96	19	0	32	58	5	265
Dornfelder	6,0	4,0	8,6	3,25	3,99	3,5	1,3	6,8	1,3	0,0	3,7	21	0	68	25	12	65	71	8	151
Portugieser	5,5	3,6	7,9	3,23	4,09	2,6	1,3	4,0	1,3	0,0	4,0									
Regent	6,0	3,9	8,2	3,28	4,06	3,0	0,6	4,7	1,8	0,0	4,2	10	0	50	18	0	29	39	9	91
Schwarzriesling	5,9	3,7	8,5	3,33	4,05	2,7	0,6	4,3	1,8	0,0	4,1	20	0	43	14	8	23	79	16	117
Spätburgunder	6,5	4,0	9,2	3,04	3,94	2,9	1,4	5,3	2,2	0,0	4,7	18	0	42	17	10	25	54	17	123

Die Gesamtsäuregehalte und pH-Werte decken einen weiten Bereich ab. Aus oenologischer Sicht bedeutet dies möglicherweise eine Säuerung der Jungweine mit bis zu 2,5 g/l berechnet als Weinsäure oder eine Entsäuerung mit Kalk oder Kalinat. Die Entsäuerung der Jungweine ist noch ohne Begrenzung bis zum 15.3.2016 zulässig.

Die Jungweine sollten zum jetzigen Zeitpunkt mit 40 mg/l freier SO₂ im spundvollen Gebinde liegen. Jungweine des Basissegmentes oder aus gestressten Anlagen wurden bereits in vielen Fällen mit Ascorbinsäure (150 mg/l = 15 g/hl) versetzt. Ist dies noch nicht erfolgt, wird es jetzt höchste Zeit für den Zusatz von Ascorbinsäure (maximal 250 mg/l), um die frühzeitige Alterung (UTA) zu vermeiden.

Geschmackskorrekturen zur Entfernung von gerbenden und bitteren Noten sind für viele Weine aus trocken-gestressten Anlagen erforderlich. Wundermittel sind zurzeit noch nicht auf dem Markt, deshalb sollten Vorversuche und sensorische Bewertung für jeden Jungwein erfolgen.

Wichtige Infos dazu werden nächste Woche auch im Jahrgangsworkshop aufgezeigt.

Workshop zum Jahrgang 2015

– Terminankündigung

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, Silcherstraße 5, 97074 Würzburg

oder:

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

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.....