

+++ Lese abgeschlossen +++ Gärkontrollen durchführen +++ Schwefelkontrollen erforderlich +++ Bentonitbedarf höher als im Vorjahr +++

Allgemein

Sind noch Weine in Gärung, sollten diese Gebinde auf optimale Gärtemperatur von 18 °C bis 20°C gehalten werden. Gleiches gilt auch für Jungweine, die den gewünschten BSA noch nicht abgeschlossen haben.

Zu den Themen „Kontrolle der Endvergärung“ bzw. „Gärstockung“ verweisen wir auf die Oenofaxe der vergangenen Wochen. Diese sind im Archiv des Weinbauring auch nachträglich einsehbar. ([Oenofax-Archiv 2023](#))

Hefelager mit oder ohne SO₂

Ein längerer Kontakt der Jungweine mit der Hefe wirkt sich sehr positiv aus und sorgt durch die Hefelyse zu einem gesteigerten Mundgefühl. Beim (Fein-)Hefelager kann in Abhängigkeit von pH-Wert (je niedriger, desto länger), Gesundheitszustand des Lesegutes und Gärverlauf länger auf eine Schwefelung verzichtet werden. Vorteil ist, dass die Hefe länger in Schwebelage bleibt und das reduktive Milieu aufrechterhält. Selbstverständlich muss der Wein weiterhin sensorisch überwacht werden:

- Kippt die Hefe um?
- Wird der Wein oxidativ?
- Läuft der Wein in einen BSA?

Sofern negative Veränderungen des Weines durch die Hefe auftreten, sollte zeitnah ein Abstich durchgeführt werden und eine Schwefelgabe erfolgen.

Bei höheren pH-Werten besteht die Gefahr eines spontanen BSAs, sodass die Jungweine am Ende der Gärung geschwefelt werden sollten. Soll Ascorbinsäure als UTA-Prophylaxe eingesetzt werden, muss die mit/bei der ersten Schwefelgabe erfolgen. Die SO₂-Kontrolle muss regelmäßig wiederholt werden, um einen stabilen Wert von 30-40 mg/l zu gewährleisten.

Völlig unabhängig vom Zeitpunkt der Schwefelgabe ist das spundvoll halten der Gebinde (Abstich oder Beifüllen) ein Muss.

Verschnitt

Verschnitte sind gute Möglichkeiten, um Weine zu optimieren. Die Sensorik sollte dabei das Entscheidungskriterium sein und die rechtlichen Rahmenbedingungen sind zu beachten.

Jeder Jahrgang hat seinen eigenen Charakter und dieser sollte erhalten werden und erkennbar bleiben. Durch Verschnitt von 2023er in ältere Jahrgänge kann oft ein Auffrischen erreicht werden. Hingegen wirkt sich ein Verschnitt von älteren Weinen in den aktuellen Jahrgang oft negativ aus.

Vorversuche sind also unbedingt erforderlich!

Die Harmonie und vollständige sensorische Auswirkung des Verschnittes auf den Wein stellen sich nicht sofort ein. Im besten Fall sollten verschiedene Varianten über einen Zeitraum von 1-2 Wochen unter Kellerbedingungen gelagert werden. Im Anschluss kann dann die finale Entscheidung getroffen werden.

Jungweintabelle

Die über die Dichte ermittelten Mostgewichte liegen bei durchgeregorenen Weißweinen im Mittel bei minus 9°Oe. Die Gehalte des vorhandenen Alkoholes liegen nur geringfügig unter den Werten des Vorjahres. Die in der Tabelle dargestellten Jungweine wurden alle mit Mostbentonit behandelt, welches mitvergoren wurde. Die Gaben an Mostbentonit haben in vielen Fällen nicht ausgereicht. Der Bentonitbedarf ist höher als im Vorjahr. Um auch nach Mostbentonitgabe sicher zu sein, dass die Jungweine eiweißstabil sind, sollte jede Partie auf ihren Bentonitbedarf untersucht werden und mit der Bedarfsmenge geschönt werden. Die in der Tabelle aufgelisteten Jungweine liegen zum Teil noch ungeschwefelt auf der Feinhefe. Bei den geschwefelten Proben zeigt sich, dass eine Gabe von 80 mg/l schwefliger Säure für eine ausreichend freie SO₂ von 35 mg/l bis 50 mg/l ausreichend ist.

Rebsorte	Mostbentonit mitvergoren [g/hl]	Bentonitbedarf im Jungwein [g/hl]	Gesamt-säure [g/l]	pH-Wert	vorhandener Alkohol [g/l]	Zucker [g/l]	freie SO ₂ [mg/l]	Reduktone [mg/l]	gesamte SO ₂ [mg/l]	Mostgewicht aus der Dichte [°Oe]
Bacchus	150	100	6,4	3,4	92,5	8,8	43	56	82	-4
Bacchus	150	0	6,9	3,3	90,5	5,5	43	52	74	-5
Kerner	250	0	6,5	3,3	100,3	9,3	47	52	91	-5
Müller-Thurgau	150	0	6,5	3,3	92,4	0,6	38	18	95	-8
Müller-Thurgau	150	0	6,0	3,7	93,1	1,4	38	53	111	-5
Müller-Thurgau	150	80	5,6	3,5	98,8	0,7	4	6	30	-8
Müller-Thurgau	150	0	5,3	3,5	96,0	0,5	59	50	90	-9
Müller-Thurgau	150	0	6,2	3,4	96,3	1,0	47	54	88	-8
Müller-Thurgau	150	0	6,4	3,2	94,9	5,6	16	32	93	-7
Rieslaner	200	150	7,0	3,3	89,4	63,2	47	61	148	19
Riesling	150	80	7,1	3,1	96,8	2,4	4	6	12	-8
Riesling	150	0	7,6	3,1	102,6	1,5	1	8	10	-9
Silvaner	200	100	5,9	3,6	101,8	1,0	33	33	100	-8
Silvaner	200	0	5,7	3,5	102,4	0,8	6	7	25	-9
Silvaner	200	80	7,0	3,4	97,8	1,3	10	7	34	-7
Silvaner	200	100	6,2	3,6	86,3	0,9	4	10	7	-6
Silvaner	200	150	6,1	3,3	108,2	1,0	4	9	16	-10
Silvaner	200	80	5,7	3,4	99,4	1,2	3	7	17	-9
Silvaner	200	100	5,7	3,4	99,0	0,9	3	7	17	-9
Silvaner	200	80	6,7	3,4	95,9	1,2	7	8	34	-7
Silvaner	200	80	6,0	3,7	90,0	1,3	6	11	14	-6
Silvaner	200	0	6,8	3,3	94,8	1,0	42	39	75	-8
Traminer	250	150	5,7	3,3	110,4	1,0	49	9	89	-11
Weißburgunder	200	80	5,7	3,6	100,7	0,7	4	8	11	-9

Ausblick

Das Oenofax wird bis zum Jahresende nicht mehr regelmäßig erscheinen.

Jahrgangsworkshop 2023

Donnerstag, den 23.11.2023 ab 13:30 Uhr
im Bezirk Unterfranken (Würzburg)

Freitag, den 24.11.2023 ab 9:00 Uhr
in der LWG in Veitshöchheim

Der Workshop wird in diesem Jahr wieder in Präsenz stattfinden.
Um möglichst vielen Winzerinnen und Winzern eine Teilnahme zu ermöglichen, bieten wir den Workshop an zwei Terminen an. (Inhalte sind identisch)

Die Einladung und Anmeldemodalitäten folgen in ca. 2 Wochen

Durchschnittswerte der Jungweine aus der vergangenen Woche sind in der nachfolgenden Tabelle zusammengefasst.

Rebsorte	Anzahl	Mostgewicht aus Dichte [°Oechsle]			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	85	-10	-2	15	4,1	6,1	8,7	9,5	11,4	14,1	0,0	12,7	53,8	0,8	11,9	14,3
Grauburgunder	13	-9	-4	10	5,0	6,1	7,1	10,8	12,5	13,9	0,0	8,8	39,0	11,0	13,0	14,3
Kerner	23	-9	1	16	4,5	6,4	7,8	9,9	11,8	13,8	0,3	21,7	54,1	10,5	13,1	14,9
Müller-Thurgau	97	-27	-5	13	4,4	5,9	7,3	9,3	11,8	13,9	0,0	4,9	45,9	10,0	12,1	14,1
Rieslaner	10	-3	21	44	6,9	8,2	9,9	9,2	11,2	15,0	5,2	63,7	109,6	13,9	15,0	16,5
Riesling	35	-9	-4	7	5,5	7,7	9,5	10,8	11,9	13,6	0,0	8,5	33,8	11,2	12,4	14,0
Scheurebe	36	-10	-4	9	4,7	6,2	8,5	10,2	12,0	13,6	0,0	9,3	39,2	11,1	12,5	14,3
Silvaner	151	-11	-6	22	3,9	6,3	8,3	9,0	12,4	14,8	0,0	5,9	67,2	10,2	12,8	16,1
Traminer	8	-11	3	21	5,3	5,6	6,2	9,9	12,4	14,0	1,0	25,1	65,0	13,3	13,9	14,4
Weißburgunder	38	-9	-7	-2	5,0	6,4	8,8	10,8	12,3	13,7	0,0	2,9	18,0	10,9	12,5	13,7
Cabernet Dorsa	4	-6	-4	-1	5,8	5,9	6,1	11,9	13,0	13,6	0,2	1,7	3,8	12,0	13,1	13,7
Domina	58	-8	-3	9	4,2	6,0	8,9	9,6	12,1	13,7	0,0	1,8	17,2	10,2	12,2	13,7
Dornfelder	27	-8	-4	4	4,6	6,0	7,4	9,6	12,6	14,2	0,0	2,1	16,2	10,6	12,7	14,4
Portugieser	6	-7	-5	-2	3,9	5,7	7,8	11,7	12,4	12,7	0,0	3,3	14,4	11,7	12,6	13,3
Regent	18	-10	-5	1	4,5	5,9	7,5	10,7	13,0	14,0	0,0	2,5	15,7	10,7	13,2	14,5
Schwarzriesling	3	-5	1	10	5,3	5,6	5,9	11,6	13,3	15,0	0,3	11,5	29,8	11,6	14,0	16,8
Spätburgunder	50	-8	-4	17	4,3	6,2	8,8	10,2	12,8	15,1	0,0	4,0	53,8	10,2	13,0	15,4

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