






Freitag: Den ganzen Tag Nebel / Hochnebel, Frühwerte bei -1, Höchstwerte in den Mittags- und Nachmittagsstunden um die 3 Grad. Auch zum Abend hin ändert sich das Ganze bei Werten um 2 Grad kaum. Während der Nacht meist Nebel / Hochnebel. Später, in den Frühstunden dicht bewölkt mit Regen. In der zweiten Nachthälfte kühlt es auf Werte um -0 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag Regen- / Schneeschauer. Höchstwerte 4 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 1 Grad. Sonntag oft dicht bewölkt mit Regen maximal 7 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	3 / -1	4 / 0	7 / 1	8 / 7	9 / 6
Niederschlag [mm]	0	6	4	0	0
Regenrisiko [%]	30	70	70	30	30
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	88	88	88	88	88
Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]	6	5	5	6	7

gute bis sehr gute Qualitäten in den Kellern - Gebinde sind jetzt spundvoll – stabile frei SO₂ vom 40 mg/l ist Zielvorgabe – UTA-Prophylaxe – keine Hektik

2015er Jungweine

In den nachfolgenden Tabellen sind Werte von 5565 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	91,3	70,5	119,0	11,6	8,9	15,1	12,4	0,0	70,8	97,2	80,9	123,0	12,3	10,3	15,6	6,0	3,9	7,5
Grauburgunder	104,7	73,7	117,9	13,3	9,3	14,9	11,0	0,0	89,5	109,9	92,3	123,1	13,9	11,7	15,6	6,2	4,4	7,6
Kerner	96,3	74,5	118,5	12,2	9,4	15,0	19,5	0,0	77,0	105,1	90,5	122,4	13,3	11,5	15,5	7,4	4,7	9,6
Müller-Thurgau	93,6	70,0	121,6	11,9	8,9	15,4	7,2	0,0	80,1	97,2	81,7	121,6	12,3	10,3	15,4	6,2	4,1	7,7
Rieslaner	94,4	72,2	115,3	12,0	9,1	14,6	45,8	1,0	95,4	115,9	95,2	124,2	14,7	12,1	15,7	8,2	6,2	9,9
Riesling	100,5	71,2	120,4	12,7	9,0	15,3	12,3	0,0	93,4	106,3	86,9	122,2	13,5	11,0	15,5	8,8	6,0	11,2
Scheurebe	98,6	77,0	122,2	12,5	9,8	15,5	11,5	0,0	71,8	103,6	84,2	123,6	13,1	10,7	15,7	6,8	4,3	9,3
Silvaner	99,7	70,3	122,5	12,6	8,9	15,5	7,5	0,0	113,1	103,4	83,0	124,7	13,1	10,5	15,8	6,3	4,0	11,1
Traminer	102,4	70,8	124,0	13,0	9,0	15,7	25,8	0,0	101,2	114,2	97,7	125,0	14,5	12,4	15,8	5,5	4,1	7,6
Weißburgunder	103,7	70,3	121,4	13,1	8,9	15,4	7,7	0,0	54,9	107,4	74,9	121,1	13,6	9,5	15,3	6,7	5,0	11,3
Cabernet Dorsa	101,5	73,9	115,6	12,9	9,4	14,6	4,0	0,0	84,5	103,2	88,5	116,9	13,1	11,2	14,8	6,0	4,1	7,8
Domina	100,8	75,1	120,4	12,8	9,5	15,3	2,5	0,0	54,1	101,8	79,9	121,5	12,9	10,1	15,4	5,8	3,3	9,3
Dornfelder	95,9	71,1	112,3	12,2	9,0	14,2	4,8	0,0	56,0	98,4	73,4	118,0	12,5	9,3	14,9	5,9	3,9	8,6
Portugieser	96,5	74,8	109,8	12,2	9,5	13,9	5,1	0,0	29,0	99,3	74,8	110,8	12,6	9,5	14,0	5,4	3,6	7,9
Regent	98,8	73,7	116,8	12,5	9,3	14,8	3,3	0,0	45,3	100,4	73,7	116,8	12,7	9,3	14,8	5,9	3,9	8,2
Schwarzriesling	99,1	70,9	112,0	12,6	9,0	14,2	2,2	0,0	36,4	100,4	77,7	112,0	12,7	9,8	14,2	5,7	3,7	8,5
Spätburgunder	102,2	71,0	119,3	13,0	9,0	15,1	3,8	0,0	85,9	104,0	82,3	119,3	13,2	10,4	15,1	6,4	3,4	9,2

Die Gesamtkohlgehalte 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.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	6,0	3,9	7,5	3,32	2,89	3,70	3,0	1,1	5,0	2,2	0,0	4,1	42	0	112	48	0	116	105	0	204
Grauburgunder	6,2	4,4	7,6	3,42	3,10	3,77	3,0	1,1	4,3	2,3	0,0	4,3	37	0	62	42	1	74	95	8	152
Kerner	7,4	4,7	9,6	3,15	2,74	3,46	4,1	1,9	6,1	2,7	1,3	4,2	39	0	80	49	2	99	108	60	172
Müller-Thurgau	6,2	4,1	7,7	3,33	2,87	3,71	3,1	1,0	5,8	2,3	0,0	4,2	38	0	138	42	0	90	107	21	328
Rieslaner	8,2	6,2	9,9	3,35	2,97	3,82	3,3	1,8	4,9	4,2	0,2	6,3	45	11	77	22	4	55	172	149	208
Riesling	8,8	6,0	11,2	3,12	2,78	3,53	4,3	1,8	7,6	3,7	0,0	6,4	36	0	72	44	3	100	106	13	160
Scheurebe	6,8	4,3	9,3	3,30	2,99	3,74	3,3	1,5	6,2	3,0	0,3	4,9	43	4	77	42	2	88	110	37	170
Silvaner	6,3	4,0	11,1	3,35	2,90	3,88	3,3	0,0	5,8	2,4	0,0	7,4	37	0	78	41	0	150	104	4	335
Traminer	5,5	4,1	7,6	3,40	3,10	3,80	2,7	1,7	4,4	1,8	0,9	3,8	37	4	69	37	0	60	148	99	256
Weißburgunder	6,7	5,0	11,3	3,36	3,00	3,81	3,4	1,2	7,1	2,6	0,0	5,5	41	0	144	27	2	77	108	14	182
Cabernet Dorsa	6,0	4,1	7,8	3,71	3,33	4,28	2,9	1,7	5,3	1,7	0,0	5,3	14	0	33	24	9	38	74	7	158
Domina	5,8	3,3	9,3	3,86	3,29	4,50	2,8	0,9	5,2	1,8	0,0	5,5	21	0	96	19	0	32	59	4	265
Dornfelder	5,9	3,9	8,6	3,59	3,25	3,99	3,5	1,3	6,8	1,3	0,0	3,7	25	0	75	25	12	65	73	7	151
Portugieser	5,4	3,6	7,9	3,67	3,23	4,09	2,7	1,3	4,0	1,1	0,0	4,0	22	0	64	13	11	14	105	105	105
Regent	5,9	3,9	8,2	3,65	3,28	4,06	3,0	0,6	4,7	1,6	0,0	4,2	14	0	50	18	0	29	45	9	91
Schwarzriesling	5,7	3,7	8,5	3,64	3,33	4,05	2,7	0,6	4,3	1,6	0,0	4,1	21	0	57	14	8	23	67	3	117
Spätburgunder	6,4	3,4	9,2	3,57	3,04	3,94	2,9	1,4	5,3	2,0	0,0	4,7	19	0	56	17	10	25	52	11	123

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 250mg/l), um die frühzeitige Alterung (UTA) zu vermeiden. Geschmackskorrekturen zur Entfernung von gerbenden und bitteren Noten sind für viele Weine aus trockengestressten Anlagen erforderlich. Wundermittel sind zurzeit noch nicht auf dem Markt, deshalb sollten Vorversuche und sensorische Bewertung für jeden Jungwein erfolgen. Wichtige Infos dazu werden auch im Jahrgangsworkshop aufgezeigt.

Nachlese vom Jahrgangsworkshop

Die Gesamtsäuregehalte und pH-Werte der Jungweine 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.

Es wird immer wieder diskutiert, dass sich die zugelassenen Säuren (L-Weinsäure, D/L-Äpfelsäure und Milchsäure) in ihrem Geschmack und Geruch in den Jungweinen unterschiedlich präsentieren. Aus diesem Grund wurde ein Geschmacksexperiment durchgeführt, bei dem ein Weißwein mit 1,00 g/l Weinsäure, 0,89 g/l D/L-Äpfelsäure oder 1,50 g/l Milchsäure dotiert wurde. Dieser Säurezusatz entspricht jeweils 1,0 g/l berechnet als Weinsäure.

Im Triangeltest wurden die mit Säure versetzten Proben verkostet. Dabei bildeten immer zwei identische Proben mit einer abweichenden Probe eine Serie.

Serie 1	A	B	C
	L-WS	MS	L-WS

Serie 2	A	B	C
	D/L-ÄS	MS	MS

Serie 3	A	B	C
	D/L-ÄS	D/L-ÄS	L-WS

Insgesamt 75 Personen verkosteten bei den beiden Jahrgangworkshops 2015 diese Probenreihen. Bei keiner der Reihen wurde die abweichende Probe mit einer statistisch abgesicherten Signifikanz erkannt. Somit unterscheiden sich die Säuren nicht in ihrer sensorischen Wirkung und die Auswahl der Säure zum Säuern sollte nur nach oenologischen Gesichtspunkten erfolgen.

L-Weinsäure: Festsubstanz die sich nur unter starkem Rühren in Wein auflöst, als Folge ergibt sich ein deutlicher CO₂-Verlust im Jungwein. Die L-Weinsäure wirkt sich des Weiteren nachteilig auf die Kristallstabilität aus.

D/L-Äpfelsäure: Festsubstanz die sich nur unter starkem Rühren in Wein auflöst, als Folge ergibt sich ein deutlicher CO₂-Verlust im Jungwein. Die D/L-Äpfelsäure kann zum Teil von Bakterien abgebaut werden, wirkt sich aber nicht nachteilig auf die Kristallstabilität aus.

Milchsäure: Sie wird als 80%ige Lösung im oenologischen Fachhandel vertrieben. Der Zusatz von Milchsäure ist problemlos möglich, wirkt sich nicht nachteilig auf die Kristallstabilität aus und sie wird nicht von Mikroorganismen abgebaut.

Wenn eine Säuerung eines Jungweines in Erwägung gezogen wird, sollte ein Vorversuch mit Milchsäure erfolgen und nur die Sensorik über die Menge entscheiden.

Auch bei brandigen Weinen kann sich der Zusatz von Milchsäure positiv auf die Sensorik auswirken.