

Oenofax Nr. 13

Herausgegeben am
Donnerstag, 17. Oktober 2024

**+++ Lese abgeschlossen +++ unproblematischer Jahrgang +++ kaum Gärprobleme
+++ Tipps zur Glühweinbereitung +++**

Gebinde Spundvoll Halten!

Allgemeine Situation

Die Lese ist beendet und viele Weine haben die Gärung bereits vollständig abgeschlossen. Derzeit liegen uns so gut wie keine Probleme mit Gärstockungen vor. In den Kellern läuft alles unproblematisch.



Auch wenn in den Kellern jetzt nicht mehr ganz so viel zu tun ist, wie noch vor zwei Wochen, ist es wichtig, weiterhin täglich die noch laufenden Gärungen zu überwachen und die Jungweine regelmäßig zu verkosten. Auch nach dem Abstich und der ersten SO₂-Gabe können sich noch Fehltöne (Böckser, mikrobiologische Fehltöne) entwickeln und zu einer negativen sensorischen Veränderung führen. Je eher diese Fehlentwicklungen erkannt werden, desto leichter und besser lassen sie sich beheben.

Achten Sie darauf, dass die Keller nicht zu schnell auskühlen, wenn noch Gärungen darin laufen.

2024er Jungweine

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	42	-9	-4	7	4,4	5,6	7,0	9,7	11,4	12,8	0,0	8,7	32,1	10,9	11,9	12,9
Grauburgunder	9	-10	-7	0	5,0	6,4	8,1	10,8	12,5	14,1	0,0	2,4	10,7	10,9	12,7	14,2
Kerner	10	-8	-1	15	5,7	6,7	7,7	10,4	12,0	13,5	0,0	15,6	54,1	12,1	12,9	13,9
Müller-Thurgau	65	-10	-5	3	4,0	5,9	7,6	10,5	11,7	13,7	0,0	5,6	26,0	10,5	12,1	13,7
Riesling	23	-9	-4	9	6,8	8,0	10,4	10,2	11,6	13,5	0,0	7,7	33,1	10,6	12,1	13,7
Scheurebe	22	-8	-1	13	4,1	6,4	7,9	9,5	11,3	12,6	0,3	14,8	46,0	11,5	12,1	12,8
Silvaner	131	-11	-6	7	3,7	6,4	12,4	9,0	12,0	14,4	0,0	4,6	36,3	10,1	12,3	14,5
Traminer	8	-10	-7	-2	4,1	5,4	6,2	11,1	12,5	13,9	0,0	1,5	8,0	11,4	12,6	14,0
Weißburgunder	23	-10	-5	9	3,8	6,1	8,8	10,9	12,5	14,0	0,0	7,0	36,7	11,3	12,9	14,4
Cabernet Dorsa	2	-1	-1	-1	6,6	6,6	6,6	12,1	12,2	12,3	0,0	4,2	8,4	12,3	12,5	12,6
Domina	25	-7	-3	3	3,4	6,0	8,9	11,0	12,7	14,5	0,0	1,6	11,5	11,0	12,8	14,5
Dornfelder	12	-8	-4	1	4,8	6,2	8,2	11,2	12,3	13,9	0,0	2,5	14,7	11,4	12,4	13,9
Portugieser	7	-7	-5	3	4,3	5,0	6,0	11,1	12,4	13,8	0,0	2,7	17,3	11,1	12,5	13,8
Regent	8	-6	-4	-2	4,9	5,9	7,1	12,1	12,8	13,5	0,0	0,3	0,6	12,1	12,8	13,5
Schwarzriesling	3	-8	-7	-5	4,5	5,4	6,2	11,9	12,6	13,6	0,0	0,1	0,2	11,9	12,6	13,6
Spätburgunder	44	-9	-5	4	4,6	6,5	10,4	10,4	12,6	13,8	0,0	1,8	22,9	10,5	12,7	13,8

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

Die Jungweintabelle zeigt, dass die Säurewerte teilweise extrem weit auseinander liegen (Silvaner: 3,7 – 12,4 g/l Gesamtsäure). Eine zeitnahe Korrektur sollte, sowohl in die eine, als auch die andere Richtung, angestrebt werden, um den Weinen Zeit zu geben sich zu finden und mikrobiologische Sicherheit zu gewährleisten. Eine finale Einstellung der Säure kann dann mittels Vorversuch erfolgen, wenn der Wein geklärt ist.

Glühwein vom Winzer

Immer mehr Betriebe produzieren einen eigenen Glühwein, auch um weitere Absatzmärkte zu erschließen. Doch bei der Herstellung von Glühwein im eigenen Betrieb sind einige wichtige Punkte zu beachten!

Zwei sehr wichtige Punkte sind die richtige Deklaration und die Gefahr der Aromaverschleppung!

Deklaration:

Neben den bisher schon üblichen rechtlichen Vorschriften, muss auch der Glühwein jetzt mit einem Nährwert- und Zutatenverzeichnis versehen sein.

Das Landesuntersuchungsamt Rheinlandpfalz hat ein sehr ausführliches Merkblatt mit allen weinrechtlichen Vorschriften erstellt, das Sie unter folgendem Link abrufen können:

https://lua.rlp.de/fileadmin/lua/Downloads/Weinueberwachung/Merkblatt_Gluehwein_August_2024_Endfassung.pdf

Achtung! Aromaverschleppung:

Bei der Herstellung von Glühwein ist der Zusatz von weinfremden Aromastoffen erlaubt und gängige Praxis. Schläuche, Dichtungen und Kunststoffteile (Filterplatten) nehmen diese Aromastoffe auf und geben sie unter Umständen dann wieder an den Wein ab, der als nächstes durch diese fließt. Daher ist es ratsam, für die Verarbeitung von Glühwein extra Schläuche und eine extra Pumpe zu verwenden, die für die herkömmliche Weinbereitung nicht mehr verwendet werden. Andere Gerätschaften, wie beispielsweise die Füllanlage, müssen für mind. 30 Minuten mit heißem Wasser über 85°C gespült werden. Reinigungsmittel können diese heiße Spülung nicht ersetzen. Nähere Angaben dazu finden Sie ebenfalls in oben genanntem Link.

Workshop Jahrgang 2024

Auch in diesem Jahr bietet die LWG zusammen mit der Fachberatung vom Bezirk Unterfranken einen Workshop zum aktuellen Jahrgang an.

Voraussichtlich wird dieser Anfang Dezember stattfinden, den genauen Termin und näher Informationen werden wir in den nächsten Wochen über das Oenofax mitteilen.

Das Oenofax wird ab heute nicht mehr wöchentlich erscheinen!