



**REIFEMESSUNG, MAISCHEVERGORENE WEIßWEINE, HERBSTHINWEISE**

Reifeentwicklung: Mittelwerte vom 16. September 2019 - RHEINHESSEN

Rebsorte	° Oechsle					Säure (g/L)				
	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm*	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr	Norm
Müller-Thurgau	71-92	79	75	gelesen	74	6,2-8,4	7,2	7,7	-	8
Silvaner	70-93	80	76	93	76	6,9-10,3	9,0	9,6	6,4	9,8
Riesling	74-95	81	72	88	75	10,9-12,9	12,0	12,5	8,7	13,2
Weißburgunder	75-91	83	76	89	81	7,6-10,5	9,1	9,8	6,2	9,9
Grauburgunder	76-97	87	81	gelesen	84	6,9-10,1	8,6	9,3	-	9,3
Spätburgunder	77-98	88	81	102	85	6,6-12,7	10,1	10,8	7,4	10,8
Dornfelder	78-85	80	75	gelesen	72	6,5-8,2	7,4	7,4	-	7,6
Portugieser	-	-	68	gelesen	68	-	-	7,1	-	
Regent	73-90	82	81	gelesen	86	6,1-7,3	7,0	7,0	-	7,4

\* Mittelwerte 2004 - 2018

**Aktuelle Lage:**

Die Lese ist differenziert gestartet. Durch den unterschiedlichen Entwicklungsstand der Trauben in der Region Rheinessen ist auch die Leseintensität der Betriebe von zurückhaltend bis normal zu beurteilen. Der Mostgewichtsanstieg in der letzten Woche war von 1°Oe bei Regent, bis zu 9°Oe bei der Rebsorte Riesling, wobei zu berücksichtigen ist, dass begünstigte Regentanlagen bereits abgeerntet wurden. Die Säure hat tendenziell abgenommen und liegt bei den meisten Rebsorten auf einem positiven und stabilen Niveau. Die Säuerung im Most sollte in Kenntnis der Säurewerte und des pH-Wertes in Erwägung gezogen werden.

Der **Regent** hat nur eine geringe Mostgewichtszunahme im Durchschnitt erfahren und liegt bei 82°Oe im Mittel, bei einer Gesamtsäure von 7,0 g/l. Einige reifere Anlagen wurden bereits gelesen. Beobachten Sie die Anlagen und legen Sie den jeweiligen optimalen Lesezeitpunkt fest.

Der **Dornfelder** hat im Mittel 80 °Oe erreicht, bei einer Zunahme von ca. 5° Oe in der letzten Woche. Die Entwicklung gilt es weiter zu beobachten. Rechtzeitige Beerntung ist durch die Vollernterlese möglich. Die Säureabnahme in der letzten Woche hat stagniert. Im Mittel sind es 7,4 g/l Gesamtsäure, ein gutes Ausgangsniveau für die Rotweinabereitung. Die Entwicklung der Kirschessigfliege ist in potentiell problematischen Anlagen (Obstbau, Heckennähe, Hochspannungsleitungen) zu beobachten und rechtzeitig zu ernten.

**Spätburgunder** liegt im Mittel bei 88 °Oe und einer geringen Zunahme von 7° Oe in der letzten Woche (1°Oe / Tag). Das Säureniveau liegt weiterhin stabil bei 10,1 g/l im Mittel. Für die Gewinnung von Weißherbst oder Blanc de noir sollte an frühreifen Standorten an die Lese

gedacht werden. Tendenziell kann sicher auch schon an die Rotweinglese bei gut ausgereiften und begünstigten Anlagen nachgedacht werden. Lesegut aus Anlagen mit Sonnenbrandschäden sollten bei vorgesehener Maischegärung durch selektive Handlese optimiert werden.

Bei der Rebsorte **Portugieser** sind bereits einige der Probeanlagen beerntet worden, sodass wir keine durchschnittlichen Messwerte mehr erhalten können. Mindestens 5 Standorte müssen beprobt worden sein.

**Müller-Thurgau** liegt mit 79 °Oe im Mittel über der Norm. Der Gesundheitszustand ist in vielen Anlagen sehr zufriedenstellend, in einigen Anlagen ist bereits eine Fäulnisentwicklung zu erkennen, sicher zurückzuführen auf die Niederschläge von letzter Woche. Die Säure liegt auf 7,2 g/l im Mittel, bei einer geringen Abnahme letzter Woche. Eine Säuerung im Moststadium zur mikrobiologischen Stabilisierung sollte tendenziell überdacht werden.

Die Rebsorte **Silvaner** liegt bei 80 °Oe im Mittel. Gut entwickelte und vorbereitete Anlagen liegen bereits über 93° Oe. Auch hier sollte an die Lese gedacht werden. Gegenüber der Norm haben wir einen Vorsprung von 4 °Oe.

**Weißburgunder** liegt bei 83 °Oe im Mittel. Einige Anlagen sind bereits für Sektgrundwein geerntet worden. Leichte Fäulnisnester sind je nach Ertragssituation und den ankommenden Niederschlägen von letzter Woche zu erkennen. Ein Abdrücken der gefüllten Beeren kann die Fäulnissituation verschärfen. Mit 9,1 g/l Säure liegen viele Anlagen auf einem stabilen Niveau.

**Grauburgunder** hat bereits 87 °Oe im Mittel. Begünstigte Anlagen kommen fast an die 100 °Oe. Hier sollte / muss der Lesetermin gut überdacht werden, damit im Alkoholmanagement nicht überzogen wird. Die Anlagen müssen im Auge behalten werden. Im Moment präsentiert sich der Grauburgunder stabiler als der Weißburgunder.

**Riesling** holt immer weiter auf. Die Gegebenheiten mit kühlen Nächten lassen eine gute Aromaausreifung erwarten. Das trockene und stabile Wetter begünstigt die Entwicklung. Gut vorbereitete Anlagen (Entblätterung, Traubenhäufung) sind in der Reife bereits sehr weit fortgeschritten. Hier muss dann auch über die Lese nachgedacht werden. Die Situation mit aufgeplatzten Beeren hat sich in der letzten Woche nicht weiter verschärft. Die Anlagen müssen trotzdem im Auge behalten werden, um punktgenau zu lesen.

## I. maischevergorene Weißweine

Das Thema maischevergorene Weißweine wird kontrovers bis hitzig diskutiert, von Journalisten, in den Printmedien, in Internetforen, unter Weinliebhabern, Händlern, Fachleuten, aber auch unter den Winzern. Wie könnten die Denkanstöße aussehen? Welches Rezept gibt es? Maischegärung bei Weißwein mit den Burgundersorten, Silvaner oder auch Riesling. Was ist zu beachten, um stilistisch neben den klaren Strukturen evtl. weitere Ansatzpunkte im Betrieb aufzunehmen?

Immer wieder wird das Thema in der Beratung angesprochen. Viele Betriebe beschäftigen sich mittlerweile mit diesem Ausbaustil mit sehr unterschiedlichen Ansätzen. Es entstehen ganz andere Weintypen, die sehr gewöhnungsbedürftig sind! Aber auch als Cuveepartner als interessant einzustufen sind!

## Überlegungen für den Herbst 2019

Die Ergebnisse, Analysen und sensorischen Verkostungen der letzten Jahre zeigen die vielen Möglichkeiten der Maischegärung, auch als Bausteine bei Weißweinen auf. Bevor man sich mit dem Thema im Ausbau befasst, sollten nachfolgende Punkte überlegt, und ein Ziel definiert werden.

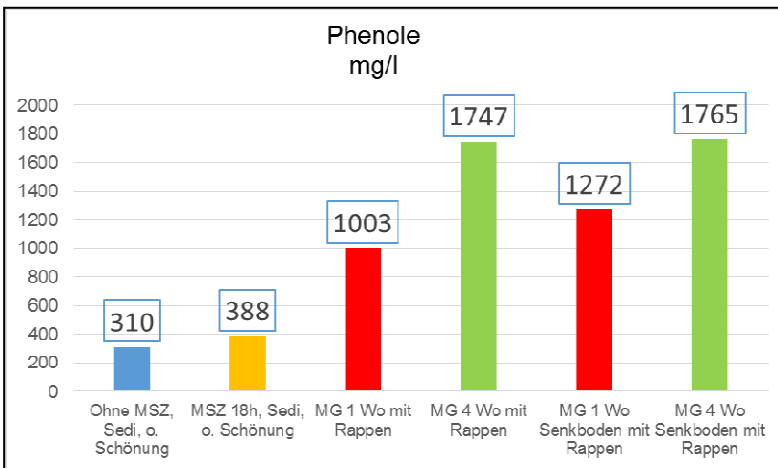
Die Zielsetzungen sind sowohl auf das Alterungspotential maischevergorener Weißweine als auch auf das Phenolmanagement gelegt. Auch wenn „harte“, oder höhere Phenole im Standardausbau unerwünscht sind, so muss man sich im Klaren sein, dass diese nicht im Frühjahr des auf die Ernte folgenden Jahres bereits eine Trinkreife erreicht haben dürfen. Die Weine benötigen „Ecken und Kanten“, um langlebig zu sein. Die Steuerung der Trinkreife ist natürlich von mehreren Faktoren abhängig, je nach gewünschtem Ergebnis.

Oenologische Überlegungen und Bausteine für maischevergorener Weißweine:  
Vollreifes, gesundes Traubenmaterial in Selectionsqualität und Handlese ist Voraussetzung.

1. Vergärung mit oder ohne Rappen
2. Spontan oder Reinzuchthefer
3. Maischegärdauer (eine Woche bis 3 Monate)
4. Stoßintervalle
5. Technik des Pressens (Saftabzug, andrücken,...)
6. Biologischer Säureabbau
7. Lagerbehälter (Holz / Edelstahl)
8. Abstich
9. SO<sub>2</sub>-Zugabe, bzw. Stabilität
10. Feinhefelagerung und Aufrühren
11. Verschnitte prüfen
12. Zeitpunkt Filtration (wenn überhaupt) und Abfüllung

### Beispiel einer Differenzierung: 2018er Silvaner

Bei dem Versuch in 2018 wurden die Trauben nur angequetscht und mit den Rappen vergoren bei der Maischegärung. Das Mostgewicht betrug 90 °Oe bei einer Gesamtsäure von 5,0 g/l. Es wurde eine Mostsäuerung zur mikrobiologischen Stabilisierung von 1,5 g/l



vorgenommen. Die Stilistik der maischevergorenen Weine kann aus den Versuchen ab 2015 sehr differenziert betrachtet werden. Je nach gewünschtem Typ muss der Betrieb vorab festlegen, ob mit oder ohne Rappen vergoren werden soll. Weiterhin überlegt werden muss die Länge der Maischegärdauer, bzw. Standzeit. Die Weine sollten nicht für den schnellen direkten Verkauf im Frühjahr produziert werden, sondern eine Lagerung – sinnvoll im Barrique wäre anzustreben. Dadurch können

auch höhere Phenole im Ausbau toleriert werden. Im Standardausbau ohne Maischestandzeit (MSZ) konnten hier nach der Abfüllung noch 310 mg/l Phenole gemessen werden. Eine MSZ von 18 h erhöhte die Phenole auf ca. 390 mg/l. Bei einer MSZ von einer Woche steigen die Phenole auf 1003 mg/l an. Bei 4 Wochen sind es bereits 1747 mg/l, ähnlich wie bei einer Rotweinmaischegärung.

Die Auslaugung der Phenole war in diesen Versuchen mehr oder weniger unabhängig von der Maischebewegung.

### Fazit:

Die Qualität der Weine hat sich in den letzten Jahren, gerade auch durch die veränderte Trauben- und Mostverarbeitung immer weiter entwickelt. Eine Abkehr von bewährten, erfolgreichen Abläufen muss gut überlegt werden. Trotzdem macht es Sinn, sich mit einer offenen Denkweise auch anderen Stilistiken nicht zu verschließen, auch wenn es nur Nischen- oder Randprodukte sind.

## II. Herbsthinweise 2019

Weitere gezielte Informationen zum Herbst 2019 entnehmen Sie bitte den Herbsthinweisen. Diese wurden an die Mail-Adressen versendet. Die Fax-Adressen wurden nicht bedient, da es zu viele Seiten sind. Gerne übersenden wir Ihnen aber die Informationen. Melden Sie sich bitte bei Frau Maureen Wilhelm unter Tel.: 06133 – 930166 von 8.00 Uhr bis 11.00 Uhr.