Oenofax Franken Nr. 10

Donnerstag, 1. Oktober 2026

LWG Oenologie und Analytik
Bezirk Unterfranken
Weinbauring Franken e.V.

+++ Lese abgeschlossen +++ schleppende Endgärung bei hohen Alkoholgehalten im Auge behalten +++ aktive Hefe nutzen +++ Jahrgangsworkshop +++ Sensorikworkshop +++

Das Oenofax erscheint ab jetzt nicht mehr wöchentlich, sondern bei Bedarf.

Oenofax-Archiv unter www.weinbauring.de

Aktuelle Situation

Die Lese ist abgeschlossen und die meisten Jungweine sind vergoren. Einzelne, besonders spät gelesene Moste mit höheren Mostgewichten sind noch in der Gärung. Teilweise wird die Gärung allmählich langsam, da der Alkoholgehalt steigt und die Keller abkühlen. Daher ist es wichtig, besonders diese Gebinde im Auge zu behalten.

Alles in Allem wurde ein relativ unproblematischer, kleiner Jahrgang eingefahren. Die wichtigsten Dinge haben wir versucht, Ihnen in den Hinweisen der letzten Wochen mit auf den Weg zu geben. Dazu zählen vor allem:

- Endvergärung im Auge behalten
- Ascorbinsäuregabe bei der ersten Schwefelung
- Möglichst langes Feinhefelager
- Zeitnahe Einstellung der Gesamtsäure

Terminhinweise

30.10. bzw. 13.11. - Jahrgangsworkshop

Der diesjährige Jahrgangsworkshop, durchgeführt durch die Fachberatung Kellerwirtschaft des Bezirk Unterfranken und der LWG wird voraussichtlich an folgenden Terminen stattfinden (2 x der identische Workshop):

Freitag, 30.10.2026, 9 – 12 Uhr beim Bezirk Unterfranken
Freitag, 13.11.2026, 9 – 12 Uhr an der LWG Veitshöchheim
Einladung und nähere Informationen zum Jahrgangsworkshop folgen in Kürze.

4.11.2026 – Sensorikworkshop Grundlagen 2026

Die Fachberatung Kellerwirtschaft des Bezirks Unterfranken erkundet mit Ihnen die Sensorik und schult alle Sinne für das Erlebnis Wein. Alle weiteren Informationen im Anhang.

Beachten Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung der eingesetzten Präparate zu Aufwandmenge, Auflagen, Anwendungsbestimmungen! Die Hinweise werden mit größter Sorgfalt erstellt! Dennoch können wir keine Gewähr übernehmen, da sich Schreibfehler immer wieder einschleichen können.

Jungweintabelle

Rebsorte	An-zahl	Mostgewicht aus Dichte [°Oechsle]			Gesamtsäure [g/l]			vorh. Alkohol [%vol]			Zucker [g/l]			Gesamtalkohol [%vol]		
		Min.	**MW**	Max.	Min.	**MW**	Max.	Min.	**MW**	Max	Min.	**MW**	Max.	Min.	**MW**	Max.
Bacchus	40	-10	**-1**	10	3,9	**5,7**	6,6	9,8	**11,5**	14,2	0,0	**16,2**	40,7	11,0	**12,5**	14,5
Grauburgunder	10	-10	**-8**	-5	4,5	**5,7**	7,7	11,8	**13,4**	14,3	0,1	**3,4**	8,8	12,3	**13,6**	14,8
Kerner	9	-8	**-1**	6	6,2	**7,4**	8,1	8,1	**11,6**	13,3	0,0	**21,4**	52,8	11,3	**12,8**	14,5
Müller-Thurgau	77	-10	**-4**	12	3,7	**5,9**	6,9	9,0	**12,0**	13,3	0,0	**8,0**	42,5	11,2	**12,5**	13,9
Rieslaner	2	4	**4**	5	7,1	**7,6**	8,2	12,6	**12,8**	12,9	29,6	**31,1**	32,5	14,6	**14,6**	14,7
Riesling	20	-9	**-2**	16	7,3	**8,8**	10,7	10,5	**12,4**	14,8	0,0	**13,3**	54,9	12,2	**13,2**	14,9
Scheurebe	17	-10	**0**	18	5,2	**6,6**	8,5	9,0	**11,7**	13,6	1,3	**18,7**	57,2	11,4	**12,8**	14,6
Silvaner	89	-11	**-5**	18	4,5	**6,4**	8,0	9,7	**12,7**	14,6	0,0	**8,8**	60,3	10,2	**13,3**	14,6
Traminer	8	-9	**-4**	3	4,8	**5,6**	7,5	11,7	**12,8**	13,9	0,6	**11,0**	25,4	12,9	**13,6**	14,4
Weißburgunder	25	-11	**-5**	22	5,0	**6,4**	9,3	9,1	**12,6**	14,6	0,1	**9,6**	66,6	10,4	**13,2**	14,6
Cabernet Dorsa	2	-4	**-4**	-3	6,0	**6,1**	6,2	13,6	**13,7**	13,8	0,7	**2,6**	4,5	13,8	**13,9**	13,9
Domina	20	-7	**-3**	3	4,1	**5,6**	7,2	11,5	**13,0**	14,0	0,0	**2,9**	16,6	11,5	**13,2**	14,6
Dornfelder	10	-7	**-1**	17	5,1	**6,5**	7,7	9,0	**11,6**	13,4	0,0	**8,5**	44,2	10,4	**12,1**	13,8
Portugieser	4	-7	**-3**	2	4,0	**5,1**	6,7	11,0	**12,3**	13,5	0,0	**8,1**	17,5	11,0	**12,8**	14,6
Regent	6	-11	**-5**	-2	4,4	**5,9**	6,4	11,4	**13,1**	14,5	0,2	**1,7**	4,0	11,5	**13,2**	14,5
Schwarzriesling	2	-7	**-6**	-5	5,6	**5,9**	6,2	13,0	**13,0**	13,1	0,1	**1,3**	2,5	13,1	**13,1**	13,1
Spätburgunder	26	-9	**-3**	25	4,5	**6,4**	9,6	9,3	**12,9**	14,5	0,0	**8,0**	70,5	11,6	**13,3**	15,3

Gefiltert nach größer/gleich 70 g/l vorhandener Alkohol; Daten der Weinlabore Dr.Nilles und LWG

Beachten Sie unbedingt die Gebrauchsanleitung der eingesetzten Präparate zu Aufwandmenge, Auflagen, Anwendungsbestimmungen! Die Hinweise werden mit größter Sorgfalt erstellt! Dennoch können wir keine Gewähr übernehmen, da sich Schreibfehler immer wieder einschleichen können.