

**Lese geht auf die Zielgerade +++ Gärungen laufen gut +++ Endvergärung kontrollieren  
+++ Feinhefelager ausnutzen +++ Planung von Frühfüllungen +++ Blanc de Noirs +++**

**Allgemeine Situation**

Die letzten Trauben werden wahrscheinlich, durch den gemeldeten Regen, erst in der nächsten Woche gelesen. Die Temperaturen schaffen es in der Nacht kaum mehr in den zweistelligen Bereich, gerade in Hinblick auf die Endvergärung sollte die Mostgewichtabnahme genau im Auge behalten werden. Ein Abstich vom groben Hefedepot mit anschließendem Feinhefelager, kann in diesem Jahr wieder ein Stilmittel sein, um den Weinen etwas mehr Struktur zu geben.

Mit der ersten Schwefelung sollte dann aber noch etwas gewartet werden, da ansonsten die Klärung zügig einsetzt. Eine kontinuierliche sensorische Kontrolle ist unabdingbar um, wenn nötig, frühzeitig Handeln zu können.

Rebsorte	Anzahl	Mostgewicht aus Dichte [°Oe]			Gesamtsäure [g/l]			vorh. Alkohol [%vol]			Zucker [g/l]			Gesamtalkohol [%vol]		
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.
Bacchus	218	-10	-2	17	5,5	7,4	9,4	8,9	12,1	13,9	0	17,6	66,9	9,9	12,1	13,9
Müller-Thurgau	139	-10	-6	5	5,1	6,8	8,4	9,3	11,9	13,2	0	8,1	49,3	10,6	11,9	13,2
Silvaner	71	-10	-6	8	5,2	7,6	9,9	8,9	11,8	13,2	0	6,8	62,8	9,8	11,8	13,2
Weißburgunder	26	-9	-1	14	5,0	8,0	11,7	10,1	12,2	14,4	0	10,0	52,2	10,2	12,2	14,4
Domina	74	-8	-1	16	3,9	8,6	11,7	8,9	11,8	14,2	0	7,6	47,2	10,0	11,8	14,2
Dornfelder	48	-8	-3	11	4,9	7,6	9,5	8,9	11,9	14,0	0	7,0	34,9	8,9	11,9	14,0
Regent	31	-9	-4	12	4,8	7,0	8,7	9,7	11,8	13,3	0	2,8	35,2	9,8	11,8	13,3
Spätburgunder	42	-9	-4	10	5,9	8,3	10,7	9,3	12,4	14,1	0	6,1	38,7	9,7	12,4	14,1

*Gefiltert nach größer/gleich 70 g/l vorhandener Alkohol; Daten der Weinlabore "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel" und LWG*

Die ersten Moste sind vergoren und liegen auf der Vollhefe oder sind abgestochen und profitieren vom Feinhefelager. Die Gebinde müssen unbedingt spundvoll liegen.

Wie im Oenofax von letzter Woche berichtet ist bei den Weißweinen eine vollständige Endvergärung meist bei einem Mostgewicht von -7°Oe erreicht, aber auch Werte bis -10°Oe sind möglich. Die Säuregehalte decken bei Weiß- als auch bei Rotweinen einen weiten Bereich ab. Es sind sicherlich Jungweine dabei die gesäuert werden sollten, aber auch solche die noch zu entsäuern sind. Die Säuregehalte liegen im Schnitt deutlich über den Vorjahreswerten. Für ein sinnvolles Säuremanagement sind Vorversuche und sensorische Beurteilungen erforderlich. Die Gesamtalkoholgehalte werden aus dem vorhandenen Alkohol und dem potenziellen Alkoholgehalt berechnet. Der potenzielle Alkohol ergibt sich aus dem Zuckergehalt und der Alkoholausbeute von 47%. Die Gesamtalkoholgehalte liegen unter den Vorjahreswerten.

**Bentonitbedarf**

Erste Untersuchungen zum Bentonitbedarf des aktuellen Jahrgangs laufen gerade an. Informationen dazu folgen im nächsten Oenofax. Tendenziell wird aber mit einem geringeren Bedarf als in den letzten Jahren gerechnet.

## **Frühfüllungen**

Nach der relativ kleinen Ernte von 2020 wird es jetzt in vielen Betrieben zeitnah zu ersten Frühfüllungen kommen. Hier ein paar wichtige Punkte, die für die Frühfüllung zu beachten sind:

### **Feinhefelager**

Wenn möglich, sollten Weine für die erste Füllung nicht unmittelbar nach der Gärung filtriert werden. Ein Feinhefelager von mindestens 14 Tagen macht den Wein harmonischer, fördert die Entwicklung und stabilisiert.

### **Sensorik**

Die Weine müssen absolut reintönig sein. Durch die enorme Kohlensäure direkt nach der Gärung stören kleinste Fehler die Aromatik.

Für eine Entsäuerung empfiehlt sich  $\text{KHCO}_3$  (Kalinat), um binnen kurzer Zeit eine Kristallstabilisierung durch Kaltlagerung mit Kontaktweinstein oder Zusatz von CMC zu ermöglichen.

Verkosten Sie die Weine an einem neutralen Ort und holen Sie sich bei Bedarf externen Rat! Häufig wird die Wahrnehmung der Säure in diesem Weinstadium nicht richtig eingeschätzt!

### **SO<sub>2</sub>-Stabilität**

Wichtig ist mit einem ausreichenden und stabilen Gehalt an freier schwefeliger Säure in die Füllung zu gehen. Abhängig vom pH-Wert und der Restsüße sollte der Gehalt an freier SO<sub>2</sub> 40 – 50 mg/l betragen. Mit der SO<sub>2</sub>-Stabilisierung darf nicht erst kurz vor der Füllung begonnen werden, ein solcher Wein muss ab der ersten Schwefelgabe auf seine frühe Füllung und damit SO<sub>2</sub>-Stabilität eingestellt und geprüft werden.

### **Ascorbinsäure-Gabe**

Als Stilmittel oder als UTA-Prophylaxe – es empfiehlt sich bei den Frühfüllungen 15 g/hl Ascorbinsäure zu geben. Der Jungwein muss eine Woche nach der Ascorbinsäurezugabe kritisch hinsichtlich Aromaveränderungen verkostet werden. Ascorbinsäure wirkt reduzierend und kann die wenig geruchsintensiven Disulfide in stark riechende, böcksrige Sulfide spalten.

### **Eiweißstabilität**

Die meisten Weine, die für Frühfüllungen vorgesehen sind, werden bereits mit Bentonit vergoren sein, trotzdem ist eine Kontrolle der Eiweißstabilität angebracht.

### **Kristallstabilisierung**

Zur Stabilisierung gegen Weinsteinausscheidungen gibt es verschiedene Möglichkeiten.

- Kältestabilisierung: Der filtrierte Wein muss mindestens zwei Wochen bei weniger als 4°C gelagert werden. Eine höhere Sicherheit kann durch den Einsatz von Kontaktweinstein erlangt werden.
- Metaweinsäure: wirkt zeitlich begrenzt, sollte aber als Schutz für Frühfüllungen ausreichen, da diese meist für die schnelle Vermarktung bestimmt sind.
- CMC: muss mindestens 5 Tage vor der nächsten Filtration/Füllung zugegeben werden. CMC wirkt zeitlich unbegrenzt. CMC ist nur für Weißweine zugelassen!

**WICHTIG:** Wurde ein Wein mit kohlensaurem Kalk entsäuert, ist der Calciumwert erhöht! Calciumgehalte über 100 mg/L können zur Bildung von Calciumtartrat auf der Flasche führen! Daher ist es notwendig, den Calciumgehalt zu überprüfen, wenn in den 4-6 Wochen vor der Füllung mehr als 1 g/L Gesamtsäure mithilfe von Kalk reduziert wurde. In diesem Fall ist eine Calciumstabilisierung notwendig.

### **Sterile Abfüllung**

In der Regel sollte in jedem Betrieb eine sterile Abfüllung möglich sein.

Sollte auf eine Füllung mit Sorbinsäure nicht verzichtet werden können, ist es wichtig, frisches Kaliumsorbat zu verwenden. Reste aus dem Vorjahr sind absolut ungeeignet!

Sollten im Betrieb aromatisierte Getränke wie beispielsweise Glühwein gefüllt werden, ist unbedingt darauf zu achten, dass es nicht zur Verschleppung von Aromen kommt!

## **Blanc de Noir**

Ab dem Erntejahrgang 2021 darf die Bezeichnung „Blanc de Noir“ oder „Blanc de Noirs“ nur noch verwendet werden, wenn es sich um ein Erzeugnis mit geschützter Ursprungsbezeichnung (QbA) handelt, das aus frischen Rotweintruben wie ein Weißwein gekeltert wurde und die für Weißwein typische Farbe aufweist. Also keine Bezeichnung „Blanc de Noir“ mehr für „Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ oder für „Deutscher Sekt mit Rebsorten und Jahrgangsangabe“.

---

## **Einladung zum BDO WebSeminar (Bund Deutscher Oenologen)**

---

"Herausforderungen der Jungweinbehandlung aus den Anbaugebieten"

### **21. Oktober um 18:00 Uhr**

#### Referenten:

- Achim Rosch, DLR Mosel, AHR & MOSEL
- Felix Baumann, Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Veitshöchheim, FRANKEN
- Dr. Pascal Wegmann-Herr, DLR Rheinpfalz, PFALZ
- Ludwig Pasch, Hochschule Geisenheim, RHEINGAU & HESSISCHE BERGSTRASSE
- Jörg Weiland, DLR Rheinhessen, RHEINHESSEN & NAHE & MITTEL RheIN
- Dipl.-Ing. Hans-Albrecht Zieger, Winzervereinigung Freyburg-Unstrut, SACHSEN & SAALE-UNSTRUT
- Simon Bachmann, Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg, WÜRTTEMBERG & BADEN

#### Inhalte:

- Praktiker berichten aus den verschiedenen Weinanbauregionen
- Welche aktuellen Herausforderungen bringt die Jungweinbereitung 2021?
- Praktische oenologische Handlungsempfehlungen
- Fragen der Teilnehmenden können während des Web Seminars an die Referenten gestellt werden.

#### Anmeldung:

<https://veranstaltungen.hs-geisenheim.de/event/bdo-web-seminar-herausforderungenderjungweinbehandlung>

Normalpreis: 25,00 €

Ermäßigt Mitglied VEG/BDO: 10,00 €

Studierende mit Mitgliedschaft VEG/BDO: kostenlos

---

### **Hinweis auf die Beilage**

Als Anlage ist die Zusammenstellungen weinrechtlicher Höchst- und Mindestwerte angefügt. Wir weisen auf die Urheberschaft der Regierung von Unterfranken hin.