



REIFEMESSUNG, SEKTGRUNDWEIN, WEINSTILISTIK, SO₂

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 26. September 2016 - RHEINHESSEN									
Rebsorte	° Oechsle					Säure (g/L)			
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Dornfelder	58-78	70	67		77	5,7-7,3	6,4	7,2	
Grauburgunder	73-98	86	80	89	91	6,6-8,8	8,0	8,7	8,0
Müller-Thurgau	66-78	73	73		79	6,5-8,2	7,4	7,7	
Portugieser	58-70	63	62		72	5,5-8,2	6,9	7,1	
Regent	GELESEN				87				
Riesling	64-86	74	68	83	82	9,8-13,4	11,4	12,0	12,7
Silvaner	57-91	75	71		82	7,1-11,0	9,3	9,7	
Spätburgunder	73-96	85	80	91	90	7,6-12,5	9,8	10,2	10,5
Weißburgunder	73-91	80,7	77,4	87	88	7,5-9,6	8,5	9,4	9,1

I. Aktuelle Lage:

Ein Jahrgang mit **Potential!** Haben wir uns im letzten Jahr über einen außergewöhnlichen Jahrgang freuen können, so strengt sich der aktuelle Jahrgang an, das vergangene Jahr noch zu übertrumpfen. Was haben wir aus 2015 gelernt? Bei aller Freude über die Mostgewichtsentwicklung dürfen wir den optimalen Lesezeitpunkt nicht aus den Augen verlieren. Die Reifeentwicklung der Trauben schreitet zügig voran. Gerade die Burgundersorten könnten punktuell wieder für Überraschungen sorgen. Eigene Reifemessungen für den optimalen Lesetermin sind deshalb unerlässlich. In dieser Woche werden vor allem Müller-Thurgau, Dornfelder, aber auch schon Burgundertrauben geerntet. Die Mostgewichte haben in der letzten Woche insgesamt nur zögerlich zugenommen.

Die Reifeentwicklung im Einzelnen:

Müller-Thurgau hat in der letzten Woche in den beprobten Anlagen nicht mehr zugenommen und liegt bei 73°Oe im Mittel. Es ist aber zu berücksichtigen, dass frühreife Anlagen bereits abgeerntet worden sind. Auch die Gesamtsäure hat sich leicht reduziert auf 7,4 g/l und muss im Auge behalten werden. Der Joker der Säuerung muss / sollte bei entsprechend niedrigen Säurewerten gezogen werden. Die Saftausbeute nimmt von Tag zu Tag zu.

Der **Silvaner** mit 75° schreitet weiter voran, vor allem in der Aromareife. Es ist eine geringe Säurereduktion auf 9,3 g/l in der letzten Woche zu registrieren. Einige frühreifende Anlagen liegen bei niedrigen 7,1 g/l.

Riesling liegt im Mostgewicht bei 74°Oe im Mittel der beprobten Anlagen. Vorbereitete und ausgelesene Anlagen präsentieren sich in einem hervorragenden Zustand. An frühreifen Standorten mit Entblätterung und Traubenhäufung liegen die Mostgewichte bereits um die 90°Oe. Auch die pektolytische und sensorische Reife ist hier bereits weit fortgeschritten. Hier darf

der optimale Lesezeitpunkt nicht verpasst werden! Die Säurewerte von 11,4 g/l lassen bei der späteren Lese auf harmonische Werte schließen.

Auch **Weiß- und Grauburgunder** schreiten zügig voran. Begünstigte Grauburgunder haben fast die 100 °Oe-Marke erreicht. Im Mittel mit 86 °Oe sind wir fast auf Vorjahresniveau angekommen. Beobachten Sie Ihre Anlagen auch im Hinblick auf Fäulnisbildung durch abquetschen der kompakten Beeren. Weißburgunder (80°Oe im Mittel) liegt punktuell noch deutlich hinter Grauburgunder. Die Säurereduktion schreitet weiter voran und liegt bei Weißburgunder noch bei 8,5 g/l im Mittel. Beim Grauburgunder liegen wir bereits auf einem niedrigen Niveau von 8,0 g/l. Bei beiden Rebsorten sollte in begünstigten Anlagen über eine Lese (evtl. auch Vor- oder Teillese) nachgedacht werden. Bedenken bei längeren Standzeiten (18 – 24 h), dass sich die Säure stark reduzieren kann.

Dornfelder hat bei einer geringen Zunahme von 3° Oe in der letzten Woche die 70 °Oe im Mittel erreicht. Die Lese läuft hier auf Hochtouren, teilweise auch aus Angst vor der Kirschessigfliege, was an vielen Standorten völlig unbegründet ist. Die Gesamtsäuregehalte liegen bei 6,4 g/l im Mittel.

Spätburgunder liegt mit 85 °Oe weiterhin auf einem sehr hohen Niveau. Die Ausfärbung in den meisten Anlagen ist hervorragend. Die Ansätze für die Erzeugung von qualitativ hochwertigen Spätburgundern sind weiterhin gegeben! Hier ist Potential vorhanden, dass ausgeschöpft werden sollte.

Der **Portugieser** hat nur eine geringe Zunahme von 1 °Oe in der letzten Woche zu registrieren. Die Weißherbst- /Roseweinaufbereitung ist angelaufen. Die Gesamtsäure liegt bei 6,9 g/l im Mittel. Für die Roséweinaufbereitung und Weißherbstaufbereitung sollte dringend über eine Mostsäuerung nachgedacht werden!

II. Sektgrundwein

Die Lese von Sektgrundwein hat in der letzten Woche begonnen. Im Anhang ein Beispiel der Rebsorte Riesling. Die Trauben wurden per Hand gelesen und mit Ganztraubenpressung verarbeitet. Die gewünschte Differenzierung ist klar zu sehen. Vorlauf und Nachdruck (> 1 bar – 1,8 bar) zeigten sensorisch und analytisch nicht die Klarheit wie der Pressmost. Ein niedriger pH-Wert bei einer „knackigen“ Säure spiegelt das Bild des Pressmostes wieder. Auch das Mostgewicht liegt hier im gewünschten Reifekorridor.

Variante	Mostgewicht °Oe	zfr. Extrakt g/l	pH-Wert	Gesamtsäure g/l
Vorlauf	78	30,0	3,2	9,2
Pressmost	79	31,8	3,1	10,8
Nachdruck	80	28,5	3,3	7,0

III. Stilistische Möglichkeiten ausreizen

Der Jahrgang und die Wetteraussichten lassen es zu, alle stilistischen Möglichkeiten für den Betrieb auszureizen. Nachfolgend einige Gedanken und Beispiele für die Ernte 2016.

Ziel ist es, eine Typdifferenzierung zu erreichen, die auch „schmeckbar“ ist. Natürlich müssen die Voraussetzungen bereits im Weinberg geschaffen sein. Nachfolgende Tabelle zeigt die mögliche Differenzierung im Ausbau am Beispiel von Gutswein, Ortswein und Lagenwein. Als Rebsorten kommen in Frage: Riesling, Burgunder und Silvaner Was soll erreicht werden?

- Ein Gutswein:
fruchtig, frisch, klar, sauber, ohne „Schnörkel“
- Ein Ortswein:
mehr Fülle, Dichte, Länge, mit verspielter Nase
- Ein Lagenwein
Nase inspirierend, mehrdimensional, krätzig, würzig, mit Alterungspotential und Fülle

Die Tabelle soll Denkanstöße und Anregungen geben. Eine Abkehr von bewährten, erfolgreichen Abläufen muss aber gut überlegt werden, vor allem mit der Frage des Produktprofils. Bezogen auf die Traubenverarbeitung (Pressen, Maischestandzeit, Phenolgehalte, Resttrubgehalte, Vorklärung) und die Vergärung kann in vielen Betrieben sicher noch an kleinen Stellschrauben gedreht werden.

Es ist klar möglich eine Weinstildifferenzierung im Betrieb vorzunehmen, natürlich abhängig vom Lesegut. Wichtig ist, dass diese Differenzierung sensorisch nachvollziehbar wird!!

	Gutswein	Ortswein	Lagenwein
Ertrag l/ha	9000	7000	5000
Lesegut	10 - 20 % Fäulnis	gesund	gesund, physiologisch reif
Mostgewicht °Oe	ca. 85 - 90	ca. 90	ca. 90 - 95
Lese	Maschine	Hand	Hand selektiv
Verarbeitung	Maischewagen	Bütten	Bütten
	direkt auf die Kelter	entrappen	entrappen
		einmaischen	einmaischen
Standzeit	keine	6 - 12 h	6 -18 h
Schönungsmittel	Enzym, Kohle	Enzym	keine
	Bentonit, Gelatine		
Vorklärung	Flotation	Sedimentation	Sedimentation
NTU	20	63	> 200 (500)
Vergärung	Reinzuchthefer	spontan angären	spontane Vergärung
		30 °Oe EC 1118	
Weinausbau	Abstich	ohne Abstich	ohne Abstich
	Edelstahl	Holz erwünscht	Holz sinnvoll
SO ₂ mg/l	80	70	50
Feinhefe/rühren	nein	punktuell	punktuell
Abfüllung	März	Mai	August/September

IV. SO₂ Gabe

Die SO₂-Gabe auf Traubenmaische und Most ist wegen der hohen pH-Werte dieses Jahr besonders wichtig. Nicht nur bei Rotwein, sondern auch bei der Weißweinverarbeitung sollte über eine SO₂-Gabe nachgedacht werden. Um die mikrobielle Belastung des Lesegutes gering zu halten ist bei längeren Maischestandzeiten, eine Gabe von 25-50 mg/l SO₂ zu empfehlen. Eine Schwefelung auf die Maische bringt tendenziell leicht höhere Phenolgehalte, was aber im Hinblick auf die mikrobiologische Stabilität zu vernachlässigen ist.

Bei der Rotweinmaischegärung kommt es sehr leicht und oft mit Beginn der Gärung zur Bildung von Ethylacetat. Das gleiche gilt auch für maischevergorene Weißweine. Eine Maischeschwefelung ist hier anzuraten.