

Integrierter Weinbau:	Berthold Fuchs	06123 - 9058-16	berthold.fuchs@rpda.hessen.de
	Bernd Neckerauer	06123 - 9058-42	bernd.neckerauer@rpda.hessen.de
Ökologischer Weinbau:	Claudia Jung	06123 - 9058-28	claudia.jung@rpda.hessen.de
Kellerwirtschaft:	Mathias Schäfer	06123 - 9058-15	mathias.schaefer@rpda.hessen.de
Abonnement:	Sabrina Lüft	06123 - 9058-24	sabrina.lueft@rpda.hessen.de
Tel. Ansgedienst Rebschutz:	Rheingau	06123 - 9058-11	
	Hess. Bergstraße	06123 - 9058-30	

Kellerwirtschaft / Weinrecht

Nr. 6

11.09.2018

Reifeentwicklung

Der allgemein gute Zustand der Trauben sorgt für eine positive Stimmung bei den Trauben- und Weinerzeugern und bietet nach dem jetzigen Stand optimale Voraussetzungen für die Erzeugung von hochwertigen Weinen sowohl im Weißwein- als auch im Rotweimbereich. Vor allem beim Riesling, der kurz vor der Hauptlese steht, konnte man in den letzten Tagen eine deutliche Steigerung der Aromatik und auch bei der Phenolreife feststellen. Die Gesamtsäure hat innerhalb der letzten Woche etwas langsamer abgenommen und bewegt sich beim Riesling in den meisten Fällen im „grünen Bereich“.

REIFEMESSUNGEN 2018 -Hessische Bergstraße-

Ort	Lage	27.08		03.09		10.09.	
		° Ö	‰ S	° Ö	‰ S	° Ö	‰ S
RIESLING							
Heppenheim	Eckweg	77,0	8,2	73,0	9,0	81,0	8,3
Heppenheim	Stemmler	61,0	11,0	72,0	10,2	77,0	10,6
DURCHSCHNITT		69,0	9,6	72,5	9,6	79,0	9,5
WEISSER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	69,0	7,3	75,0	7,1	74,0	6,4
Heppenheim	Stemmler	61,0	6,8	78,0	5,7	gelesen	
DURCHSCHNITT		65,0	7,1	76,5	6,4	74,0	6,4
GRAUER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	78,0	6,2	97,0	6,0	88,0	6,1
Heppenheim	Stemmler	83,0	6,2	87,0	6,3	90,0	5,8
DURCHSCHNITT		80,5	6,2	92,0	6,2	89,0	6,0
SPÄTBURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	88,0	8,2	91,0	7,5	91,0	7,3
Heppenheim	Stemmler	87,0	8,0	88,0	7,0	95,0	6,9
DURCHSCHNITT		87,5	8,1	89,5	7,3	93,0	7,1
SONSTIGE ROT							
Frühburgunder	HP - Stemmler	gelesen		gelesen		gelesen	
Dornfelder	HP - Eckweg	65,0	5,5	72,0	5,5	gelesen	
St. Laurent	Heppenheim	72,0	7,2	gelesen		gelesen	

REIFEMESSUNGEN 2018 -RHEINGAU-

Ort	Lage	03.09.		10.09.	
		° Ö	‰ S	° Ö	‰ S

Vergleichsjahr 2017		
11.09.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2011		
12.09.		
° Ö	‰ S	pH

RIESLING					
Lorch	Schloßberg	79,0	10,7	69,0	11,3
Rüdesheim	Berg Schloßberg	67,0	9,0	gelesen	
	Bischofsberg	71,0	11,1	80,0	10,1
Geisenheim	Mäuerchen	68,0	12,0	83,0	10,3
	Kläuserweg	64,0	9,9	71,0	9,6
Winkel	Hasensprung	82,0	11,1	84,0	11,0
	Gutenberg	79,0	11,2	87,0	10,8
Oestrich	Lenchen	77,0	9,5	81,0	9,7
	Doosberg	85,0	9,6	88,0	8,2
Hallgarten	Schönhell	84,0	9,7	90,0	8,5
	Jungfer	76,0	9,9	75,0	9,6
Hattenheim	Engelmansberg	80,0	9,5	82,0	8,2
	Schützenhaus	72,0	11,6	77,0	9,7
Erbach	Marcobrunn	85,00	9,00	86,0	8,0
	Honigberg	73,0	10,8	75,0	10,9
Eltille	Langenstück	83,0	11,8	89,0	9,9
	Sonnenberg	86,0	10,5	91,0	9,2
Kiedrich	Gräfenberg	82,0	10,5	87,0	10,0
	Sandgrub	68,0	11,0	77,0	10,0
Walluf	Walkenberg	75,0	10,6	87,0	10,1
	Oberberg	72,0	11,2	92,0	9,3
Raenthal	Baiken	83,0	9,2	85,0	8,3
	Langenstück	76,0	9,7	80,0	8,8
Frauenstein	Herrnberg	76,0	11,8	82,0	10,2
	Hornberg	68,0	10,4	88,0	9,3
Hochheim	Stielweg	80,0	7,0	88,0	6,5
	Reichetal	84,0	8,5	92,0	8,0
DURCHSCHNITT		76,9	10,3	83,3	9,4

84,0	15,4	3,04
87,0	13,0	-
77,0	15,2	2,90
74,0	17,3	2,97
85,0	12,4	2,99
80,0	15,8	2,80
71,0	18,4	2,79
77,0	15,7	2,89
78,0	16,5	2,89
77,0	16,5	2,87
77,0	15,7	2,80
80,0	16,5	2,91
74,0	16,3	2,85
-	-	-
73,0	17,2	2,83
65,0	18,2	2,86
62,0	18,6	2,89
85,0	14,0	2,72
78,0	15,0	2,71
66,0	17,9	2,80
78,0	15,0	2,84
77,0	16,1	2,90
71,0	17,7	2,85
77,0	16,0	2,88
79,0	15,0	2,93
84,0	13,5	-
85,0	13,0	-
77,2	15,9	2,87

81,0	10,9	2,84
80,0	6,6	3,03
72,0	10,8	2,88
79,0	10,9	3,02
81,0	7,5	3,02
76,0	11,9	3,00
75,0	10,0	3,02
76,0	11,4	2,87
80,0	9,9	3,02
74,0	12,6	2,91
75,0	10,5	3,02
-	-	-
75,0	9,8	2,98
-	-	-
-	-	-
71,0	11,0	3,02
75,0	11,5	2,85
86,0	10,5	-
79,0	12,0	-
72,0	12,2	2,90
77,0	9,4	2,93
89,0	8,9	3,01
79,0	11,5	2,85
75,0	12,1	2,94
67,0	11,7	3,00
81,0	10,0	-
86,0	10,0	-
77,8	10,5	2,96

SONSTIGE WEISS					
Chardonnay	Geisenheim	86,0	9,9	94,0	9,1
Müller-Thurgau	Schierstein	67,0	7,2	73,0	5,9
Weisser Burgunder	Lorch	86,0	7,4	78,0	8,2
Kerner	Hattenheim	61,0	8,3	58,0	7,8

78,0	15,8	3,01
80,0	9,0	3,26
81,0	9,0	3,1
-	-	-

87,5	10,2	3,07
70,0	6,9	3,31
83,0	7,2	3,20
-	-	-

SPÄTBURGUNDER					
Lorch	Pfaffenwies	77,0	8,8	84,0	7,8
Assmannshausen	Höllenberg	92,0	7,9	-	-
Eltille	Sonnenberg	76,0	9,2	87,0	8,1
Frauenstein	Herrnberg	85,0	8,8	87,0	9,0
DURCHSCHNITT		82,5	8,7	86,0	8,3

76,0	13,6	3,00
80,0	12,0	-
84,0	15,3	3,16
77,0	14,0	3,01
80,8	13,2	3,07

71,0	8,5	3,06
89,0	7,7	3,17
83,0	9,6	3,02
83,0	9,5	3,11
82,0	9,1	3,11

SONSTIGE ROT					
Cabernet Sauvignon	Lorch	66,0	14,3	74,0	12,4
Frühburgunder	Geisenheim	94,0	4,9	99,0	4,9
Dakapo	Lorch	68,0	6,9	70,0	6,7
Merlot	Lorch	82,0	9,9	92,0	7,6
St. Laurent	Geisenheim	80,0	7,7	84,0	7,1

75,0	19,0	2,90
-	-	-
71,0	12,0	3,30
70,0	12,9	3,03
77,0	13,9	3,19

75,0	11,2	2,99
-	-	-
74,0	8,7	3,28
77,0	8,5	3,12
-	-	-

Maischegärung bei der Rotweinbereitung

- Nur gesundes physiologisch reifes Lesegut verwenden (Botrytispilz zerstört die Farbe und ist sensorisch negativ)
- Entrappen, um die grünen, bitteren Phenole der Stiele nicht einzutragen
- Säuerung zur Senkung des pH-Wertes auf 3,2
- Saftabzug bis zu 15 % erhöht das Verhältnis Schale zu Saft und damit den Körper und die Dichte des Weines (im Premium - Segment ein MUSS!)
- Geringe SO₂-Gabe bei erhöhten pH-Werten
- Nährstoffhaushalt sichern und mit Reinzuchthefer für einen raschen Gärbeginn sorgen
- Nach Gärbeginn wenn notwendig eine Anreicherung (auf 100 - 105 g/l Alkohol) durchführen, diese sollte vollständig auf der Maische stattfinden (gestaffelte Anreicherung erlaubt), da die spätere Durchführung im Jungwein immer Stress für die Hefe bedeutet
- mehrmals am Tag Kontakt der Schale zum Saft herzustellen (vorsichtig um Trüberzeugung zu verhindern)
- das Temperaturoptimum während der Gärung liegt bei 25 - 32°C (ergibt mehr Farbe, Extrakt und Tannin als bei niedrigeren Temperaturen)
- Die Maischegärdauer von 8 Tagen ist bei früh trinkbaren Rotweinen i.d.R. ausreichend
Eine längere Maischestandzeit nach Abschluss der Gärung führt zur verstärkten Extraktion von Tanninen, die dann durch eine längere Lagerung mit Sauerstoffeinfluss eingebunden werden müssen. Dies bietet sich bei Rotweinen an, für die eine längere Lagerung und Reifung im Holzfass / Barrique geplant ist.

Biologischer Säureabbau

Um eine Harmonisierung der Säure zu erzielen, besteht die Möglichkeit der Durchführung eines Biologischen Säureabbaus. Dieser ist bei der Rotweinbereitung ein MUSS. Um Verschleppungen der Bakterien zu vermeiden, ist stets auf eine gute Kellerhygiene zu achten.

Durchführung des BSA

- Einsatz von Starterkulturen zur kontrollierten Durchführung des BSA und nicht lange auf den spontanen BSA warten
- Durchführung im spundvollen Gebinde
- Beimpfung gegen Gärende oder direkt nach der Gärung, um Restwärme auszunutzen
- pH-Wert ca. 3,2 ist optimal
- Temperatur während des BSA 20 - 25 °C; starke Schwankungen vermeiden
- Gesamt - SO₂ < 30 mg/l; freie SO₂ < 10 mg/l
- BSA nur in trockenen Weinen durchführen, da nach dem Äpfelsäureabbau aus Zucker flüchtige Säure gebildet werden kann
- Durchführung des BSA auf der (Fein-)Hefe, um das Diacetyl („Butterton“) abzubauen
- Faustformel: Der Abbau von 1 g/l Äpfelsäure senkt die Gesamtsäure um den Faktor 0,5