






Freitag: In den frühen Morgenstunden gering bewölkt bei -1 Grad. Im Lauf des Vormittages und in den Mittagsstunden teils wolkig, teils recht sonnig. Nachmittags gering bewölkt bei Werten von 6 Grad. Abends eher sternklar dabei Temperaturen um 3 Grad. Nachts sternklar, es kühlt auf Werte um -2 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag gering bewölkt. Höchstwerte 7 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um -3 Grad. Sonntag oft teils wolkig, teils recht sonnig maximal 2 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	7 / -1	7 / -1	2 / -3	2 / -4	1 / -6
Niederschlag [mm]	0	0	0	0	0
Regenrisiko [%]	5	20	20	5	20
Bodenfeuchte [%nFK] Lössboden 30-60cm Tiefe	49	49	49	49	49
Bodentemp 40cm Tiefe [°C]	5	4	4	2	1

Verkostungsworkshop zum Weinjahrgang 2020 – online!

Der aufgrund der Corona-Pandemie bereits zweimal verschobene Verkostungsworkshop findet nun **online am Mittwoch, 16.12.2020 von 18.00 – 19.30 Uhr** statt.

Nähere Informationen entnehmen Sie bitte der [Einladung im Anhang](#).

Jungweine 2020

Mittlerweile liegen uns bereits 4779 Jungweinanalysen vor. Die Werte sind in nachfolgender Tabelle zusammengestellt.

Rebsorte	Anzahl	Mostgew. aus Dichte in °Oe.			Gesamtsäure g/l			vorh. Alkohol %vol			Zucker g/l			Gesamtalk. %vol		
		MW	min	max	MW	min	max	MW	min	max	MW	min	max	MW	min	max
Bacchus	550	-4	-12	16	6,4	4,0	9,5	11,6	9,2	15,2	11,0	0,0	49,6	12,3	10,6	15,2
Grauburgunder	96	-7	-12	11	7,2	5,1	10,8	12,8	9,6	15,0	4,2	0,0	36,7	13,1	11,2	15,3
Kerner	115	-5	-12	8	6,8	4,2	11,6	12,6	10,5	14,5	10,7	0,0	54,1	13,2	11,4	15,2
Müller-Thurgau	674	-6	-12	10	6,3	4,1	12,6	12,1	9,5	15,0	5,9	0,0	44,2	12,4	9,6	15,0
Rieslaner	31	2	-12	17	7,9	5,2	11,6	13,1	10,0	17,9	22,9	0,1	62,4	14,4	11,3	18,0
Riesling	396	-5	-11	24	8,0	5,4	12,5	12,1	9,3	13,8	8,8	0,0	64,2	12,6	10,5	14,3
Scheurebe	279	-5	-11	11	6,7	3,9	13,0	11,9	9,5	14,0	11,3	0,0	57,7	12,5	10,8	14,6
Silvaner	1351	-7	-13	17	6,7	3,6	12,8	12,7	9,1	15,2	5,0	0,0	64,9	13,0	10,4	17,3
Traminer	71	-4	-13	14	5,9	3,3	9,8	13,2	10,0	16,8	11,4	0,0	59,5	13,9	11,4	17,0
Weißburgunder	313	-6	-12	20	7,3	4,7	12,9	12,7	8,9	15,1	5,9	0,0	61,1	13,1	10,2	15,4
Cab. Dorsa	20	-2	-6	4	6,4	4,6	8,5	12,6	10,7	14,1	3,2	0,0	17,6	12,8	10,7	14,1
Domina	251	-4	-12	14	6,4	3,9	10,6	12,7	9,3	14,7	2,3	0,0	44,6	12,8	9,6	14,8
Dornfelder	141	-5	-10	14	6,5	4,1	8,8	12,4	8,9	14,4	2,6	0,0	39,6	12,6	9,7	14,6
Portugieser	43	-5	-11	15	6,0	3,9	10,3	12,4	9,9	13,5	3,2	0,0	42,5	12,6	10,5	13,8
Regent	95	-4	-11	14	6,2	4,0	8,4	12,7	9,2	15,0	2,8	0,0	38,9	12,9	9,2	15,1
Schwarzriesl.	54	-6	-10	7	6,9	4,2	11,3	12,4	10,6	15,0	2,1	0,0	27,2	12,5	10,6	15,6
Spätburgunder	289	-6	-10	17	7,0	4,4	12,9	13,1	9,2	16,3	2,4	0,0	58,6	13,2	9,9	16,4

Gefiltert nach größer/gleich 70 g/l vorhandener Alkohol; Daten der Weinlabore Divino Nordheim, GWF, Jordan, "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", Nilles und LWG

Die Spannweiten zwischen den Minimal- und Maximalwerten sind enorm und zeigen einmal mehr die Heterogenität der 2020er Jungweine aus Franken.

Behalten Sie Ihre Weine im Auge, egal ob sie sich immer noch in der Endgärung befinden oder bereits geschwefelt auf der Feinhefe lagern. Die sensorische Kontrolle ist in regelmäßigen Abständen zwingend erforderlich. Halten Sie die Gebinde unbedingt spundvoll.

Säuremanagement

Auf das Säuremanagement haben wir bereits im Oenofax Nr. 16 hingewiesen.

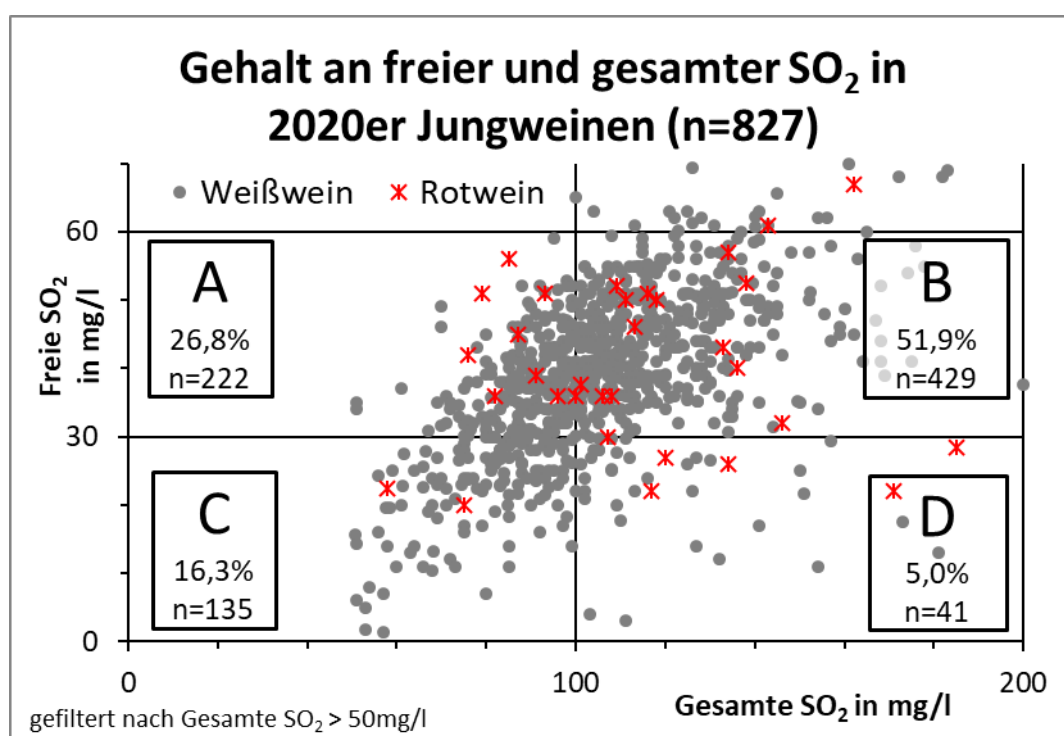
Für die Weinsensorik ist es wichtig mittels Vorversuch die optimale Säure einzustellen. Säuregehalte nur nach analytischen Vorgaben sind nicht zielführend!

SO₂-Kontrolle - stabile freie SO₂ - Reduktone berücksichtigen

Bitte wieder mal die schweflige Säure kontrollieren.

Ziel sollte jetzt eine stabile freie SO₂ nach Abzug der Reduktone von über 30 mg/l sein.

Für Jungweine, die zusätzlich mit Ascorbinsäure (150 mg/l) versetzt wurden, sind zum jetzigen Zeitpunkt mind. 40 mg/l freie SO₂ und ein Gehalt an Reduktonen von 50 mg/l berechnet als SO₂ sinnvoll.



Ausblick

Das Oenofax wird bis zum Jahresende nicht mehr regelmäßig erscheinen.