

**+++ Lese abgeschlossen +++ wenig Probleme im Keller +++ erste Jungweine gefüllt +++  
Säure noch hoch +++ Calciumstabilisierung +++ Schwefel und Ascorbinsäure +++**

### **Allgemeine Situation:**

Die Weinlese ist bis auf einzelne Ausnahmen abgeschlossen. Die kühle Witterung der letzten Wochen hat eine sehr lange Leseperiode ermöglicht, ohne dass es zu einem deutlichen Zuwachs an Fäulnis gekommen ist. Die ersten Jungweine sind bereits vergoren und präsentieren sich sehr fruchtig. Die Temperaturen schaffen es in der Nacht kaum mehr in den zweistelligen Bereich und die Keller kühlen langsam aus. Gerade in Hinblick auf die Endvergärung sollte die Mostgewichtabnahme genau im Auge behalten werden.

Die Nährstoffversorgung der Moste war in diesem Jahr meist sehr gut, sodass es während der Gärung kaum zu Bockern gekommen ist. Sollten doch Bockser aufgetreten sein, finden Sie hier einen kurzen Hinweis dazu (siehe Seite 3).

Erhöhte Phenolgehalte wie in den letzten Jahren aufgrund von Trockenstress vorhanden waren, sind beim Jahrgang 2021 kaum anzufinden. In vielen Fällen ist bereits jetzt eine Eiweißstabilität der Jungweine gegeben, da Bentonit mitvergoren wurde. Insgesamt ist der Bentonitbedarf im Vergleich zu den letzten Jahren etwas geringer, da der Sommer nicht so heiß war.

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 frühzeitig handeln zu können.

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

Der größte Handlungsbedarf besteht noch bei der Einstellung der Gesamtsäure. Obwohl teilweise im Moststadium bereits entsäuert wurde, sind die Säuregehalte in vielen Fällen noch zu hoch. Denken Sie rechtzeitig an die Einstellung der Säure, dass noch ausreichend Zeit zur Kristallstabilisierung zur Verfügung steht.

## Jungweintabelle

Die nachfolgende Tabelle setzt sich aus sehr vielen Daten zusammen, die wir von den Weinlaboren zur Verfügung gestellt bekommen. Aber auch Sie, liebe Winzer, können zur Qualität dieser Tabelle beitragen, indem Sie bei den Proben, die Sie zur Analyse an die Labore geben, immer die Rebsorte und den Jahrgang mit angeben. Nur dann können die Werte auch für die Auswertung verwendet werden. Durch eine möglichst hohe Anzahl an Daten werden diese entsprechend aussagekräftig und belastbar.

Rebsorte	Anzahl	Mostgew. aus Dichte [°Oe]			Gesamt-säure [g/l]			vorh. Alko-hol [%vol]			Zucker [g/l]			Gesamtalk. [%vol]		
		Min	<b>M</b> <b>W</b>	Max	Min	<b>M</b> <b>W</b>	Max	Min	<b>M</b> <b>W</b>	Max	Min	<b>M</b> <b>W</b>	Max	Min	<b>M</b> <b>W</b>	Max
Bacchus	277	-11	<b>-1</b>	22	5,1	<b>7,4</b>	9,4	8,9	<b>12,1</b>	14,8	0,0	<b>17,1</b>	66,9	9,9	<b>12,1</b>	14,8
Grauburgunder	30	-8	<b>-2</b>	21	6,2	<b>7,7</b>	10,0	10,0	<b>13,0</b>	13,9	0,0	<b>10,3</b>	64,2	11,1	<b>13,0</b>	13,9
Kerner	24	-9	<b>1</b>	16	7,1	<b>8,4</b>	9,7	9,3	<b>13,1</b>	14,0	0,0	<b>27,1</b>	71,6	11,5	<b>13,1</b>	14,0
Müller-Thurgau	237	-10	<b>-4</b>	10	5,0	<b>6,7</b>	8,4	9,1	<b>12,0</b>	14,0	0,0	<b>9,3</b>	60,1	10,6	<b>12,0</b>	14,0
Riesling	15	-9	<b>0</b>	12	7,5	<b>9,5</b>	11,2	8,9	<b>11,6</b>	12,5	0,1	<b>17,3</b>	41,4	10,6	<b>11,6</b>	12,5
Scheurebe	50	-8	<b>-1</b>	19	6,3	<b>8,3</b>	10,5	9,0	<b>12,2</b>	13,3	0,0	<b>17,2</b>	62,8	11,0	<b>12,2</b>	13,3
Silvaner	174	-10	<b>-5</b>	16	4,6	<b>7,5</b>	9,9	8,9	<b>12,0</b>	14,3	0,0	<b>6,4</b>	62,8	9,8	<b>12,0</b>	14,3
Traminer	20	-11	<b>-5</b>	5	5,3	<b>6,4</b>	8,6	9,8	<b>13,3</b>	14,4	0,0	<b>20,7</b>	64,6	11,7	<b>13,3</b>	14,4
Weißburgunder	48	-10	<b>-5</b>	12	5,0	<b>7,7</b>	11,7	10,2	<b>12,5</b>	14,4	0,0	<b>7,2</b>	46,8	10,2	<b>12,5</b>	14,4
<b>Cabernet Dorsa</b>	12	-8	<b>-4</b>	5	6,5	<b>7,9</b>	9,6	10,8	<b>12,4</b>	14,6	0,0	<b>2,2</b>	16,3	10,9	<b>12,4</b>	14,6
<b>Domina</b>	107	-8	<b>-1</b>	16	3,9	<b>8,2</b>	11,7	8,9	<b>12,1</b>	14,2	0,0	<b>6,1</b>	47,2	9,4	<b>12,1</b>	14,2
<b>Dornfelder</b>	62	-8	<b>-4</b>	7	4,6	<b>7,2</b>	9,5	8,9	<b>12,0</b>	14,0	0,0	<b>4,9</b>	30,3	8,9	<b>12,0</b>	14,0
<b>Portugieser</b>	18	-7	<b>-4</b>	0	4,5	<b>6,9</b>	9,9	9,6	<b>11,8</b>	14,2	0,0	<b>2,5</b>	14,7	9,6	<b>11,8</b>	14,2
<b>Regent</b>	40	-9	<b>-4</b>	12	4,8	<b>6,7</b>	8,1	9,4	<b>11,9</b>	13,6	0,0	<b>3,3</b>	35,2	9,8	<b>11,9</b>	13,6
<b>Schwarzriesling</b>	25	-8	<b>-4</b>	1	5,0	<b>7,5</b>	10,2	9,3	<b>12,1</b>	13,7	0,0	<b>2,9</b>	14,9	9,3	<b>12,1</b>	13,7
<b>Spätburgunder</b>	79	-9	<b>-4</b>	10	5,2	<b>8,3</b>	12,4	9,3	<b>12,5</b>	14,4	0,0	<b>5,1</b>	33,9	9,7	<b>12,5</b>	14,4

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

Die Säuregehalte liegen im Schnitt deutlich über den Vorjahreswerten. Sie decken bei Weiß- als auch bei Rotweinen einen weiten Bereich ab. Für ein sinnvolles Säuremanagement sind Vorversuche und sensorische Beurteilungen erforderlich. Es sind sicherlich wenig Jungweine dabei die gesäuert werden sollten, aber viele die noch zu entsäuern sind.

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.

Wie bereits im Oenofax Nr. 8 berichtet, ist bei den Weißweinen eine vollständige Endvergärung meist bei einem Mostgewicht von -7°Oe erreicht, aber auch Werte bis -10°Oe sind möglich.

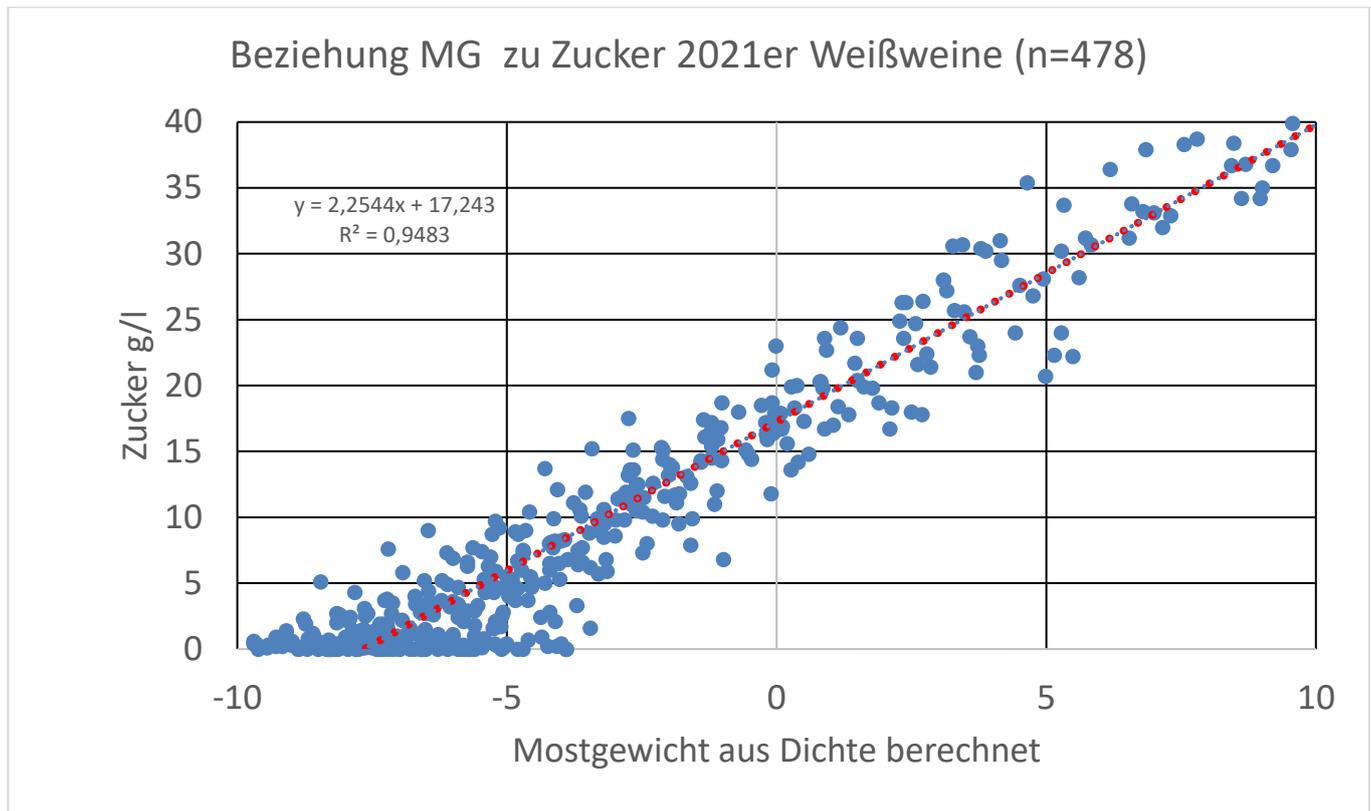


Abb. 1: Beziehung zwischen Mostgewicht und Zuckergehalt für 2021er Jungweine

### Böckser

In den allermeisten Fällen haben sich die (wenigen) Böckser durch eine DAP-Gabe während der Gärung beheben lassen. Wenn das nicht der Fall oder die Gärung schon beendet ist, sollte dieser schnellstmöglich beseitigt werden. Das weitere Vorgehen ist auf die Weinart, Ausbaustil und Rebsorte abzustimmen. Grundsätzlich sollten diese Weine zeitnah von der Grobhefe getrennt und intensiv sensorisch begleitet werden, um ein „Verhocken“ des Böckser zu vermeiden. Sollte das nicht ausreichen, besteht immer noch die Möglichkeit auf eine Kupferschönung (nach Vorversuch) zurückzugreifen. Im Jungweinstadium wird das eingetragene Kupfersulfat von der noch vorhandenen Feinhefe adsorbiert und vollständig entfernt.

**Maximal zugelassene Anwendungsmenge an Kupfersulfat: 1 g/hl (10 mg/l)**

#### Weißwein:

- Kein Abstich über Luft, schon gar nicht über ein Reißrohr!
  - ➔ Verlust an Aroma, CO<sub>2</sub> und Frische, auch wenn der Böckser evtl. beseitigt wird
- Risiko von Oxidationsnoten/Hochfarbigkeit steigt
- Kupferschönung nach Vorversuch

#### Rotwein:

- Lüften möglich, aber Vorsicht, bei zu viel Lufteintrag besteht die Gefahr einer Braunfärbung
- Sollte der BSA noch nicht abgeschlossen sein, kann dann auch nicht mit SO<sub>2</sub> gegengesteuert werden
- Im Zweifelsfall Kupferschönung möglich

#### Rebsorten:

Bei durch Thiol-Verbindungen geprägte Aromasorten (Scheurebe, Sauvignon blanc) sollte auf eine Kupferschönung erst einmal verzichtet werden, da sonst auch ein Teil der positiven Schwefelverbindungen entfernt werden, die maßgeblich zum Sortenaroma beitragen. Oftmals reicht hier der Sauerstoffkontakt durch das Abstechen des Weines aus, um den Böckser zu beheben.

## Abstich, erste SO<sub>2</sub>-Gabe und Ascorbinsäure (Vitamin C)

Unsere Empfehlung für die erste SO<sub>2</sub>-Gabe lautet 70 mg/l bei gesundem Lesegut aus dem Basissegment. Bei erhöhtem Fäulnisanteil können auch bis zu 100 mg/l SO<sub>2</sub> sinnvoll sein. Die ersten Werte für die SO<sub>2</sub>-Gehalte von Jungweinen liegen vor.

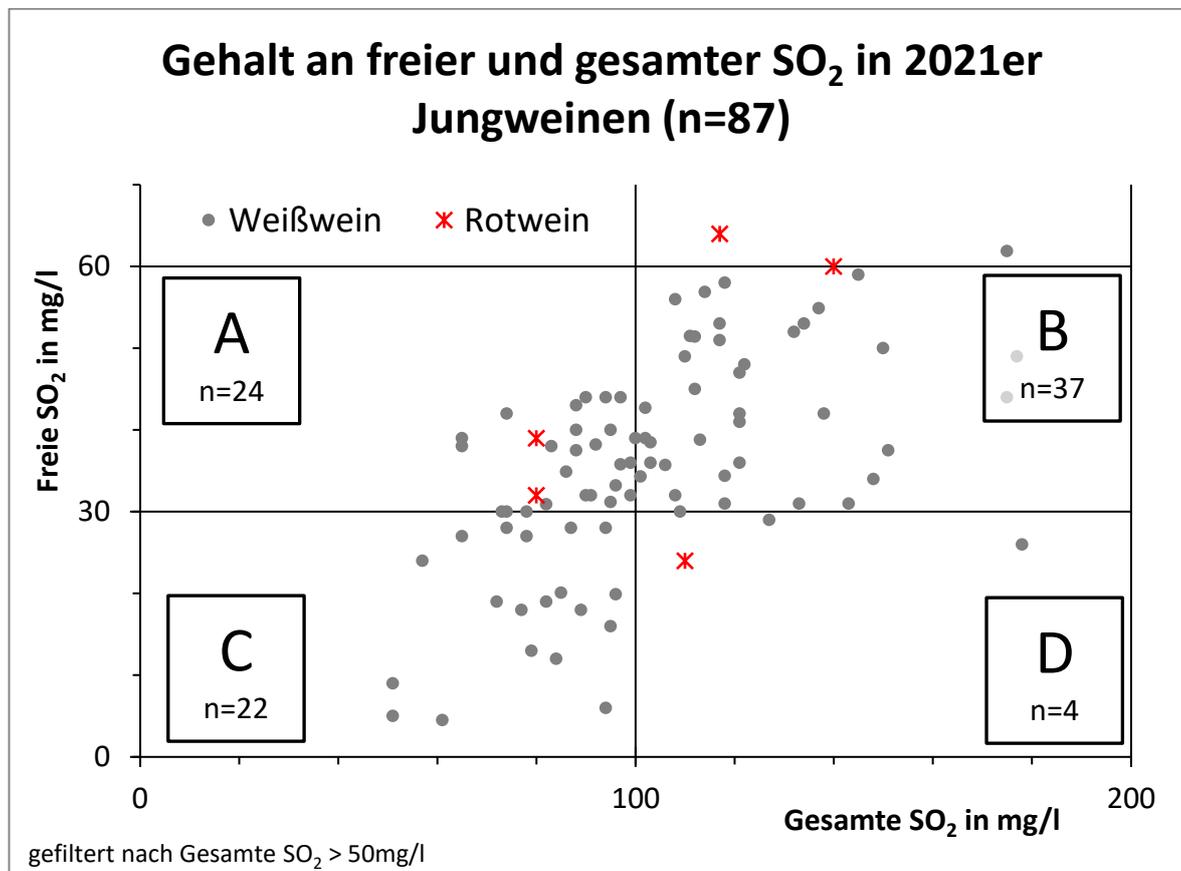


Abb. 2 Gehalt an freier und gesamter schwefeliger Säure in 2021er Jungweinen  
Daten der Weinlabore GWF, Jordan, Klein, Nilles und LWG

Der erste Abstich von der Hefe sollte bei Weinen im Basissegment in den ersten Tagen nach Gärende stattfinden. Dadurch wird noch relativ viel aktive Feinhefe mitgenommen, von der die Weine in den nächsten Monaten (während dem Feinhefelager) profitieren können. Mit der ersten SO<sub>2</sub>-Gabe kann dann noch einige Tage gewartet werden. Wird mit dem ersten Abstich zu lange gewartet, ist nur noch sehr wenig Hefe in Schwebelage. Eine sensorische Kontrolle ist notwendig. Sobald die erste Gabe von SO<sub>2</sub> erfolgt, sollten auch 150 mg/l Ascorbinsäure (15 g/hl) zugegeben werden. Der Zusatz von Ascorbinsäure ist bei der Bestimmung von freier SO<sub>2</sub> als Reduktone zu berücksichtigen.

Das Ziel ca. 40 mg/l SO<sub>2</sub> sollte von Zeit zu Zeit kontrolliert werden.

Bei hochwertigen Weinen und Weinen mit hohen Alkoholgehalten kann der Tank gegen Ende der Gärung beigefüllt werden und anschließend ein Vollhefelager durchgeführt werden. Auch hier ist die sensorische Kontrolle zwingend erforderlich.

**Entscheidend ist, dass nach abgeschlossener Gärung alle Weine im Keller spundvoll liegen!!!**

### Bentonitbedarf

Erste Untersuchungen zum Bentonitbedarf des aktuellen Jahrgangs sind abgeschlossen. Über 50 % der Proben haben im Jungweinstadium keinen Bentonitbedarf. Dies kann durch die Verwendung von Bentonit im Moststadium bedingt sein. Die restlichen Weine haben einen Bedarf bis zu 400 g/hl. Vor der Abfüllung sollte jedes Gebinde geprüft werden.

## **Calciumstabilisierung**

Sollte die Säure (im Most oder im Wein) um mehrere Gramm pro Liter mit kohlensaurem Kalk reduziert worden sein, ist mit einem erhöhten Calcium-Wert zu rechnen. Bei einer zeitnah geplanten Füllung sollte daher unbedingt der Calcium-Wert untersucht werden. Eine Calcium-Stabilisierung mit DL-Weinsäure oder Di-Kaliumuvat (Calciumstabilat) erfordert eine Zeitspanne von einigen Wochen. Daher ist es wichtig, dass Sie rechtzeitig mit Stabilisierungsmaßnahmen beginnen!

Durch die Verwendung von Calciumstabilat (Dikaliumuvat) oder DL-Weinsäure werden Calciumsalze ausgeschieden und der Jungwein wird schneller calciumstabil. Aktuell liegt der Nettopreis von Calciumstabilat und DL-Weinsäure bei etwa 18 €/kg.

Bei einer leichten Entsäuerung (< 1g/L Säurereduzierung) mittels Kalk stabilisiert sich der Wein im Hinblick auf Calciumtartrat innerhalb von 4 – 6 Wochen.

**Ein Jahrgangsworkshop ist für Ende November geplant.**

**Bitte kontaktieren Sie uns oder die Fachberatung, welche Themen für Sie in diesem Jahr von besonderem Interesse sind.**

**Das Oenofax wird ab jetzt nicht mehr regelmäßig erscheinen. Wir werden aber über Besonderheiten und sich ergebende Herausforderungen berichten.**