



**KELLERWIRTSCHAFTLICHER
 INFORMATIONSSERVICE (KIS)**

Nr. 10 05.10.2016

Rheinessen 2016

REIFEMESSUNG, SÄUERUNG, ANREICHERUNG

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 04. Oktober 2016 - RHEINESSEN									
Rebsorte	° Oechsle					Säure (g/L)			
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Grauburgunder	77-90	84	86		93	5,5-8,2	7,2	8,0	
Riesling	68-84	75	74		84	8,0-11,5	9,6	11,4	
Silvaner	64-86	76	75		84	6,0-8,9	7,8	9,3	
Spätburgunder	76-93	86	85		93	5,3-10,2	8,1	9,8	
Weißburgunder	79-82	84	81		90	7,0-8,1	7,5	8,5	

I. Aktuelle Lage:

Die Mostgewichte haben auch in der letzten Woche insgesamt nur zögerlich zugenommen, was sicher zum einen an der kurzen Regenperiode am Wochenende liegt, zum anderen aber auch daran, dass die Anlagen mit positiver Reifeentwicklung bereits abgeerntet wurden. Im Vorjahr waren die jetzt noch beprobten Anlagen bereits abgeerntet, deswegen sind hier keine Werte zum Vergleich zu erkennen.

Die Reifeentwicklung im Einzelnen:

Der **Silvaner** mit 76° hat wie alle anderen Rebsorten nur eine geringe Zunahme von 1° Oe in der letzten Woche. Die Trauben bekommen von Tag zu Tag eine bessere Aromaausreife, bei noch sehr zurückhaltender Fäulnis. Festzustellen ist gerade bei dieser Rebsorte eine starke Säurereduktion bis auf 7,8 g/l im Mittel. Einige Anlagen liegen bereits bei 6 g/l. Hier ist die Säuerung dringend zu empfehlen.

Riesling liegt im Mostgewicht bei 75° Oe im Mittel der beprobten Anlagen. Vorbereitete und ausgelesene Anlagen präsentieren sich weiterhin in einem hervorragenden Zustand. Auch die sensorische Reife wird immer besser. Halten Sie Ihre Anlagen im Blick, und probieren Sie die Trauben. Je nach Standort und Reifegrad sind hier starke Unterscheide vorhanden. Hier darf der optimale Lesezeitpunkt nicht verpasst werden! Die Säurewerte von 9,6 g/l haben in vielen Anlagen ein niedriges Niveau erreicht, bei weiterhin guter Reife am Stock.

Auch **Weiß- und Grauburgunder** wird bereits beerntet. Beobachten Sie Ihre Anlagen auch im Hinblick auf Fäulnisbildung durch Abquetschen der kompakten Beeren. Weißburgunder (84° Oe im Mittel) liegt auf gleichem Niveau wie Grauburgunder. Die Säurereduktion schreitet zügig voran und liegt bei Weißburgunder noch bei 7,5 g/l im Mittel. Beim Grauburgunder liegen wir bereits auf einem niedrigen Niveau von 7,2 g/l. Bei beiden Rebsorten muss über eine Lese (evtl. auch Vor- oder Teillese) nachgedacht werden. Bedenken Sie, bei längeren Standzeiten (18 – 24 h), dass sich die Säure reduzieren kann.

Spätburgunder liegt mit 86° Oe auf einem sehr hohen Niveau. Viele Anlagen wurden bereits geerntet. Die Ausfärbung ist hervorragend. Die Ansätze für die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Spätburgundern sind weiterhin gegeben! Hier ist Potential vorhanden, dass ausgeschöpft werden sollte!

II. Säuerung

Ab dem 05.10.2016 ist die Säuerung auch in RLP erlaubt. Bedingt durch die sehr warme Witterung im September liegen manche Moste (auch Riesling) unter 7 g/l Gesamtsäure. In Einzelfällen sollte deshalb bereits der Most angesäuert werden, um den pH-Wert deutlich unter 3,4 abzusenken. Ansonsten besteht die Gefahr, dass während, oder nach der Gärung ein spontaner BSA einsetzt, was zu grob fehlerhaften Weinen führen kann.

Aus Sicherheitsgründen muss bei allen Mosten die Gesamtsäure vor Ort titriert werden (Stürksches Gerät, Sulfacor, Titration mit 1/3 n Blaulauge). Bei Bedarf sollte bereits im Most etwa 0,5 bis 1 g/l Weinsäure zugesetzt werden. Dadurch wird der pH-Wert um 0,1 bis 0,2 Einheiten abgesenkt. Der Zusatz von 100 g/hl Weinsäure kostet rund 0,60 €/hl und ist damit nicht teurer als die Zuckering. Arbeitswirtschaftlich ist damit auch kein großer Aufwand verbunden, weil die exakt abgewogene Menge nach dem Auflösen direkt in den vorgeklärten Most gegeben werden kann. Zu Alternativmitteln und rechtliche Regelungen vergleiche KIS 8 von vorletzter Woche. Meldung der Säuerung bei der LWK nicht vergessen!!

III. Anreicherung

Unserer Einschätzung nach sollte, bedingt durch die eher geringen Gesamtsäuregehalte bei Weißweinen, nicht zu hoch angereichert werden, damit die späteren Weine noch ausgewogen schmecken. Eine pauschale Anhebung aller Weißweine auf 99 g/l = 12,5 vol% Gesamtalkohol vor Gärbeginn macht in diesem Jahr wohl weniger Sinn.

Auch die erhöhten Alkoholausbeuten sind zu beachten. Wie bereits im KIS 8 dargelegt ist neuerdings bei Weißweinen mit sauberer Mostvorklärung und gezügelter Vergärung bereits bei einem Mostgewicht von 88 °Oe mit rund 99 g/l = 12,5 vol% Gesamtalkohol zu kalkulieren.