

# Oenofax Nr. 5

Herausgegeben am  
**Donnerstag, 28. August 2025**

**+++ Lese Sektgrundwein läuft +++ Reifeentwicklung teilweise rasant +++ Gesundheitszustand beobachten +++ aktualisierter Leitfaden für „Entalkoholisierendes“ +++ Hinweis zu L-(+)-Weinsäure +++ Kellerwirtschaftskurs 4. Sept. 17.30 Uhr online +++**

## **Allgemeine Situation:**

Am heutigen Donnerstag fallen voraussichtlich die ergiebigsten Niederschläge. In den nächsten Tagen kühlt es daher etwas ab und es kann zu Gewittern oder immer wieder zu Schauern kommen. Lediglich das Wochenende ist trocken gemeldet. Große Regenmengen sind aber eher nicht prognostiziert.

Mit der Lese von Traubensaft, Federweißer und Sektgrundwein wurde je nach Sorte und Reife bereits begonnen. Überprüfen Sie entsprechend die Einhaltung der Wartezeiten.

Wichtig: Die Reifeentwicklung ist im Moment sehr unterschiedlich und teilweise sehr rasant ( $>10^{\circ}\text{Oe}$  in einer Woche), auch in Abhängigkeit des Ertrags. Kontrollieren Sie die Reife in Ihren Anlagen daher nicht nur „wie immer“, sondern beachten Sie auch die unterschiedliche Reifeentwicklung bei geringer Traubenzahl.

Beobachten Sie den Gesundheitszustand ihrer Anlagen einerseits mit Blick auf die KEF, andererseits nach den Regentagen auf mögliches Aufplatzen der Beeren.

Treffen Sie Ihre letzten Vorbereitungen, kontrollieren Sie die Reife und halten Sie den Wetterbericht im Blick, damit sie im Bedarfsfall zügig reagieren können.

## **4. Sept 2025: Kellerwirtschaftskurs 2025 - Online**

17.30 – 18.30 Uhr; *Anmeldung und Themen Anfang kommender Woche.*

## **Reifeentwicklung:**

Die Reife geht äußerst zügig voran. Beim Silvaner kam es zu einem Anstieg des Mostgewichts von deutlich mehr als  $10^{\circ}\text{Oe}$  innerhalb einer Woche. Dabei beträgt die Spanne zwischen den Minimal- und Maximal- Werten oft  $20^{\circ}\text{Oe}$  und mehr. Die Gesamtsäure liegt meist noch um die 10 g/l und darüber.

Weitere Informationen zur Reifeentwicklung können sie der folgenden Tabelle entnehmen:

Rebsorte	Region	Anzahl	KW35									KW34	
			Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz zur Vorwoche	
			Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	Franken	26	57	<b>73</b>	84	7	<b>8,2</b>	10	2,9	<b>3,1</b>	3,3	10	-1,7
	Mainviereck	3	67	<b>71</b>	77	7	<b>8,2</b>	9	3,0	<b>3,1</b>	3,2	7	-1,1
	Maindreieck	14	57	<b>73</b>	84	7	<b>8,3</b>	10	2,9	<b>3,1</b>	3,2	10	-1,7
	Steigerwald	9	64	<b>75</b>	82	7	<b>8,1</b>	9	3,0	<b>3,1</b>	3,3	13	-2,2
Grau- burgunder	Franken	6	74	<b>80</b>	84	10	<b>10,5</b>	11	3,0	<b>3,1</b>	3,1	11	-5,3
	Mainviereck	1	78	<b>78</b>	78	11	<b>10,5</b>	11	3,0	<b>3,0</b>	3,0		
	Maindreieck	4	78	<b>82</b>	84	10	<b>10,4</b>	11	3,0	<b>3,1</b>	3,1	13	-5,4
	Steigerwald	1	74	<b>74</b>	74	11	<b>10,6</b>	11	3,1	<b>3,1</b>	3,1		
Müller- Thurgau	Franken	45	58	<b>72</b>	84	7	<b>9,2</b>	22	2,9	<b>3,1</b>	3,3	7	-1,8
	Mainviereck	4	67	<b>70</b>	77	7	<b>8,8</b>	10	3,0	<b>3,1</b>	3,2	5	-2,3
	Maindreieck	33	58	<b>72</b>	84	7	<b>9,4</b>	22	2,9	<b>3,1</b>	3,2	7	-1,4
	Steigerwald	8	69	<b>75</b>	79	7	<b>8,2</b>	9	3,1	<b>3,2</b>	3,3	9	-4,3
Riesling	Franken	12	67	<b>73</b>	83	12	<b>14,1</b>	20	2,8	<b>2,9</b>	3,0	14	-3,4
	Mainviereck												
	Maindreieck	12	67	<b>73</b>	83	12	<b>14,1</b>	20	2,8	<b>2,9</b>	3,0	14	-3,4
	Steigerwald												
Scheurebe	Franken	4	72	<b>75</b>	80	9	<b>10,6</b>	12	2,9	<b>3,0</b>	3,1	19	-7,1
	Mainviereck												
	Maindreieck	3	72	<b>76</b>	80	10	<b>11,0</b>	12	2,9	<b>3,0</b>	3,0	20	-6,7
	Steigerwald	1	73	<b>73</b>	73	9	<b>9,3</b>	9	3,1	<b>3,1</b>	3,1		
Silvaner	Franken	26	61	<b>71</b>	84	7	<b>11,4</b>	18	2,8	<b>3,0</b>	3,3	18	-6,4
	Mainviereck	3	65	<b>69</b>	73	10	<b>10,1</b>	10	3,1	<b>3,1</b>	3,2		
	Maindreieck	18	61	<b>72</b>	81	7	<b>11,9</b>	18	2,8	<b>3,0</b>	3,3	19	-6,8
	Steigerwald	5	61	<b>71</b>	84	10	<b>10,8</b>	12	3,0	<b>3,1</b>	3,2	7	-1,6
Traminer	Franken	2	81	<b>83</b>	84	11	<b>10,7</b>	11	3,1	<b>3,1</b>	3,1		
	Mainviereck												
	Maindreieck	1	84	<b>84</b>	84	11	<b>10,7</b>	11	3,1	<b>3,1</b>	3,1		
	Steigerwald	1	81	<b>81</b>	81	11	<b>10,6</b>	11	3,1	<b>3,1</b>	3,1		
Weiß- burgunder	Franken	7	71	<b>79</b>	86	10	<b>10,6</b>	13	2,8	<b>3,0</b>	3,2	12	-5,4
	Mainviereck	2	79	<b>80</b>	80	10	<b>10,0</b>	10	3,1	<b>3,2</b>	3,2		
	Maindreieck	5	71	<b>79</b>	86	10	<b>10,9</b>	13	2,8	<b>3,0</b>	3,1	12	-5,2
	Steigerwald												
Cabernet Dorsa	Franken	4	84	<b>88</b>	93	10	<b>10,5</b>	11	3,0	<b>3,1</b>	3,1	4	-0,6
	Mainviereck												
	Maindreieck	4	84	<b>88</b>	93	10	<b>10,5</b>	11	3,0	<b>3,1</b>	3,1	4	-0,6
	Steigerwald												
Domina	Franken	5	69	<b>79</b>	89	10	<b>10,4</b>	13	3,1	<b>3,2</b>	3,5	18	-3,2
	Mainviereck												
	Maindreieck	4	69	<b>77</b>	83	10	<b>10,5</b>	13	3,1	<b>3,1</b>	3,2	16	-3,1
	Steigerwald	1	89	<b>89</b>	89	10	<b>10,3</b>	10	3,5	<b>3,5</b>	3,5		
Dornfelder	Franken	5	63	<b>73</b>	81	8	<b>8,7</b>	10	2,9	<b>3,0</b>	3,1	14	-2,7
	Mainviereck												
	Maindreieck	4	63	<b>74</b>	81	8	<b>8,9</b>	10	2,9	<b>3,0</b>	3,0	15	-2,5
	Steigerwald	1	69	<b>69</b>	69	8	<b>7,9</b>	8	3,1	<b>3,1</b>	3,1		
Regent	Franken	12	69	<b>81</b>	89	8	<b>8,9</b>	11	3,1	<b>3,2</b>	3,4	9	-1,9
	Mainviereck	3	77	<b>78</b>	80	9	<b>9,4</b>	10	3,1	<b>3,2</b>	3,3	11	-2,2
	Maindreieck	6	69	<b>81</b>	89	8	<b>9,1</b>	11	3,1	<b>3,2</b>	3,3	8	-1,8
	Steigerwald	3	75	<b>83</b>	87	8	<b>7,9</b>	8	3,2	<b>3,3</b>	3,4	9	-1,7
Schwarz- riesling	Franken	4	70	<b>76</b>	82	10	<b>10,8</b>	11	3,0	<b>3,1</b>	3,2		
	Mainviereck												
	Maindreieck	3	70	<b>77</b>	82	10	<b>10,6</b>	11	3,0	<b>3,1</b>	3,1		
	Steigerwald	1	74	<b>74</b>	74	11	<b>11,1</b>	11	3,2	<b>3,2</b>	3,2		
Spät- burgunder	Franken	7	81	<b>83</b>	88	8	<b>11,1</b>	14	3,0	<b>3,1</b>	3,3	14	-3,8
	Mainviereck												
	Maindreieck	7	81	<b>83</b>	88	8	<b>11,1</b>	14	3,0	<b>3,1</b>	3,3	14	-3,8
	Steigerwald												

Werte der Weinlabore von Divino Nordheim, GWF und LWG

### Hinweis zu L-(+)-Weinsäure (gekürzt; Quelle: DWV)

Bei kellerwirtschaftlich eingesetzter L-(+)-Weinsäure besteht die Möglichkeit, dass Winzerinnen und Winzer aktuell synthetische L-(+)-Weinsäure angeboten bekommen oder diese bereits beziehen. Nach geltendem Recht ist diese jedoch nicht für die Säureregulierung in Wein und Most zugelassen. Achten Sie darauf, dass die L-(+)-Weinsäure landwirtschaftlichen Ursprungs ist und eigens aus Weinbauerzeugnissen gewonnen wird. Die Verwendung synthetischer Weinsäure, auch wenn sie unwissentlich erfolgt, hat zur Folge, dass die behandelten Weine nicht verkehrsfähig sind, § 27 Abs.1 WeinG.

### Kirschessigfliege:

Die feuchten, etwas kühleren Tage können die Entwicklung der Kirschessigfliege begünstigen. Beobachten Sie gefährdeten Anlagen auf Befallssymptome (s. Abbildungen). Eine Insektizid-Behandlung ist mit Hinblick auf die Wartezeiten in den meisten Fällen nicht mehr sinnvoll. Ernten sie befallene Parzellen zeitnah. Eine genaue Selektion der Trauben für eine Rotweinbereitung ist zwingend notwendig. Je nach Zustand des Traubenmaterials bietet sich als Alternative die Verarbeitung zu Rosé an.

### **„KEF“-gefährdete Anlagen und Sorten sind:**

Anlagen in der Nähe von Waldrändern, Feldgehölzen und Hecken. Besonders gefährdeten Rebsorten sind Frühburgunder, Dornfelder, Regent, Acolon, Cabernet Dorsa und Blauer Silvaner.



Abbildung 1: KEF Eiablage in Holunderbeere; Beachten Sie auch die umliegende Wildbeeren, die oft favorisiert befallen werden; Bild: WBR



Abbildung 4: Zu spät. Diese Trauben riecht man schon von weitem und müssen verworfen werden. Bild: WBR

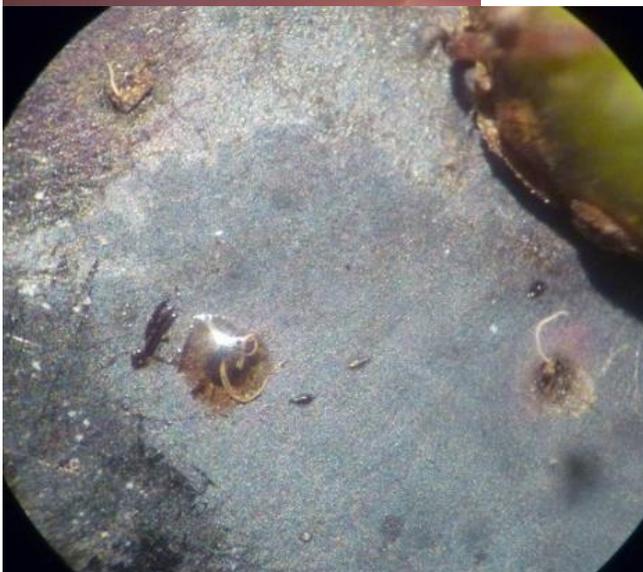


Abbildung 2: vereinzelt Saffttropfen auf der Beere können auf KEF hinweisen; Bild: WBR



Abbildung 3: die langen Atemschläuche sind eindeutige Merkmale einer Eiablage durch KEF; Bild: WBR

## Leitfaden zur Erzeugung von Grundweinen zur Herstellung von „entalkoholisierten Wein“ oder „entalkoholisierten Wein mit zugesetzter Kohlensäure“:

### Grundsätzliche Voraussetzung:

- Gesundes und reifes Lesegut (Aroma- und Phenolreife!)
- **Keine Anreicherung!**
- Säuregehalt 1 – 2 g/L unter üblichem Wert
- Maximum an Aroma (v.a. Terpene) → gezielte Sortenwahl, Maischestandzeit
- Volumenverlust von 12 – 20 % einkalkulieren

### Fahrplan:

- Gezielte Rebsortenauswahl für Aroma-Optimierung (Muskateller, Riesling, Müller-Thurgau, ...)
- Lesezeitpunkt: reif, fürs Aroma (nicht zu früh!)
- Reduktives Arbeiten mit SO<sub>2</sub> zur Förderung der Aromen
- Maischestandzeit zur Erhöhung der Terpene und für ausreichend Phenole
- Scharfe Vorklärung
- Absolute Eiweißstabilität durch Bentonit-Mitvergären
- Kühle Vergärung mit fruchtbetonter Hefe und ausreichend Nährstoff für eine gute Aromatik
- Durchgärung anstreben
- Zeitnaher Abstich mit SO<sub>2</sub> und Ascorbinsäure
- Filtration
- Entalkoholisierung, Verperlung und Füllung bei Lohnunternehmer
  - o Kohlensäuregehalt von bis zu 11,5 g/L (keine Schaumweinsteuer)
  - o Füllung mittels DMDC (= Velcorin, Deklarationspflicht!) oder Pasteurisierung zwecks Produktsicherheit
  - o Süßung mit Süßreserve oder RTK
    - Im Idealfall Süßreserve aus Aromarebsorten (Muskateller, Traminer)

### Wichtige rechtliche, deklarationstechnische Hinweise:

- Bei der Verwendung des Begriffs „Alkoholfrei“ muss immer die Angabe „< 0,5 %vol.“ mit dabei stehen (außer, der tatsächliche Alkoholgehalt liegt unter 0,05 %vol.)
- Weitere Informationen zur Deklaration und zur Etikettierung finden Sie unter:

[https://www.vitipendium.de/Weinrecht\\_f%C3%BCr\\_Schule\\_und\\_Praxis\\_in\\_Rheinland-Pfalz](https://www.vitipendium.de/Weinrecht_f%C3%BCr_Schule_und_Praxis_in_Rheinland-Pfalz)