

**Freitag:** In den Morgenstunden wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar bei 14 Grad. Im Lauf des Vormittages und in den Mittagsstunden stark bewölkt. Mittagswerte um 21 Grad. Nachmittags und gegen Abend wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar, nachmittags um 22, abends 19 Grad. Nachts anfangs wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Ab Mitternacht meist stark bewölkt. Die Tiefstwerte erreichen in etwa 15 Grad.

**Die weiteren Aussichten:** Samstag teils wolkig, teils recht sonnig. Höchstwerte 23 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 12 Grad. Sonntag oft heiter maximal 25 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
<b>Wetter</b>					
<b>TMax / TMin [°C]</b>	22 / 12	23 / 16	25 / 12	25 / 11	17 / 12
<b>Niederschlag [mm]</b>	0	0	0	0	0
<b>Regenrisiko [%]</b>	20	20	0	20	5
<b>Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe</b>	24	24	24	24	24
<b>Bodentemp 40cm Tiefe [°C]</b>	15	16	16	16	16

***Verhältnisse lokal sehr unterschiedlich – Lese teilweise in vollem Gange – Silvaner in der Reife meist vor Müller-Thurgau und Bacchus – teils schlechte Nährstoffversorgung – hohe Eiweißgehalte erwartet***

## Reifetabelle für den Jahrgang 2019 der KW 37

Werte der LWG und der GWF

Rebsorte	Anzahl	° Oechsle			Gesamtsäure g/l		
		MW	Min.	Max.	MW	Min.	Max.
Bacchus	30	82	77	90	6,8	5,5	8,0
Grauburgunder	4	91	84	98	8,7	7,7	9,6
Kerner	6	86	83	92	9,4	8,8	10,0
Müller-Thurgau	55	81	71	88	7,0	5,3	8,0
Scheurebe	7	81	69	86	7,9	6,8	9,1
Silvaner	68	86	67	98	8,4	5,2	10,4
Traminer	7	88	80	91	7,4	5,9	9,6
Weißburgunder	9	88	83	90	8,5	6,6	9,7
Riesling	10	82	79	89	10,6	8,7	13,0
Cabernet Dorsa	5	90	85	95	8,0	7,2	8,4
Domina	26	87	78	95	7,3	4,9	9,5
Dornfelder	10	84	73	94	6,9	6,1	8,2
Portugieser	3	77	73	82	6,2	5,3	6,9
Regent	10	84	73	97	7,2	6,3	8,1
Spätburgunder	7	86	80	92	10,4	8,8	12,0

## **Allgemeine Situation**

Die aktuelle Situation über Franken hinweg gesehen ist sehr unterschiedlich, bedingt v.a. durch die uneinheitliche Niederschlagsverteilung während der Vegetation und dem Zustand der Anlagen in Bezug auf Pflege und Ertrag. Im Durchschnitt aller Reifeprobe liegen die meisten Rebsorten alle bei etwa Mitte der 80°Oe, doch wenn man sich die min. und max.-Werte in der Reifetabelle ansieht, kann man die große Spannbreite erkennen. Derzeit werden Silvanertrauben mit nahezu 98°Oe, goldgelb und vollreif gelesen, während an anderen Orten Silvanertrauben mit 67°Oe auf den Boden geworfen werden, dass wenigstens die Rebstöcke den Trockenstress überleben. Daher ist es auch schwierig, eine Empfehlung zu geben, die jedem weiterhilft.

Viele Trauben zeigen sensorisch eine noch geringe Reife, bzw. eine geringe Aromenausprägung. Daher sollten "Freiräume" dort geschaffen und "unschädlich gelesen" werden, wo trockenheitsbedingter Stillstand der Reife festzustellen ist oder eine tatsächliche Vollreife besteht, da die momentanen Witterungsaussichten (trocken und kühle Nächte) optimal für Reife- und Aromenbildung in den Beeren sind.

Die meisten Rotweinsorten sind in der Reife noch nicht soweit, dass an eine Lese zu denken ist (außer für Rosé- und Rotlingbereitung).

Im Folgenden wird auf die wichtigsten Punkte eingegangen, die derzeit bei der Lese zu beachten sind.

## **Leseguttemperatur**

Bei dem derzeit „schönen“ Wetter werden die Trauben in den Mittagsstunden aufgrund der Sonneneinstrahlung sehr warm. Daher ist es ratsam, die Lese per Hand auf die Morgenstunden und mit dem Vollernter nachts oder ebenfalls auf den Morgen zu legen. Bei höheren Temperaturen findet ein schnellerer Maischeaufschluss statt. Dadurch kann die Verarbeitung beschleunigt und anschließend der Most gekühlt werden. Dies ist wesentlich effizienter und hat denselben Effekt wie eine längere Maischestandzeit bei niedrigeren Temperaturen.

Wichtig in diesem Zusammenhang ist der Einsatz von 25 – 50 mg/l SO<sub>2</sub> (abhängig von Temperatur und pH-Wert) auf die Trauben / Maische, um ein Angären des Mostes während der Vorklärung zu vermeiden!

## **Pressen – Ausbeute bisher gering**

Durch den Trockenstress in vielen Anlagen ist dort mit einer geringeren Ausbeute und mit schwierigen Pressbedingungen zu rechnen. Im Gegensatz zur Ernte 2018 sind die Trauben einiger Rebsorten trotz hoher Mostgewichte noch sehr pulpig und das Fruchtfleisch löst sich nicht richtig von den Kernen. Bei diesen Partien sind die Pressbarkeit und die Ausbeute dann meist auch sehr schlecht. Die Verwendung von Pektinasen während der Maischestandzeit kann hier einen positiven Effekt bringen.

Allerdings sollte bei Trauben aus trockengestressten Anlagen auf die letzten Liter verzichtet werden und bis max. 1,4 bar gepresst werden, um den Gehalt an bitter schmeckenden Polyphenolen nicht unnötig zu erhöhen.

## **Phenolgehalt der Moste – Gerbstoffschönung**

Aufgrund der hohen Temperaturen im Sommer und des Trockenstress vieler Anlagen ist mit einem deutlich erhöhten Gehalt an Phenolen im Most zu rechnen. Dies betrifft v.a. die Regionen in Franken, die die ganze Zeit von den Niederschlägen verschont geblieben sind...

Versuche im letzten Jahr haben gezeigt, dass einfache Gelatine, sowie diverse Kombiprodukte verschiedener Hersteller zu einer Reduzierung der Polyphenole führen.

Der Einsatz von PVPP, Aktivkohle oder die extreme Mostoxidation haben allerdings gleichzeitig zur Verringerung der Frucht der Weine geführt und diese „verschlankt“.

Viel effektiver ist es aber, die Trauben und die Maische schonend zu behandeln, sodass erst möglichst wenig Phenole in den Most übergehen! D.h. Maische nicht pumpen, wenig Scheitern beim Pressen usw.

## **Eiweißgehalte – Bentonitbedarf**

Der heiße und sehr trockene Sommer führte zu einer vermehrten Eiweißbildung aus Aminosäuren. So finden sich geringere Gehalte von Aminosäuren in den Mosten, die einen erhöhten Einsatz von Hefenährstoffen im Most notwendig machen. Höhere Eiweißgehalte bedingen gleichzeitig einen höheren Bentonitbedarf.

Aus diesem Grund sollten die Bentonitmengen bei der Mostschönung oder beim Mitvergären von Bentonit um 50 g/hl erhöht werden, im Vergleich zu Ihren Erfahrungswerten aus anderen Jahrgängen. Beim Mitvergären werden 150 – 200 g/hl eisenarmes Bentonit empfohlen, abhängig von der Rebsorte. Müller-Thurgau, Bacchus, Riesling usw. sollten durch das Mitvergären von 150 g/hl Bentonit nach der Gärung eiweißstabil sein. Für Silvaner und die Burgundersorten empfehlen wir 200 g/hl (Traminer 300 g/hl).

### **Nährstoffversorgung**

Die Nährstoffversorgung der Moste zeigt derzeit über alle Rebsorten hinweg ein deutliches Defizit an! Eine zusätzliche Versorgung der Hefen mit Nährstoffen ist generell, aber besonders bei den frühen Sorten Bacchus und Müller-Thurgau unbedingt erforderlich.

Gerade bei frühreifen Rebsorten mit hohen Erträgen ist die Nährstoffversorgung ein entscheidender Faktor, um die Reintönigkeit der Weine und den reibungslosen Verlauf der Gärung zu gewährleisten.

Ein Mangel kann zur Bocksehbildung, zur Gärverzögerung und zu überhöhten Restzuckermengen führen.

Eine DAP-Gabe von 50 g/hl zu Gärbeginn ist in den meisten Fällen notwendig, um den natürlichen Mangel an hefeverwertbarem Stickstoff auszugleichen.

### **Säuerung von Mosten**

Die Säuerung von Most und Wein ist für den Jahrgang 2019 wieder zugelassen. In einigen Fällen ist eine Säuerung derzeit notwendig, in den meisten Fällen aber im Moment noch nicht. Also sehen sie die Säuerung als Option, nicht als Pflicht, nur weil sie zugelassen ist.

Orientieren Sie sich bei der Säuerung nicht nur am pH-Wert, sondern auch an der Gesamtsäure.

Bei einem pH-Wert über 3,4 und einer Gesamtsäure unter 5,5 g/l macht die Säuerung von weißen Mosten Sinn. Wenn im Moststadium gesäuert werden soll ist sinnvollerweise L-Weinsäure zu verwenden.

### **Ergänzung zum Kellerwirtschaftskurs vom 09.09.19 an der LWG**

Die Vorträge vom Kellerwirtschaftskurs werden wieder online gestellt und sind unter folgender Adresse abrufbar:

[http://www.lwg.bayern.de/weinbau/oenologie\\_kellerwirtschaft/114984/index.php](http://www.lwg.bayern.de/weinbau/oenologie_kellerwirtschaft/114984/index.php)

---

#### **Beilage:**

- *Säuerung von Most und Wein des Jahrgangs 2019*  
*- Säuerung 2019 Meldevordruck*  
*- Säuerung 2019 Infoblatt Recht*