

Oenofax Nr. 6

Herausgegeben am

Donnerstag, 4. September 2025

**+++ Lese früher Sorten +++ kleines Lesefenster erwartet +++ Rotweine kontrollieren +++
Reifeentwicklung sehr unterschiedlich +++ Gesundheitszustand beobachten +++ Säuerung +++
Kellerwirtschaftskurs online HEUTE +++**

Allgemeine Situation:

In der kommenden Nacht werden kräftige Niederschläge vorhergesagt. Übers Wochenende bleibt es trocken, wohingegen der Wochenstart wieder unbeständig gemeldet wird. Die Temperaturen pendeln zwischen 20- 25°C. Mit Ausnahme der Freitag- und Samstagnacht bleiben die Nachttemperaturen im zweistelligen Bereich. Die Reifeentwicklung sollte daher zügig weitergehen.

Sollten die reifen Trauben aufgrund von Niederschlägen lange nass bleiben und die Temperaturen im wärmeren Bereich liegen, können anfällige Sorten aufreißen. Daher sollte jeder in den kommenden Tagen den Gesundheitszustand der Weinberge auch mit Blick auf Fraßschäden und Fäulnis kontrollieren. Verpassen Sie nicht den richtigen Zeitpunkt mit der Lese zu starten. Es kündigt sich wieder eine schnelle Lese an. Die Reife ist stark abhängig von Wasserversorgung und Ertragseinstellung, daher geben die im Folgenden dargestellten Werte nur Hinweise.

Die Lese der Sektgrundweine ist weitgehend abgeschlossen und die Lese früher Sorten hat begonnen. Besonders Rotweine werden früh reingeholt (KEF weiterhin aktiv).

4. Sept 2025: Kellerwirtschaftskurs 2025 - Online

17.30 – 18.30 Uhr

Themen: Herbst 2025, Phänologische Entwicklung, aktuelle Situation

➤ Beate Leopold, Weinbauring Franken e.V.

Traubenverarbeitung und Weinbereitung 2025, jahrgangsspezifische Besonderheiten

➤ Johannes Burkert / Felix Baumann, LWG Oenologie

Anmeldung unter: <https://bayern.webex.com/weblink/register/rf4fe206077e1f83d1bb594ca90872ede>

Reifeentwicklung:

Aufgrund geringerer Temperaturen und wechselhafter Witterung schreitet die Reife in gemäßigerem Tempo fort. Der Anstieg der Oechslegrade innerhalb einer Woche bewegt sich nur noch in einem Bereich von 0 - 7 °Oe. In der Vorwoche betrug der Anstieg noch 10°Oe und mehr. Die Konzentrationen der Gesamtsäure reichen im Durchschnitt von 7,1 bis 11,9 g/l. Die pH-Werte liegen jedoch in einem engen Fenster von 2,9 bis 3,3. Niedrige Säurekonzentrationen bedeuten also nicht automatisch kritische pH-Werte. Weitere Informationen zur Reifeentwicklung können sie der folgenden Tabelle entnehmen:

Rebsorte	Region	Anzahl	KW36									KW35	
			Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
			Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	Franken	42	51	75	87	5	7,2	9	2,8	3,1	3,3	2	-1,0
	Mainviereck	3	70	74	80	6	7,0	8	3,0	3,1	3,3	3	-1,2
	Maindreieck	18	62	76	87	5	7,3	9	2,9	3,1	3,3	3	-0,9
	Steigerwald	21	51	75	87	6	7,1	9	2,8	3,1	3,3	0	-1,1
Grau- burgunder	Franken	11	72	84	89	8	8,9	10	3,0	3,1	3,3	4	-1,5
	Mainviereck	1	84	84	84	9	8,9	9	3,0	3,0	3,0	6	-1,6
	Maindreieck	8	82	86	89	8	9,0	10	3,0	3,1	3,3	4	-1,5
	Steigerwald	2	72	77	82	8	8,9	10	3,1	3,1	3,1	3	-1,8
Müller- Thurgau	Franken	62	61	76	88	6	7,4	10	2,9	3,2	3,4	4	-1,8
	Mainviereck	5	70	74	80	6	7,5	8	3,1	3,2	3,3	4	-1,3
	Maindreieck	36	61	76	88	6	7,3	10	3,0	3,2	3,4	4	-2,2
	Steigerwald	18	64	76	84	7	7,4	9	2,9	3,2	3,3	1	-0,8
Riesling	Franken	14	70	77	86	10	11,9	16	2,7	2,9	3,1	5	-2,2
	Mainviereck												
	Maindreieck	12	70	78	86	10	11,5	15	2,9	3,0	3,1	5	-2,6
	Steigerwald	1	75	75	75	13	13,0	13	2,7	2,7	2,7		
Scheurebe	Franken	7	63	77	83	8	8,7	10	3,0	3,0	3,1	2	-1,8
	Mainviereck												
	Maindreieck	4	78	80	83	8	9,0	10	3,0	3,1	3,1	5	-2,0
	Steigerwald	3	63	73	78	8	8,5	9	3,0	3,0	3,1	0	-0,8
Silvaner	Franken	62	54	77	91	8	9,7	13	2,8	3,1	3,3	5	-1,7
	Mainviereck	5	69	72	79	8	8,9	10	3,0	3,1	3,3	3	-1,1
	Maindreieck	39	67	79	88	8	9,6	12	2,9	3,1	3,2	7	-2,3
	Steigerwald	17	54	73	91	8	10,2	13	2,8	3,0	3,3	1	-0,6
Weiß- burgunder	Franken	21	64	81	91	8	9,5	12	2,8	3,1	3,3	1	-1,1
	Mainviereck	3	81	83	86	8	8,3	9	3,1	3,2	3,3	4	-1,7
	Maindreieck	15	73	82	91	8	9,8	12	2,9	3,1	3,3	3	-1,1
	Steigerwald	3	64	72	77	8	9,6	12	2,8	2,9	3,0		
Domina	Franken	15	71	81	91	6	8,2	11	3,0	3,2	3,4	2	-2,2
	Mainviereck	1	81	81	81	6	6,3	6	3,3	3,3	3,3		
	Maindreieck	9	71	81	86	7	8,6	11	3,0	3,2	3,3	4	-1,9
	Steigerwald	5	76	82	91	7	8,0	10	3,2	3,3	3,4		
Dornfelder	Franken	9	67	76	85	7	7,6	9	3,0	3,1	3,2	4	-1,0
	Mainviereck												
	Maindreieck	7	67	76	85	7	7,8	9	3,0	3,1	3,1	3	-1,1
	Steigerwald	2	75	76	77	7	7,1	8	3,2	3,2	3,2	7	-0,8
Regent	Franken	15	74	83	93	7	8,0	10	3,1	3,2	3,4	2	-0,9
	Mainviereck	5	81	83	85	8	8,0	9	3,2	3,2	3,3	5	-1,4
	Maindreieck	4	81	84	91	7	7,6	8	3,2	3,2	3,4	3	-1,6
	Steigerwald	4	75	85	93	7	7,7	8	3,1	3,3	3,4	3	-0,2
Schwarz- riesling	Franken	8	72	79	86	8	9,3	10	3,1	3,2	3,2	3	-1,4
	Mainviereck	2	77	78	79	10	9,9	10	3,1	3,1	3,1		
	Maindreieck	4	72	80	86	8	9,0	10	3,1	3,2	3,2	3	-1,6
	Steigerwald	1	82	82	82	9	9,2	9	3,1	3,1	3,1	8	-1,9
Spät- burgunder	Franken	12	72	85	93	7	10,4	14	2,7	3,1	3,3	1	-0,7
	Mainviereck												
	Maindreieck	8	84	88	93	7	10,3	12	3,0	3,2	3,3	5	-0,9
	Steigerwald	3	72	77	84	9	10,7	14	2,7	2,9	3,2		

Werte der Weinlabore von Castell, Divino Nordheim, GWF, "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", Dr. Nilles und LWG

Säuerung

Gerade bei den Fröhsorten Bacchus und Müller-Thurgau liegen die Säurewerte teilweise bereits unter 7 g/L, ohne dass die Lesereife erreicht ist. Wenn diese Fröhsorten in 7-10 Tagen gelesen werden, ist in den meisten Fällen die Gesamtsäure vermutlich so niedrig, dass auf jeden Fall eine Säuerung mit Weinsäure erfolgen muss. Dadurch wird zum einen der pH-Wert abgesenkt, was mikrobiologisch wichtig ist. Zum anderen wird die Säure sensorisch bereits in einen Bereich gebracht, der den späteren Wein harmonisch werden lässt. So müssen nach der Gärung nur noch Feinkorrekturen erfolgen.

Bei der Überlegung zur Säuerung ist es wichtig, immer den pH-Wert und den Wert der Gesamtsäure zu beachten, sodass mit Maß und Ziel an die Säuerung herangegangen wird!

Federweißer: Infos zu Bezeichnungsrecht und Nährwert

Die aktuellen Informationen des LGL zum Thema Nährwertkennzeichnung und Zutatenverzeichnis sind im Oenofax 3 (Seite 3) vom 14. August → [LINK](#) bereits erschienen.

Zur Berechnung des Brennwertes bei Federweißer kann die Tabelle im Anhang herangezogen werden (Quelle: Schandelmaier, B., 2024, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz)