Oenofax Nr. 4

Herausgegeben am
Donnerstag, 21. August 2025

**+++ Reife geht zügig weiter +++ KEF im Auge behalten +++ erste Vollernter laufen schon +++
Sektgrundwein – was ist zu beachten +++ erste Reifemessungen +++ Termine Info-Treff Herbst**

Allgemeine Situation:

Die Hitzeperiode der letzten Tage hat ganz vereinzelt zu etwas Sonnenbrand geführt. Bleibt das Wetter wie vorhergesagt trocken, trocknen diese Beeren ein. Die Reifeentwicklung geht bei dieser Witterung zügig weiter. Die Wasserknappheit wird den weiteren Verlauf der Reife kaum verzögern.

Über das Wochenende ist eine Abkühlung der Temperaturen vorhergesagt und auch die Nachttemperaturen bewegen sich bei um die 10°C schon im spät-sommerlichen Bereich.

Behalten Sie bei den frühen Sorten die Reifeentwicklung besonders im Blick, um schnell reagieren zu können (Beachten Sie die Wartezeiten).

Die Kirschessigfliege sollte gut im Auge behalten werden. Die Hitzeperiode schien die ansteigende Population nicht so stark zu beeinflussen wie erhofft. Daher ist ein Monitoring in gefährdeten Anlagen angeraten (s. [Weinbaufax 14. Aug 2025](#)). Fallenfang und Eiablage müssen mengenmäßig nicht miteinander im Zusammenhang stehen. In gefährdeten Anlagen sollte daher unbedingt auf Eiablage untersucht und die Reifeentwicklung kontrolliert werden, um gegebenenfalls zeitnah ernten zu können. Ein Insektizid-Einsatz ist aufgrund der Wartezeiten eher kritisch zu sehen.

Die Herbstvorbereitungen sollten anlaufen, falls es durch Witterungsverhältnisse bzw. Schädlingsbefall (KEF, Wespenfraß) zügiger los geht als erwartet.

Erste Flächen werden bereits für Bremser oder Traubensaft geerntet.

Erste Reifemessungen aus unterschiedlichen Quellen und Regionen melden:

Müller-Thurgau 58-72 °Oe (max. 82°Oe)

Bacchus 52-75 °Oe

Silvaner 52 - 64 °Oe

Riesling 65°Oe

Acolon 82 - 85°Oe

Frühburgunder 80 – 85°Oe

Die Angaben sind nur erste Anhaltspunkte vom Main bis zum Steigerwald und ersetzen nicht die eigene Kontrolle. Behalten Sie vor allem frühreife Rotweine im Blick.

Einladung Info-Treff Herbst 2025

Die Kellerwirtschaftliche Beratung des Bezirks Unterfranken bietet auch in diesem Jahr wieder Treffen zu aktuellen kellerwirtschaftlichen Themen rund um den Herbst 2025 an.

Termine und Treffpunkte im Anhang.

Bereitung von Sektgrundwein

Das Thema „Schaumwein/Sekt“ bietet ein nicht unerhebliches Potential für fränkische Weingüter. Der erste und einer der wichtigsten Schritte bei der Sektbereitung ist der richtige Lesezeitpunkt. Die Trauben für einen Sektgrundwein sollten ein maximales Mostgewicht von 75 – 80°Oe aufweisen! Beobachten Sie die vorgesehenen Anlagen genau und führen Sie eigene Reifemessungen durch, um den für IHRE Anlage richtigen Lesetermin zu bestimmen.

Oenologischer Fahrplan

Burgunder/Aroma/Riesling - Sektgrundwein

- Trauben aus Rebanlagen ohne (Trocken-) Stress und mit moderatem Ertrag (max. 90 hl/ha)
- **Lesezeitpunkt beachten!**
 - Mostgewicht: 76 - 80 °Oe
 - Gesamtsäure:> 8 g/l
- Lese per Hand in möglichst kleine Gebinde
- Aufschüttung der Presse schonend ohne Drehen
- Ganztraubenpressung bis max. 1,2 bar (Ausbeute nur ca. 50 %, bei der Lese beachten!)
- pH-Wert-Anstieg während des Pressens erfordert eine Chargentrennung
- **Dies ist einer der wichtigsten Punkte bei der Sektgrundweinbereitung!!!**
- Leichte SO₂-Gabe in den Most (20 mg/l)
- Scharfe Vorklärung mit vorheriger Enzymierung
- Eisenarmes Bentonit mitvergären (Aufwand abhängig von Rebsorte und Jahrgang)
- Vergärung mit neutraler Hefe, die eine sichere Endvergärung gewährleistet
 - auf Hefe mit Killerfaktor verzichten → 2. Gärung!
- Gute Nährstoffversorgung der Hefe (Hefeaktivatoren wie GoFerm, VitaDrive, etc)
 - Wenn BSA erwünscht, dann beimpfen in die abklingende Gärung
- Abstich nach der Gärung, spundvolle Einlagerung je nach Stilistik
 - Wenn BSA beendet, SO₂-Gabe von max. 50 mg/l
 - Bei Bedarf 10 g/hl Ascorbinsäure-Gabe
- Schönungskontrolle
- Kältestabilisierung
- EK-Filtration
- zeitnahe Versektung (Januar/Februar)

Abgeleitet aus den in den letzten Jahren durchgeführten Versuchs- und Verkostungsreihen, wollen wir Ihnen wieder den Fahrplan des Arbeitskreis Kellerwirtschaft des fränkischen Weinbauverbandes an die Hand geben. Diese Empfehlung ist ausschließlich auf die Rebsorte **Silvaner** ausgelegt.

Oenologischer Fahrplan

Silvaner – Sektgrundwein

- Gesunde und vitale Rebanlage, Gesunde Trauben
- Ertrag: 70 – 90 hl/ha
- Mostgewicht: 75 – 80 °Oe (unreife Silvaner neigen leicht zu UTA)
- Schonende Handlese in kleine Kisten (kein Saftaustritt) bei möglichst kühlen Temperaturen, da auf SO₂ verzichtet werden soll.
- Kein SO₂-Einsatz auf Trauben, Maische oder Most. Phenoxidation ist gewünscht!
- Händisches Befüllen der Presse (oder mit Förderband)
- Ganztraubenpressung möglichst ohne Scheitern (bis Anstieg des pH-Wertes oder der Leitfähigkeit); je nach Pressenausführung sind einzelne Umdrehungen zur Auflockerung möglich
- Vorklärung über Sedimentation mit vorheriger Enzymierung
- Mitvergären von Bentonit zur Eiweißstabilisierung
- Auswahl einer Reinzuchtheefe mit geringem Nährstoffbedarf
- Bei Bedarf zusätzliche Nährstoffgabe
- Kontrollierte Gärung (analytisch und sensorisch)
- Bevorzugt simultaner, unter Umständen auch sequenzieller biologischer Säureabbau
 - Mit speziellen Kulturen, die für niedrige pH-Werte geeignet sind
- Spundvolle Lagerung mit **max. 20 mg/L freie SO₂**, bis zur Versektung, wenn möglich ohne SO₂
- Filtration (bei externer Versektung EK-Filtration)
- **Weinsteinstabilisierung über Kälte und Kontaktweinstein**

Grundsätzlich gilt:

- geringer bis keinen Einsatz von SO₂ bis zur Füllung
- Herstellung einer Süßreserve aus selbem Lesegut für die zweite Gärung, falls die Alkoholausbeute höher als erwartet war