

**+++ Niederschläge klingen ab +++ erste KEF-Meldungen +++
Anlagen kontrollieren +++ Kellerwirtschaftskurs am 07.09.2023 +++**

Aktuelle Situation

Aktuell ist die Wetterlage eher unbeständig, es sind bis zum Wochenende immer wieder Schauer möglich. Durch die sehr gute Wasserversorgung zeigen sich die Beeren sehr prall und fest. Je nach Witterung könnte das Fäulnisrisiko durch aufplatzen der Beeren stark zunehmen. Aktuell gilt es deshalb die letzten Vorbereitungen für den Herbst zu treffen um möglichst flexibel (re)agieren zu können. Die Niederschlagsmengen der vergangenen Wochen sind je nach Standort sehr unterschiedlich ausgefallen, bitte beobachten sie deshalb ihre eigenen Anlagen genau.

Informationen und Hinweise zum Thema Kirschessigfliege (KEF) entnehmen sie bitte dem aktuellen Weinbaufax von heute.

Reifemessung

Durch die kühlere Witterung der letzten 7 Tage ist die Entwicklung der Reife eher moderat.

Bei der Veränderung zur Vorwoche ist zu beachten, dass die Vergleichswerte vom letzten Mittwoch sind. Sie sind also schon eine Woche, anstatt der sonst üblichen 3 Tage, „alt“.

Besonders bei den frühreifen Sorten sollten die Säurewerte nicht aus den Augen verloren werden.

Rebsorte	Anzahl	30.08.						23.08.				
		Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
		Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	25	63	70	76	7	7,7	9	2,9	3,1	3,2	5	-2,4
Müller-Thurgau	35	60	68	75	6	7,3	9	3,0	3,2	3,3	6	-2,2
Silvaner	64	57	67	81	6	9,9	13	2,9	3,1	3,2	8	-5,1
Weißburgunder	4	64	69	74	10	10,8	12	3,0	3,0	3,1	10	-5,6
Domina	6	65	74	83	6	7,3	9	3,1	3,2	3,4	8	-5,8
Dornfelder	3	65	69	74	7	7,3	8	3,0	3,1	3,1	7	-2,3
Regent	10	67	72	80	8	8,2	9	3,1	3,2	3,3	7	-2,2

Werte der Weinlabore von GWF und LWG

Anbei finden Sie eine neue Tabelle zur Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes unter Berücksichtigung des Mostgewichtes und der Gesamtsäure, die B. Schandelmaier vom DLR Rheinpfalz auf Grundlage einer riesigen Datenmenge der letzten Jahrgänge erstellt hat. Die Tabelle berücksichtigt die moderne Kellerwirtschaft mit scharfer Vorklärung und kühler Vergärung. Anhand dieser neuen Tabelle können Sie einen viel besseren Rückschluss aus dem Mostgewicht auf den späteren Alkoholgehalt ihrer Weine ziehen!

**Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes in % vol und g/l aus dem Mostgewicht [°Oe]
nach Gesamtsäure und Weinbereitung (Schandelmaier 2023)**

°Oe		4 g/l		6 g/l		8 g/l		Gesamtsäure 10 g/l		12 g/l		14 g/l		16 g/l		18 g/l	
RW	WW	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol	g/l	% vol
55	51	54	6,9	53	6,8	52	6,6	51	6,5	50	6,4	49	6,2	48	6,1	47	6,0
56	52	56	7,0	55	6,9	54	6,8	53	6,7	52	6,5	51	6,4	50	6,3	49	6,2
57	53	57	7,2	56	7,1	55	6,9	54	6,8	53	6,7	52	6,6	51	6,4	50	6,3
58	54	58	7,4	57	7,2	56	7,1	55	7,0	54	6,9	53	6,7	52	6,6	51	6,5
59	55	59	7,5	58	7,4	57	7,3	56	7,1	55	7,0	54	6,9	53	6,8	52	6,6
60	56	61	7,7	60	7,5	59	7,4	58	7,3	57	7,2	56	7,0	55	6,9	54	6,8
61	57	62	7,8	61	7,7	60	7,6	59	7,5	58	7,3	57	7,2	56	7,1	55	6,9
62	58	63	8,0	62	7,9	61	7,7	60	7,6	59	7,5	58	7,4	57	7,2	56	7,1
63	59	64	8,2	63	8,0	62	7,9	61	7,8	60	7,6	59	7,5	58	7,4	57	7,3
64	60	66	8,3	65	8,2	64	8,1	63	7,9	62	7,8	61	7,7	60	7,5	59	7,4
65	61	67	8,5	66	8,3	65	8,2	64	8,1	63	8,0	62	7,8	61	7,7	60	7,6
66	62	68	8,6	67	8,5	66	8,4	65	8,2	64	8,1	63	8,0	62	7,9	61	7,7
67	63	69	8,8	68	8,7	67	8,5	66	8,4	65	8,3	64	8,1	63	8,0	62	7,9
68	64	71	8,9	70	8,8	69	8,7	68	8,6	67	8,4	66	8,3	65	8,2	64	8,1
69	65	72	9,1	71	9,0	70	8,8	69	8,7	68	8,6	67	8,5	66	8,3	65	8,2
70	66	73	9,3	72	9,1	71	9,0	70	8,9	69	8,8	68	8,6	67	8,5	66	8,4
71	67	74	9,4	73	9,3	72	9,2	71	9,0	70	8,9	69	8,8	68	8,7	67	8,5
72	68	76	9,6	75	9,4	74	9,3	73	9,2	72	9,1	71	8,9	70	8,8	69	8,7
73	69	77	9,7	76	9,6	75	9,5	74	9,4	73	9,2	72	9,1	71	9,0	70	8,8
74	70	78	9,9	77	9,8	76	9,6	75	9,5	74	9,4	73	9,3	72	9,1	71	9,0
75	71	79	10,1	78	9,9	77	9,8	76	9,7	75	9,5	74	9,4	73	9,3	72	9,2
76	72	81	10,2	80	10,1	79	10,0	78	9,8	77	9,7	76	9,6	75	9,4	74	9,3
77	73	82	10,4	81	10,2	80	10,1	79	10,0	78	9,9	77	9,7	76	9,6	75	9,5
78	74	83	10,5	82	10,4	81	10,3	80	10,1	79	10,0	78	9,9	77	9,8	76	9,6
79	75	84	10,7	83	10,6	82	10,4	81	10,3	80	10,2	79	10,0	78	9,9	77	9,8
80	76	86	10,8	85	10,7	84	10,6	83	10,5	82	10,3	81	10,2	80	10,1	79	10,0
81	77	87	11,0	86	10,9	85	10,7	84	10,6	83	10,5	82	10,4	81	10,2	80	10,1
82	78	88	11,2	87	11,0	86	10,9	85	10,8	84	10,7	83	10,5	82	10,4	81	10,3
83	79	89	11,3	88	11,2	87	11,1	86	10,9	85	10,8	84	10,7	83	10,6	82	10,4
84	80	91	11,5	90	11,3	89	11,2	88	11,1	87	11,0	86	10,8	85	10,7	84	10,6
85	81	92	11,6	91	11,5	90	11,4	89	11,3	88	11,1	87	11,0	86	10,9	85	10,7
86	82	93	11,8	92	11,7	91	11,5	90	11,4	89	11,3	88	11,2	87	11,0	86	10,9
87	83	94	12,0	93	11,8	92	11,7	91	11,6	90	11,4	89	11,3	88	11,2	87	11,1
88	84	96	12,1	95	12,0	94	11,9	93	11,7	92	11,6	91	11,5	90	11,3	89	11,2
89	85	97	12,3	96	12,1	95	12,0	94	11,9	93	11,8	92	11,6	91	11,5	90	11,4
90	86	98	12,4	97	12,3	96	12,2	95	12,0	94	11,9	93	11,8	92	11,7	91	11,5
91	87	99	12,6	98	12,5	97	12,3	96	12,2	95	12,1	94	11,9	93	11,8	92	11,7
92	88	101	12,7	100	12,6	99	12,5	98	12,4	97	12,2	96	12,1	95	12,0	94	11,9
93	89	102	12,9	101	12,8	100	12,6	99	12,5	98	12,4	97	12,3	96	12,1	95	12,0
94	90	103	13,1	102	12,9	101	12,8	100	12,7	99	12,6	98	12,4	97	12,3	96	12,2
95	91	104	13,2	103	13,1	102	13,0	101	12,8	100	12,7	99	12,6	98	12,5	97	12,3
96	92	106	13,4	105	13,2	104	13,1	103	13,0	102	12,9	101	12,7	100	12,6	99	12,5
97	93	107	13,5	106	13,4	105	13,3	104	13,2	103	13,0	102	12,9	101	12,8	100	12,6
98	94	108	13,7	107	13,6	106	13,4	105	13,3	104	13,2	103	13,1	102	12,9	101	12,8
99	95	109	13,9	108	13,7	107	13,6	106	13,5	105	13,3	104	13,2	103	13,1	102	13,0
100	96	111	14,0	110	13,9	109	13,8	108	13,6	107	13,5	106	13,4	105	13,2	104	13,1
101	97	112	14,2	111	14,0	110	13,9	109	13,8	108	13,7	107	13,5	106	13,4	105	13,3
102	98	113	14,3	112	14,2	111	14,1	110	13,9	109	13,8	108	13,7	107	13,6	106	13,4
103	99	114	14,5	113	14,4	112	14,2	111	14,1	110	14,0	109	13,8	108	13,7	107	13,6
104	100	116	14,6	115	14,5	114	14,4	113	14,3	112	14,1	111	14,0	110	13,9	109	13,8

*Rotwein (Maischegärung, Verluste bei der Maischegärung 4°Oe oder ca. 5 g/l Alkohol), ** Weißwein (Mostgärung) kühl vergoren Berechnet nach der Formel: $[(\text{Mostgewicht} \times 2,63) - 22] \times 47,5\%$ bei 8 g/l Gesamtsäure zum Zeitpunkt der Mostgewichtsbestimmung / 2 g Säure entsprechen ungefähr 1 g Alkohol / Zwischenwerte werden gemittelt / Weinbereitung und Säuregehalt sind die wichtigsten Faktoren für die Menge des gebildeten Alkohols, darüber hinaus gibt es weitere Faktoren, so dass die genannten Zahlen immer eine Schätzung bleiben.
Schandelmaier 2023

Mindestmostgewichte, Anreicherungshöchstgrenzen, Mindestalkoholgehalte, Höchstgehalte an gesamter schwefliger Säure bei Wein für Bayern

Stand: 01.11.2020

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht (Art. 119, Anhang VII Teil II VO (EU) Nr. 1308/2013, § 32a WeinV, Produktspezifikationen Franken bzw. Württemberg)	Anreicherungshöchstgrenzen (Art. 80, Anhang VIII Teil I VO (EU) Nr. 1308/2013 § 15 WeinV)		Mindestwert vorhandener Alkohol % vol. (g/l) (Art. 119, Anhang VII Teil II VO (EU) Nr. 1308/2013, § 17 WeinG)	Höchstgehalte an gesamter schwefliger Säure (mg/l) (Art. 3 Abs. 3, Anhang I B VO (EU) Nr. 2019/934)			
		Erhöhung um max. % vol. (g/l)	auf höchstens % vol. (g/l) Gesamtalkoholgehalt		Rotwein**		andere Weinarten**	
					Restzucker		Restzucker	
		< 5 g/l	>= 5 g/l		< 5 g/l	>= 5 g/l		
Wein ohne geographische Angabe – Weinbauzone A	47° Oe (5,5 % vol.)	3,0 % vol. (24 g/l)	weiß 11,5 %vol. (91 g/l) rot 12,0 % vol. (95 g/l)	8,5 % vol. (67,1 g/l)	150	200	200	250
Landwein (Regensburg, Bayer. Bodensee, Main)	50° Oe (5,9 % vol.)	3,0 % vol. (24 g/l)	weiß 11,5 %vol. (91 g/l) rot 12,0 % vol. (95 g/l)	8,5 % vol. (67,1 g/l)	150	200	200	250
Qualitätswein Württemberg (Bereich Bayer. Bodensee)	60° Oe (7,5 % vol.)	3,0 % vol. (24 g/l)	15 % vol. (118 g/l)	7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	200	200	250
Qualitätswein Franken	63° Oe (8,0 % vol.)	3,0 % vol. (24 g/l)	15 % vol. (118 g/l);	7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	200	200	250
QW Württemberg - Classic	66,5° Oe (8,5 % vol.)	3,0 % vol. (24 g/l)	15 % vol. (118 g/l)	7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	200	200	250
QW Franken – Classic *	69,5° Oe (9,0 % vol.)	3,0 % vol. (24 g/l)	15 % vol. (118 g/l);	7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	200	200	250
QW Franken – Bocksbeutelfüllung	72° Oe (9,4 % vol.)	3,0 % vol. (24 g/l)	15 % vol. (118 g/l)	7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	200	200	250
QW Franken –BB – Classic *	78,5° Oe (10,4 %vol.)	3,0 % vol. (24 g/l)	15 % vol. (118 g/l)	7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	200	200	250
Kabinett – Riesling & Silvaner	78° Oe (10,3 %vol.)	Bei Prädikatsweinen ist eine Anreicherung nicht zulässig		7,0 % vol. (55,2 g/l)	-	-	200	250
Kabinett – übrige Weißweinsorten, Weißherbst, Rosé, Blanc de Noirs, Rotling	80° Oe (10,6 % vol.)	nicht zulässig		7,0 % vol. (55,2 g/l)	-	-	200	250
Kabinett – Rotwein	85° Oe (11,4 % vol.)	nicht zulässig		7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	200	-	-
Spätlese – Riesling & Silvaner	87° Oe (11,7 % vol.)	nicht zulässig		7,0 % vol. (55,2 g/l)	-	-	200	300
Spätlese – übrige Rebsorten	90° Oe (12,2 % vol.)	nicht zulässig		7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	300	200	300
Auslese	100° Oe (13,8 % vol.)	nicht zulässig		7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	350	200	350
Beerenauslese	125° Oe (17,7 % vol.)	nicht zulässig		5,5 % vol. (43,4 g/l)	150	400	200	400
Trockenbeerenauslese	150° Oe (21,5 % vol.)	nicht zulässig		5,5 % vol. (43,4 g/l)	150	400	200	400
Eiswein	125° Oe (17,7 % vol.)	nicht zulässig		5,5 % vol. (43,4 g/l)	150	400	200	400

* für Classic in Franken zugelassene Rebsorten: Silvaner, Müller-Thurgau, Bacchus, Kerner, Spätburgunder, Domina, Portugieser, Dornfelder

**Höchstgehalte an gesamter schwefliger Säure bei Bio-Weinen (Art. 29 c u. Anhang VIIIa VO (EG) Nr. 889/2008):

Rotwein: Restzucker < 2 g/l = max. 100 mg/l, andere Weinarten: Restzucker < 2 g/l = max. 150 mg/l; bei allen anderen Weinen verringert sich der o.g. Höchstgehalt jeweils um 30 mg/l

Sonstige Höchstgehalte an gesamter schwefliger Säure (Art. 3 Abs. 3, Anhang I B VO (EU) Nr. 2019/934 bzw. Art. 29 c u. Anhang VIIIa VO (EG) Nr. 889/2008):

-Sekt u. Sekt b.A.: konventionell = 185 mg/l, bio = 155 mg/l

-Cremant: konventionell und bio = 150 mg/l.

Kellerwirtschaftskurs 2023 - online

Aufgrund der positiven Rückmeldungen der vergangenen Veranstaltungen wird der Kellerwirtschaftskurs „Von der Traube zum Wein“ in diesem Jahr auch wieder online stattfinden.

Um mit dem Termin möglichst nah am Start der Hauptlese zu sein, hat sich anhand der aktuellen Reifemessungen der Donnerstag, 07.09.2023 als Optimum herauskristallisiert. Die aktuelle Reifesituation und der Gesundheitszustand der Trauben sind über Franken verteilt sehr unterschiedlich, v.a. bedingt durch die uneinheitlichen Niederschläge.

Kellerwirtschaftskurs: Donnerstag, 07.09.2023, 17.00 – 18.30 Uhr

Themen:

- **Herbst 2023, Phänologische Entwicklung, aktuelle Situation**
 - (Beate Leopold, Weinbauring Franken e.V.)
- **Reifesituation und Traubeninhaltsstoffe**
 - (Dr. Martin Geßner, LWG Analytik)
- **Traubenverarbeitung und Weinbereitung 2023, jahrgangsspezifische Besonderheiten**
 - (Johannes Burkert/Felix Baumann, LWG Oenologie)
- **Zutatenverzeichnis und Nährwertkennzeichnung bei Weinerzeugnissen**
 - (Dr. Teresa Müller, LGL Würzburg)
 - Bei konkreten Fragen zu diesem Thema, diese bitte im Voraus bis spätestens 04.09.23 per Mail an Frau Dr. Müller senden, dass im Vortrag direkt darauf eingegangen werden kann:
oenologie@lwg.bayern.de

Anmeldung unter:

<https://stmelf-events.webex.com/weblink/register/rf3635654b33fcbd0c70ac46be5787bba>

Die Veranstaltung wird aufgezeichnet und kann nachträglich über die Homepage der LWG abgerufen werden.