

Grundsätzliches

Der Schwerpunkt dieses Leitfadens zielt auf die Erzeugung eines veganen 100% Riesling Prädikatswein (**KEINE** Anreicherung) als **Kabinett-Typ** aus dem Jahrgang 2026 zum anschließenden Alkoholentzug ab. Der Restzuckergehalt im späteren Wein soll bei ca. 25 g/l Restzucker liegen, Gesamtsäure 6,5 - 7 g/l, Flüchtige Säure maximal 0,5 g/l. Bei dem späteren Entzug von Alkohol, werden auch zum Teil Aromen mit entfernt. Obwohl diese später wieder „zurückgewonnen“ werden, ist es notwendig mit „vielen Aromen“ in den Prozess zu starten.

Lesegut

- 100% Riesling
- Nur gesundes Lesegut verwenden
- Mostgewicht ca. 75° - 85° Oe abhängig von Säurestruktur und physiologischer Reife

Traubenverarbeitung

- Wenn überhaupt, kurze Maischestandzeit je nach Bedingungen von ca. 2 Stunden, um Terpene zu extrahieren. Bei hohen Traubentemperaturen auf eine Standzeit verzichten.
- Einsatz von Mazerationsenzymen, normale Pressung.

Mostbehandlung

- Standardschönung mit Mostbentonit (200 g/hl NaCa Bentonit).
- Nur vegane Schönungsmittel verwenden.
- Scharfe Vorklärung, Verfahren spielt keine Rolle.
- Hefeverwertbaren Stickstoff (NOPA) prüfen. Aufgrund der trockenen Bedingungen ist mit niedrigen Stickstoffwerten im Most zu rechnen.
- Säuremanagement: Eine Entsäuerung wird im Jahrgang 2026 voraussichtlich nicht notwendig sein. Das Ziel ist, die natürliche Säure zu bewahren, um den Zielwert von 6,5 – 7 g/l im fertigen Wein zu erreichen und den pH-Wert niedrig zu halten.

Vergärung

- „Aroma Rieslinghefe“ verwenden.
- Kühle Vergärung, Temperatur bei ca. 15 °C.
- Gärung unterbrechen bei ca. 25 g/l Restzucker.
- Kein biologischer Säureabbau (BSA).
- Zugabe von Vitamin B1+ angepasst an Gär Salz / Hefeautolysate gemäß Nährstoffbedarf.
- Gärunterbrechung durch Kälte und Schwefelung.
- Gesamt SO₂ unter 140 mg/l halten.

Nach der Gärung

- Tank spundvoll halten.
- Feinhefelager zur Förderung der Komplexität.
- Filtration vor der Verladung ist nicht notwendig.
- Weinsteinstabilisierung/Eiweißstabilisierung ist für den Grundwein nicht notwendig.
- Keine Zugabe von deklarationspflichtigen Stoffen, frei von Allergenen außer Schwefel.

Kontakt:

Oenologie DLR Mosel

Görresstr. 10

54470 Bernkastel-Kues

Christoph Koenen | ☎ +49 6531 956-412 | christoph.koenen@dlr.rlp.de

Peter Meurer | ☎ +49 6531 956-453 | peter.meurer@dlr.rlp.de