



**REIFEMESSUNG, ANREICHERUNG, GESAMTSÄURE, SCHWEFELN,
 HEKTARERTRAGSREGELUNG**

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 10. September 2018 - RHEINHESSEN									
Rebsorte	° Oechsle					Säure (g/L)			
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Dornfelder	73-88	82	78		69	4.6-6,6	5,4	5,6	7,8
Grauburgunder	84-103	93	87	89	79	5,4-11,5	6,8	7,0	10,1
Müller-Thurgau					72				8,3
Portugieser			72		65			5,2	7,9
Regent	94-111	100	96		82	5,1-5,8	5,5	6,2	7,8
Riesling	69-102	82	75	82	70	8,0-12,0	9,8	11,2	14,5
Silvaner	74-102	89	83	85	70	5,7-7,7	6,8	7,0	10,5
Spätburgunder	77-102	94	90	88	78	6,3-10,3	7,8	8,5	11,6
Weißburgunder	69-93	85	80	86	75	5,7-9,5	6,9	8,0	11,3
* Mittelwerte 2000 - 2017									

Aktuelle Lage:

Die Lese startet durch. Weiterhin sehr überlegt und differenziert wird der Lesestart abgewogen. Überrascht werden die Betriebe durch die hohen Erntemengen, die auf Grund der Trockenheit so nicht zu erwarten waren. Frühzeitig sollten die Betriebsleiter die Aufteilung der vermarktungsfähigen Kontingente planen (siehe auch Anhang „Mengenregulierung – Parken“). Dabei müssen auch rechtzeitig die maximal zulässigen Alkoholgehalte der jeweiligen Produkte bei der Anreicherung beachtet werden (siehe Punkt III).

Die Mostgewichte steigen weiter an und haben in der letzten Woche zwischen 4°Oe und 7°Oe zugenommen. Mehr als die Hälfte der beprobten Portugieser- und Müller-Thurgau-Anlagen sind bereits abgeerntet, aus diesem Grund lassen sich auch keine belastbaren Werte mehr darstellen.

Der **Regent** liegt im Mittel bei 100°Oe, und einer Gesamtsäure von 5,5 g/l. Hohe pH-Werte (über 3,5) sind zu erwarten. In der letzten Woche ist eine Mostgewichtserhöhung von 4°Oe zu registrieren. Der Beginn der Lese steht in den meisten Betrieben unmittelbar bevor, auch um die vorhandenen Gärapazitäten auszunutzen.

Auch der **Dornfelder** hat eine Zunahme von 4°Oe in der letzten Woche erreicht und liegt bei 82°Oe im Mittel. Zum gleichen Zeitpunkt des Vorjahres waren bereits viele Flächen abgeerntet. Die Lese wird weiterhin hinausgezögert um auch evtl. eine leichte

Ertragsreduzierung durch Einschrumpfen zu erreichen. Die Gesamtsäure liegt im Durchschnitt im Mittel bei 5,4 g/l.

Der **Spätburgunder** hat in der letzten Woche 4°Oe zugenommen und liegt bereits über 90°Oe im Mittel der beprobten Anlagen. Die Bestimmung des richtigen Lesetermins muss hier weiterhin im Vordergrund stehen.

Die Rebsorte **Silvaner** liegt bei 89°Oe im Mittel. Anlagen mit Mostgewichten über 100°Oe sind keine Seltenheit, bei guter Vorbereitung. Die Zunahme gegenüber der letzten Woche lag bei 6°Oe. Die Aromareife hat in der letzten Woche deutlich zugelegt. Die Säure hat sich gegenüber der letzten Woche weiter um 0,2 g/l reduziert und liegt für die spätreifende Sorte nur noch bei 6,8 g/l.

Der **Weißburgunder** hat in der letzten Woche 5°Oe zugenommen und liegt bei 85°Oe im Mittel. Bei gesundem Traubenmaterial kann der Zeitpunkt der Lese sehr bedacht überlegt werden. Aufgrund der unterschiedlichen Reifebedingungen in Rheinhessen schwanken die Mostgewichte von 66°Oe bis 93°Oe. Eine differenzierte Beobachtung der Anlagen erscheint sinnvoll um den optimalen Lesezeitpunkt zu treffen.

Grauburgunder-Parzellen sind weiterhin weiter fortgeschritten, als die Weißburgunder-Anlagen. Das Mostgewicht liegt im Mittel bei 93°Oe, jedoch wurden auch hier schon einige Weinberge mit über 100°Oe beprobt. Der Zeitpunkt mit optimaler Reife und Säureniveau ist zu finden. Zu hohe Mostgewichte können später zu hohen Alkoholgehalten führen. Auch die angestrebte Stilistik im Ausbau der Burgunder wird den Lesezeitpunkt beeinflussen.

Riesling liegt bei 82°Oe im Mittel, bei einer Säure von 9,8 g/l. Die Zunahme der Mostgewichte lag bei 1°Oe pro Tag. Punktuell sind leichte Fäulnisnester zu erkennen.

I. Anreicherung

Im letzten KIS hatten wir eine korrigierte Anreicherungstabelle für 2018 versendet. Viele Betriebsleiter sind sich unsicher bezüglich der Anreicherung. Wie oben beschrieben, müssen frühzeitig die Weichen gestellt werden im Hinblick auf Alkoholhöchstwerte, wenn als Landwein, Deutscher Wein oder Grundwein vermarktet werden soll.

Die Tabelle 1 zeigt exemplarisch einige Jungweine bezüglich der Alkoholausbeuten, in Rückkopplung der verschiedenen Anreicherungstabellen. Im unteren Mostgewichtsbereich (70°Oe) ist die Alkoholausbeute nicht übermäßig hoch, was auf die höheren zuckerfreien Extrakte und die Traubenverarbeitung mit Ganztraubenpressung zurückzuführen ist. Auch die Riesling Trauben mit Trockenstress können hier eingeordnet werden.

Ab 80 °Oe zeigen die ermittelten Werte der verschiedenen Partien sehr hohe Alkoholausbeuten analog der korrigierten Tabelle. Alle Jungweine, zum Teil noch mit vergärbarem Restzucker, erreichen die deutlich höheren Alkoholausbeuten, was durch den niedrigeren zuckerfreien Extrakt begründet ist. Eine Differenzierung der Anreicherung je nach erzeugtem „stilistischem Weintyp“ (Traubenverarbeitung) macht Sinn. Alle hier im Beispiel dargestellten Weine wurden nicht angereichert!

Die Anreicherung sollte auf jeden Fall auf Basis der Feststellung des natürlichen Alkoholgehalts mit den vorhandenen Tabellen erfolgen.

Tabelle 1: Alkoholausbeuten in Verbindung mit der Gesamtsäure, dem zuckerfreien Extrakt und der Verarbeitung

Rebsorte	Mostgewicht °Oe	Most pH-Wert	Most Gesamtsäure g/l	Zuckerfreier Extrakt g/l	tatsächlicher Gesamtalkohol Jungwein g/l	theoretische Alkoholausbeute nach alter Tabelle	theoretische Alkoholausbeute nach neuer Tabelle	Restzucker g/l
Riesling Trockenstress	74	3,0	8,2	19,5	77,6	76,5	81,5	16,6
Burgunder SG GTP	82	3,3	7,8	18,4	87,1	86,0	91,5	0,9
Riesling SG GTP	80	2,8	10,3	27,4	84,1	83,6	89,0	78,2
Silvaner	88	3,2	7,2	18,6	97,7	93,9	99,0	10,6
Weißburgunder	96	3,5	3,6	20,4	107,7	103,3	109,0	47,3
Silvaner	84	3,3	5,5	18,0	95,3	89,1	94,0	10,5
Müller-Thurgau	82	3,4	5,2	18,2	92,8	86,0	91,5	11,0
Sauvignon blanc	94	3,3	6,6	18,0	109,3	101,0	106,5	1,3
Spätb. Rose	89	3,4	5,4	22,7	100,3	94,7	100,3	43,6
Grauburgunder	94	3,6	5,1	21,9	109,6	101,0	106,5	26,1

II. Gesamtsäure und Schwefeln der Jungweine

Die niedrige Gesamtsäure in Verbindung mit hohen pH-Werten wird eine Säuerung der Moste und / oder der Jungweine unumgänglich machen, wie bereits mehrfach berichtet. Erste Ergebnisse von Jungweinen sollen exemplarisch die Entwicklung während, bzw. nach der Vergärung zeigen.

1. Moste mit niedrigen pH-Werten nach GTP mit geringen K-Gehalten und hoher Gesamtsäure, ohne Säuerung, bleiben auch nach der Gärung noch sehr stabil und kommen fast mit der identischen Gesamtsäure aus der Gärung. Der Weinsteinausfall ist noch nicht vollzogen.
2. Moste mit hohen pH-Werten und niedriger Gesamtsäure sind in 2018 sehr instabil und können zum Ende der Gärung in einen ungewollten BSA übergehen.
3. Eine Aufsäuerung im Moststadium zeigt zum Ende der Gärung, vor dem Weinsteinausfall, in den meisten Fällen die gewünschten, erhöhten Gesamtsäurewerte.
4. Eine zügige Schwefelung nach Gärende ist dringend anzuraten um einen unerwünschten BSA zu vermeiden.

Tabelle 2: Gesamtsäure und Säuerung

Rebsorte	Mostgewicht °Oe	pH-Wert	Gesamtsäure vor der Vergärung g/l	Säuerung vor der Vergärung g/l	Gesamtsäure nach der Vergärung g/l	Milchsäure g/l	Äpfelsäure g/l	Weinsäure g/l
Riesling SG GTP	80	2,8	10,3	0,0	10,3	0,3	3,5	6,2
Riesling Trockenstress	74	3,0	8,2	0,0	7,9	0,9	0,5	5,4
Burgunder SG GTP	82	3,3	7,8	0,5	6,3	1,6	0,1	3,7
Weißburgunder	96	3,5	3,6	1,5	4,9	1,1	0,1	3,8
Silvaner	88	3,2	7,2	0,5	7,0	0,1	1,5	4,1
Silvaner	84	3,3	5,5	1,0	6,2	0,0	1,8	3,4
Müller-Thurgau	82	3,4	5,2	1,5	6,3	0,1	1,9	3,3
Spätb. Rose	89	3,4	5,4	1,5	6,7	0,0	2,6	3,9
Grauburgunder	94	3,6	5,1	1,0	5,5	0,0	2,3	2,8

III. Hektarertragsregelung Rheinhessen – Aufteilung der vermarktungsfähigen Kontingente

Die Tabelle 3 zeigt die verschiedenen vermarktungsfähigen Möglichkeiten, bzw. Kontingente.

	Hektarertrag	Verwendungsmöglichkeiten
Qualitäts- und Prädikatswein	10.500 l/ha	Prädikatswein, Qualitätswein, Sekt b.A., Qualitätsperlwein b.A., Qualitätslikörwein b.A., Qualitätsweinbrand
Landwein	15.000 l/ha	Landwein mit und ohne Jahrgangs-/ Rebsortenangabe, Federweißer, teilweise gegorener Traubenmost, Perlwein (Anreicherung aller Produkte auf 11,5%vol. weiß/12%vol. rot GA),
Deutscher Wein	15.000 l/ha	teilw. gegorener TM, Esstrauben aus Keltertrauben, Wein mit eingeschränkter Rebsortenverwendung, Perlwein (Anreicherung aller Produkte auf 11,5%vol. weiß /12%vol. rot GA), Traubenbrand, Qualitätsschaumwein, Sekt, Traubensaft, Verjus, Weinbrand, Weingelee, Weinessig, weinhaltige Getränke aromatisierte weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Cocktails, alkoholfreiem oder alkoholreduzierten Wein, oder daraus hergestellten schäumenden Produkten
Grundwein	20.000 l/ha	Wein, zur Herstellung von Qualitätsschaumwein/Sekt oder Schaumwein, Traubensaft, Weinbrand, Weingelee, Weinessig, weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Getränke, aromatisierte weinhaltige Cocktails, alkoholfreiem oder alkoholreduzierten Wein, oder daraus hergestellten schäumenden Produkten, Wein zur Herstellung von „Wein aus der europäischen Gemeinschaft“, (Anreicherung aller Produkte auf 11,5%vol. weiß /12%vol. rot GA)

IV. Übermenge Ernte 2018

Der angehängten pdf-Datei können Sie die Möglichkeiten der Übermengenverwertung der Ernte 2018 entnehmen. Betriebe, deren jährliche Erntemengen ständig das Kontingent erreichen, oder geringfügig überschreiten, sollten von der Möglichkeit des „Parkens“ Abstand nehmen.