

**+++ Hauptlese ist in vollem Gange +++ Anlagen beobachten +++ selektive Lese zwingend notwendig +++ Gesunde Trauben vor Mostgewicht +++ Anreicherung in Betracht ziehen +++ Säuremanagement +++**

**Allgemeine Situation**

Bacchus und Müller-Thurgau sind gebietsübergreifend größtenteils schon eingebracht bzw. müssen zeitnah geerntet werden. Die Rebanlagen, die für die Rotweinaufbereitung vorgesehen sind, müssen genau beobachtet werden, denn auch hier zeigen sich immer wieder Fäulnisnester und punktuell geschädigte Beeren, die Infektionen streuen.

Die örtlich sehr heftigen Niederschläge am Dienstag haben die Temperaturen am Mittwoch tagsüber zwar auf ein erträgliches Maß sinken lassen, aber die Reifeentwicklung wird über alle Sorten hinweg weiter zügig voranschreiten, auch aufgrund der milden Nächte. Eine individuelle Leseplanung ist extrem wichtig! Um möglichst alle gesteckten Ziele erreichen zu können, gilt es abzuwägen, d. h. welche Anlagen auf der Prioritätenliste nach ganz oben müssen. Für gesetzte und Top Qualitäten gibt es aktuell nur ein enges Zeitfenster. Daher muss die Lese anderer Linien warten, auch wenn der Aufwand der Vorlese und Selektion höher erscheint.

**Traubengesundheit**

- Gesunde Trauben sind der wichtigste Baustein für gute Weinqualität
- Mostgewicht ist „zweitrangig“ → gegebenenfalls Anreicherung
- Bei angeschlagenem Lesegut nach Standardverfahren vorgehen
  - Handlese → Selektionieren; Vollernter → Vorlese
  - Maischeschwefelung 3-5 g/hl SO<sub>2</sub>
  - erhöhter pH-Wert? → evtl. Säuerung
  - Kühle, schnelle Verarbeitung
  - bei Bedarf Kohleschönung im Saftstadium (20-50 g/hl)
  - zügige, scharfe Vorklärung
  - schnell in Gärung bringen

**Rotwein**

- Nur 100 % Gesunde Trauben ernten → Selektion im Weinberg!
- Unterscheidung von gesunden und befallenen Trauben oft schwierig → Trauben abriecken, Lesehelfer schulen, ständige Kontrolle
- zügige Verarbeitung
- Risiko genau abwägen (Sponti vs. Reinzuchthefer)
- wenn angeschlagenes Material, dann evtl. Rosé- oder Rotlingbereitung

**Mikroorganismenaktivität**

- Faktor Zeit → schnelle Verarbeitung
- Hemmung → SO<sub>2</sub> und Kühlung
- pH-Wert → evtl. Säuerung (je nach Gesundheitszustand und Säurewert)

## Reifemessung

Viele Rebsorten haben im Durchschnitt ein Mostgewicht von 80 °Oechsle erreicht oder bereits überschritten. Die Maximalwerte liegen zum Teil über 90° Oechsle. Die pH-Werte der Weißweine sind etwas niedriger als die der Rotweine und befinden sich meist in einem mikrobiologisch unbedenklichen Bereich.

Rebsorte	Region	Anzahl	13.09.									11.09.	
			Mostgewicht [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			pH-Wert			Differenz MW	
			Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	Min.	MW	Max.	°Oe	GS [g/l]
Bacchus	Franken	42	70	<b>82</b>	109	6	<b>7,3</b>	10	3,0	<b>3,2</b>	3,6	5	-0,5
	Mainviereck	3	73	<b>74</b>	77	6	<b>6,9</b>	8	3,2	<b>3,3</b>	3,3	-3	-1,0
	Maindreieck	22	70	<b>81</b>	93	6	<b>7,4</b>	10	3,2	<b>3,3</b>	3,6	4	-0,3
	Steigerwald	6	81	<b>91</b>	109	6	<b>7,6</b>	10	3,1	<b>3,2</b>	3,3	10	0,7
Müller-Thurgau	Franken	42	61	<b>79</b>	100	5	<b>6,3</b>	9	3,1	<b>3,3</b>	3,5	2	-0,6
	Mainviereck	2	72	<b>76</b>	80	6	<b>6,9</b>	8	3,3	<b>3,4</b>	3,4	0	-0,1
	Maindreieck	36	75	<b>80</b>	95	5	<b>6,2</b>	8	3,2	<b>3,3</b>	3,5	1	-0,7
	Steigerwald	2	61	<b>71</b>	80	6	<b>7,4</b>	9	3,1	<b>3,2</b>	3,4		
Riesling	Franken	2	81	<b>85</b>	89	9	<b>9,4</b>	10	3,0	<b>3,0</b>	3,1	2	-1,1
	Mainviereck												
	Maindreieck	2	81	<b>85</b>	89	9	<b>9,4</b>	10	3,0	<b>3,0</b>	3,1	2	-1,1
	Steigerwald												
Silvaner	Franken	63	76	<b>87</b>	94	7	<b>8,1</b>	11	3,0	<b>3,1</b>	3,4	1	-0,5
	Mainviereck												
	Maindreieck	62	76	<b>87</b>	94	7	<b>8,0</b>	11	3,0	<b>3,1</b>	3,4	3	-0,8
	Steigerwald												
Weißburgunder	Franken	6	73	<b>86</b>	100	7	<b>9,0</b>	11	3,1	<b>3,2</b>	3,3	0	1,1
	Mainviereck												
	Maindreieck	5	73	<b>83</b>	91	8	<b>9,4</b>	11	3,1	<b>3,2</b>	3,3	-5	1,4
	Steigerwald												
Domina	Franken	3	82	<b>87</b>	90	6	<b>6,6</b>	8	3,4	<b>3,5</b>	3,6	0	-0,2
	Mainviereck												
	Maindreieck	2	82	<b>86</b>	90	6	<b>6,0</b>	6	3,4	<b>3,5</b>	3,6	0	-1,0
	Steigerwald	1	88	<b>88</b>	88	8	<b>7,9</b>	8	3,6	<b>3,6</b>	3,6	-2	1,5
Portugieser	Franken	7	72	<b>78</b>	81	7	<b>8,0</b>	9	3,2	<b>3,4</b>	3,5	4	-0,4
	Mainviereck	6	72	<b>78</b>	81	7	<b>8,0</b>	9	3,2	<b>3,4</b>	3,5	4	-0,3
	Maindreieck												
	Steigerwald	1	78	<b>78</b>	78	8	<b>7,5</b>	8	3,5	<b>3,5</b>	3,5		
Spätburgunder	Franken	5	67	<b>80</b>	94	6	<b>8,9</b>	11	3,3	<b>3,5</b>	3,6	-8	-0,2
	Mainviereck	3	67	<b>72</b>	77	10	<b>10,8</b>	11	3,3	<b>3,4</b>	3,5	-10	1,5
	Maindreieck	2	90	<b>92</b>	94	6	<b>6,1</b>	6	3,5	<b>3,5</b>	3,6	-2	-2,9
	Steigerwald												

Werte der Weinlabore Weinhaus Kempf, "Das Weinlabor, Klein Kellereiartikel", Dr. Nilles und LWG