

Freitag: In den Morgenstunden gering bewölkt bei 9 Grad. Im Lauf des Vormittages teils wolkig, teils recht sonnig Mittags und Nachmittags kaum anders, meist teils wolkig, teils recht sonnig, Nachmittagswerte 17 Grad. Abends eher gering bewölkt dabei Temperaturen 13 Grad. In der Nacht zunächst wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Gegen Mitternacht stark bewölkt. Danach meist wechselnd bewölkt, zeitweise sternklar. Es kühlt auf Werte um 11 Grad ab.

Die weiteren Aussichten: Samstag wechselnd bewölkt, teils mit Regenschauern. Höchstwerte 20 Grad. In der Nacht zum Sonntag Tiefstwerte um 8 Grad. Sonntag oft teils wolkig, teils recht sonnig maximal 12 Grad.

© www.weather365.net	Fr	Sa	So	Mo	Di
Wetter					
TMax / TMin [°C]	17 / 9	20 / 11	12 / 8	12 / 7	12 / 8
Niederschlag [mm]	0	4	0	0	4
Regenrisiko [%]	20	60	20	20	60
Bodenfeuchte [%nFK] 30-60cm Tiefe	59	59	59	59	59
Bodentemp. 40cm Tiefe [°C]	12	13	13	11	10

Die Kellerwirte sind mit dem Jahrgang 2017 zufrieden. Nur vereinzelt wird über Gärprobleme und eine leichte Bockserneigung zum Gärende hin berichtet. Die durchgegorenen Jungweine sind meist leichtgewichtig, besitzen eine ausgeprägte Aromatik und bieten ein feines, belebendes haptisches Gaumenerlebnis. Zuweilen bedürfen die Säuren noch etwas Feinschliff. Jetzt ist der richtige Zeitpunkt für Versuche zum Säuremanagement also Säuerungs- und Entsäuerungsversuchen.

Entscheidend ist aber auch der weitere Umgang mit den Jungweinen. Je nach Situation und Zielvorstellung müssen die Werkzeuge der Oenologen unterschiedlich eingesetzt werden.

Maßnahmen wie spundvollhalten und Oxidationsschutz gelten für alle Weine.	
„junges Franken“ – jung, frisch, fruchtig	„klassisches Franken“/„großes Franken“
Hefearbeit	
- schwächerer Hefekontakt um Frucht nicht zu unterdrücken (Feinhefelager, evtl. auch Vollhefelager, keine Bâtonage)	- je nach Vorstellung auch Vollhefelager mit „in Schwebe halten“ der Hefe, Enzyme zum Hefeaufschluss, Mannoproteine
Sensorik und gewünschter Weinstil entscheiden über Länge und Intensität	
Reduktivität, Ascorbinsäure, SO ₂	
15g/hl Ascorbinsäure als Stilmittel, Fruchterhalt, Gärungskohlensäure erhalten	Ascorbinsäure bremst die Weinentwicklung; Je intensiver der Hefekontakt, desto niedriger kann die Reduktivität sein

Gerade bei sehr schlanken, leichten Weinen kann auf den Einsatz der Ascorbinsäure als UTA-Prophylaxe nicht verzichtet werden. Hier ist die zeitgleiche oder zumindest zeitnahe Zugabe von 15g/hl Ascorbinsäure mit der Erstsulfurierung wichtig.

Gärung und Gärstörung

Die Gärungen laufen bisher gut, trotzdem ist die weitere Kontrolle gerade bei den Spätsorten äußerst wichtig. Insbesondere dann wenn die Weine trocken ausgebaut werden sollen.

- Auskühlen der Gärgebinde vermeiden
- Schutz vor Zugluft
- Zeitiges Ausschalten der Gärkühlung oder gar wärmen

Falls die Gärung doch ins Stocken kommt, d.h. weniger als 1°Oechsle Abnahme pro Tag, ist zu prüfen ob der Jungwein eine dienende Restsüße besitzt oder noch weiter vergären muss.

Folgende Punkte sind zu ergreifen um die Gärung wieder in Schwung zu bekommen:

- behutsames „in Schwebelage bringen“ des Hefedepots
- Zusatz von Heferindenpräparaten
- halten der Gebindetemperatur
- Kontrolle der Gärung auf Bakterientätigkeit

SO₂-Kontrolle - auf stabile Werte an freier SO₂ achten

Als Oxidationsschutz und Schutz vor negativen mikrobiellen Veränderungen ist freie SO₂ erforderlich. Deshalb ist es wichtig, dass Sie ihre Weine ca. eine Woche nach der ersten SO₂-Gabe auf den Gehalt an freier SO₂ untersuchen oder untersuchen lassen, um negativen Folgen vorzubeugen.

Ziel sollte jetzt eine stabile freie SO₂ über 30 mg/l sein.

Für Jungweine, die zusätzlich mit Ascorbinsäure (150 mg/l) versetzt wurden sind zum jetzigen Zeitpunkt mind. 40 mg/l freie SO₂ und ein Gehalt an Reduktionen von 50 mg/l ber. als SO₂ sinnvoll.

Wie die Abbildung der freien SO₂ über der gesamten SO₂ zeigt, sind nicht alle Jungweine ausreichend abgeschwefelt. Für die Jungweine die in den Bereichen C und D liegen ist eine nochmalige Gabe von schwefeliger Säure erforderlich.

