

# Oenofax Nr. 7

Herausgegeben am  
**Montag, 8. September 2025**

**+++ Lesestart nicht verpassen +++ Gesundheitszustand kontrollieren – beginnende Fäulnis +++**  
**+++ Sektgrundweinlese abgeschlossen +++ Kellerwirtschaftskurs Aufzeichnung online +++**

## Allgemeine Situation:

Die zweite Septemberwoche bringt weiterhin wechselhaftes Wetter. Dienstag- und Mittwochnachmittag sind leichte Niederschläge gemeldet, die anderen Tage sind eher trocken, es bleibt allerdings bewölkt.

Die Temperaturen liegen tagsüber bei 20-23°C, nachts sinken die Werte auf 10-12°C.

Der zügige Abbau der Säure wird dadurch wahrscheinlich nicht aufgehalten, allerdings wird die Aromenausreife gefördert.

Besonders aufmerksam sollte man bei dieser Witterung bei Rebsorten sein, die leicht zum Platzen und Faulen neigen, z.B. Riesling und Scheurebe. Hier werden aus dem ganzen Gebiet Risse und erste Fäulnisstellen gemeldet! Unbedingt entsprechende Anlagen kontrollieren und reagieren.

**Der Herbst ist da! Auch in diesem Jahr ist auf Grund der Vorzeichen (Witterung & Reifeentwicklung) mit einem engen Lesefenster zu rechnen.**

**Verpassen Sie nicht den richtigen Zeitpunkt, um mit der Lese zu starten, sonst können Ihnen am Ende die Zeit, Reifewerte und die Gesundheit der Trauben „davonlaufen“.** So könnte teilweise das Ende der Hauptlese schon in 10-14 Tagen erreicht werden.

Es ist angeraten nun zügig die Basisqualitäten zu lesen, damit man sich im weiteren Verlauf auf die besseren Qualitäten konzentrieren kann und nicht an mehreren Fronten agieren muss.

## Kellerwirtschaftskurs 2025 – Aufzeichnung Online

Die Aufzeichnung des Kurses finden Sie unter diesem [LINK](#)

## Reifeentwicklung

Seit vergangem Freitag hat sich bei den Mostgewichten nicht viel getan. Die meisten Rebsorten liegen im Bereich von 75-85°Oe, mit teilweise starken Schwankungen innerhalb einer Rebsorte von 20°Oe und mehr (z.B. Müller-Thurgau und Silvaner). Die Konzentration der Gesamtsäure nimmt hingegen stark ab. Dies ist insbesondere bei den untersuchten Rotweinsorten zu sehen. Der pH-Wert steigt dabei weiterhin kaum an.

Rebsorte	Region	Anzahl	08.09.									04.09.		
			Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz zur Vorwoche		
			Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]	pH
Bacchus	Franken	17	68	<b>76</b>	83	5,4	<b>6,8</b>	8,3	3,0	<b>3,2</b>	3,4	0	-0,3	0,1
	Mainviereck	2	78	<b>79</b>	79	6,2	<b>6,7</b>	7,2	3,1	<b>3,1</b>	3,1	5	-0,3	0,0
	Maindreieck	7	68	<b>72</b>	79	5,4	<b>7,0</b>	8,3	3,0	<b>3,2</b>	3,4	-4	-0,3	0,1
	Steigerwald	7	68	<b>78</b>	83	6,0	<b>6,8</b>	7,5	3,0	<b>3,2</b>	3,4	2	-0,3	0,2
Grau- burgunder	Franken	12	78	<b>86</b>	91	7,2	<b>8,3</b>	9,0	3,0	<b>3,2</b>	3,3	2	-0,6	0,0
	Mainviereck	3	85	<b>86</b>	87	7,9	<b>8,3</b>	8,8	3,1	<b>3,2</b>	3,3	2	-0,6	0,1
	Maindreieck	4	84	<b>87</b>	89	7,2	<b>8,0</b>	8,8	3,0	<b>3,1</b>	3,2	1	-1,0	0,0
	Steigerwald	4	78	<b>84</b>	91	8,2	<b>8,6</b>	9,0	3,2	<b>3,3</b>	3,6	7	-0,2	0,2
Müller- Thurgau	Franken	21	65	<b>75</b>	86	6,2	<b>7,2</b>	9,1	3,0	<b>3,2</b>	3,4	-1	-0,2	0,1
	Mainviereck	5	67	<b>77</b>	86	6,8	<b>7,2</b>	7,6	3,1	<b>3,2</b>	3,2	3	-0,3	0,0
	Maindreieck	7	66	<b>72</b>	77	6,2	<b>7,5</b>	9,1	3,0	<b>3,1</b>	3,3	-4	0,2	0,0
	Steigerwald	9	65	<b>76</b>	84	6,4	<b>7,0</b>	7,7	3,1	<b>3,3</b>	3,4	0	-0,4	0,1
Riesling	Franken	10	78	<b>83</b>	88	8,3	<b>11,0</b>	13,1	2,9	<b>3,0</b>	3,1	6	-0,9	0,1
	Mainviereck	1	81	<b>81</b>	81	8,3	<b>8,3</b>	8,3	3,1	<b>3,1</b>	3,1			
	Maindreieck	7	78	<b>84</b>	88	9,1	<b>11,2</b>	13,1	2,9	<b>3,0</b>	3,1	6	-0,3	0,0
	Steigerwald	2	81	<b>82</b>	82	11,0	<b>11,7</b>	12,3	2,9	<b>3,2</b>	3,4	7	-1,4	0,4
Scheurebe	Franken	10	80	<b>84</b>	92	7,3	<b>8,4</b>	9,7	3,0	<b>3,1</b>	3,3	6	-0,4	0,1
	Mainviereck	1	80	<b>80</b>	80	8,4	<b>8,4</b>	8,4	3,0	<b>3,0</b>	3,0			
	Maindreieck	4	80	<b>85</b>	92	7,4	<b>8,3</b>	9,0	3,1	<b>3,2</b>	3,3	5	-0,6	0,1
	Steigerwald	5	80	<b>83</b>	87	7,3	<b>8,4</b>	9,7	3,0	<b>3,1</b>	3,2	10	-0,1	0,1
Silvaner	Franken	61	67	<b>82</b>	93	6,8	<b>9,0</b>	11,2	2,9	<b>3,1</b>	3,3	5	-0,8	0,1
	Mainviereck	6	77	<b>81</b>	86	7,5	<b>7,9</b>	8,9	3,1	<b>3,1</b>	3,3	9	-1,0	0,0
	Maindreieck	30	71	<b>82</b>	93	6,8	<b>8,9</b>	11,2	2,9	<b>3,1</b>	3,3	3	-0,7	0,0
	Steigerwald	24	67	<b>82</b>	92	7,3	<b>9,3</b>	10,8	3,0	<b>3,2</b>	3,3	9	-0,9	0,2
Weiß- burgunder	Franken	22	74	<b>84</b>	94	7,0	<b>8,4</b>	10,6	3,0	<b>3,1</b>	3,3	4	-1,1	0,1
	Mainviereck	4	85	<b>89</b>	94	7,0	<b>7,4</b>	7,8	3,1	<b>3,2</b>	3,2	5	-0,9	0,0
	Maindreieck	7	80	<b>85</b>	93	7,6	<b>8,7</b>	9,7	3,0	<b>3,1</b>	3,3	4	-1,1	0,0
	Steigerwald	9	74	<b>83</b>	88	7,1	<b>8,5</b>	10,6	3,1	<b>3,2</b>	3,3	10	-1,1	0,2
Domina	Franken	15	77	<b>84</b>	94	5,7	<b>7,1</b>	8,5	3,0	<b>3,4</b>	3,6	3	-1,1	0,1
	Mainviereck	1	80	<b>80</b>	80	6,1	<b>6,1</b>	6,1	3,4	<b>3,4</b>	3,4	-1	-0,2	0,1
	Maindreieck	7	77	<b>83</b>	87	6,4	<b>7,4</b>	8,5	3,0	<b>3,2</b>	3,5	2	-1,2	0,0
	Steigerwald	7	79	<b>86</b>	94	5,7	<b>6,9</b>	8,2	3,1	<b>3,4</b>	3,6	4	-1,1	0,1
Regent	Franken	5	80	<b>85</b>	89	7,1	<b>7,6</b>	8,3	3,2	<b>3,3</b>	3,4	2	-0,3	0,0
	Mainviereck	4	83	<b>87</b>	89	7,1	<b>7,5</b>	8,0	3,2	<b>3,3</b>	3,4	4	-0,6	0,1
	Maindreieck	1	80	<b>80</b>	80	8,3	<b>8,3</b>	8,3	3,2	<b>3,2</b>	3,2	-4	0,8	0,0
	Steigerwald													
Spät- burgunder	Franken	6	80	<b>84</b>	91	6,0	<b>8,8</b>	10,4	3,2	<b>3,2</b>	3,4	0	-1,6	0,1
	Mainviereck													
	Maindreieck	3	84	<b>88</b>	91	6,0	<b>7,7</b>	8,8	3,2	<b>3,3</b>	3,4	-1	-2,6	0,1
	Steigerwald	3	80	<b>81</b>	81	9,3	<b>9,9</b>	10,4	3,2	<b>3,2</b>	3,2	3	-0,8	0,2

Werte der Weinlabore von Domäne Castell, GWFund LWG