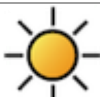






Freitag: Den ganzen Tag sonnig Frühwerte bei 9, mittags um 18 Grad, am späten Nachmittag um die 19 Grad. Dann auch zum Abend hin weiter sternklar bei Werten um 14 Grad. In der Nacht zunächst gering bewölkt. Gegen Mitternacht wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Danach meist stark bewölkt. Es kühlt auf Werte um 10 Grad ab.
Die weiteren Aussichten: Samstag wechselnd bewölkt, teils mit Regenschauern. Höchstwerte 17 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 9 Grad. Sonntag oft wechselnd bewölkt, teils mit Regenschauern maximal 16 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	19 / 7	17 / 10	16 / 9	17 / 9	15 / 10
Niederschlag [mm]	0	3	4	1	1
Regenrisiko [%]	0	60	60	5	40
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	24	24	24	24	24
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	15	14	14	14	13
Pflanzenschutzmittel Sprühverluste (Grenzwert Wind 5 m/s)	leicht 2,4 m/s	mittel 4,1 m/s	leicht 3,4 m/s	leicht 2,8 m/s	gering 1,5 m/s

Kurzinfos

- Reifeunterschiede zwischen den Rebsorten gering
- Mostgewichte und Säurewerte vertretbar
- Weitgehend gesunde Trauben
- Steigerung vom Aromapotential durch kühle Nächte
- Wartezeiten nach Pflanzenschutzmaßnahmen sind unbedingt einzuhalten
- Hauptlese hat noch Zeit
- Traubensaft ist aktuell angesagt
- Sektgrundweinbereitung planen

Reifetabelle für den Jahrgang 2019 der KW 36 (Werte der LWG und der GWF)

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l			pH-Wert		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	41	79	71	85	7,9	6,6	10,3	3,12	3,01	3,28
Müller-Thurgau	61	76	69	85	7,8	6,4	9,5	3,16	2,98	3,38
Kerner	6	75	65	84	11,7	10,7	14,2	2,94	2,90	3,02
Silvaner	59	76	57	91	10,5	7,0	13,5	3,10	2,90	3,38
Traminer	3	80	73	86	10,9	8,7	12,4	3,13	2,99	3,27
Riesling	4	78	71	90	12,5	9,0	16,5	3,02	2,95	3,19
Weißburgunder	8	81	73	88	10,9	9,0	12,8	3,04	2,95	3,11
Acolon	6	86	77	94	9,4	8,9	9,6	3,21	3,09	3,42
Regent	24	81	73	91	8,7	7,1	11,4	3,11	3,05	3,42
Domina	18	82	74	89	8,9	6,7	10,8	3,26	3,12	3,38
Dornfelder	8	79	74	88	7,8	6,4	9,2	3,16	3,08	3,23
Schwarzriesling	4	80	76	82	10,7	9,9	11,5	3,07	3,01	3,14
Spätburgunder	3	83	76	87	11,8	9,9	13,1	3,09	2,97	3,21

Thema Sektgrundwein

Bereitung von Sektgrundweinen

Das Thema „Sekt vom Winzer“ spielt mittlerweile in fast jedem Weingut eine Rolle. Häufig wird im Winter der Keller durchprobiert und ein „geeigneter“ Wein für die Sektbereitung ausgewählt. Doch ein Sekt entsteht nicht erst bei der Sektbereitung. Die Erzeugung eines guten Grundweines ist die Voraussetzung für einen guten Schaumwein / Sekt. Der erste und mit der wichtigste Punkt bei der Sektbereitung ist der richtige Lesezeitpunkt. **Die Trauben sollten ein maximales Mostgewicht von 75 – 80° Oe aufweisen, was bei einigen Rebsorten, die in Frage kommen, in den nächsten Tagen erreicht wird. Daher sollten Sie mit der Lese für Sektgrundweine nicht mehr lange warten und die Anlagen genau im Auge behalten!**

Da ein Sektgrundwein ganz speziellen Anforderungen entsprechen muss, sind diese hier kurz aufgeführt:

- Trauben aus Rebanlage ohne (Trocken-) Stress und mit moderatem Ertrag (max. 90 hl/ha)
- **Lesezeitpunkt beachten!**
 - o **Maximales Mostgewicht: 80° Oe**
 - o **Gesamtsäure > 8 g/l**
- Lese per Hand in möglichst kleine Gebinde
- Aufschüttung der Presse schonend ohne Drehen
- Ganztraubenpressung bis max. 1,2 bar (Ausbeute nur ca. 50 %, bei der Lese beachten!)
 - o pH-Wert-Anstieg während dem Pressen erfordert eine Chargentrennung

Dies ist mit der wichtigste Punkt bei der Sektgrundweinbereitung!!!

- Leichte SO₂-Gabe in den Most (20 mg/l)
- Scharfe Vorklärung mit vorheriger Enzymierung
- Eisenarmes Bentonit mitvergären (Aufwand abhängig von Rebsorte und Jahrgang)
- Vergärung mit neutraler Hefe, die sichere Endvergärung gewährleistet
- Gute Nährstoffversorgung der Hefe
- Abstich nach der Gärung, spundvolle Einlagerung mit einer SO₂-Gabe von max. 50 mg/l
 - o Bei Bedarf 10 g/hl Ascorbinsäure-Gabe
- Kältestabilisierung
- Schönungskontrolle
- EK-Filtration
- zeitnahe Versektung (Januar/Februar)

Beilage:

- Programm Kellerwirtschaftskurs 2019
„Von der Traube zum Wein“, Montag, 09.09.19, 13.00-17.00 Uhr, LWG (Aula)
- Allgemeinverfügung der LWG
Vollzug des Weingesetzes; hier: Säuerung