



Regierungspräsidium Darmstadt

Dezernat V 51.2 Weinbau

Wallufer Straße 19 - 65343 Eltville

Tel. 06123 - 9058-20 - beratung-weinbau@rpda.hessen.de

Teamleitung Beratung:	Jan Schäfer	06123 - 9058-28	jan.schaefer@rpda.hessen.de
Ökologischer Weinbau:	Christian Ritzheim	06123 - 9058-16	christian.ritzheim@rpda.hessen.de
Integrierter Weinbau:	Bernd Neckerauer	06123 - 9058-42	bernd.neckerauer@rpda.hessen.de
Klimaschutz & Klimaanpassung:	Johannes Dries	06123-9058-17	johannes.dries@rpda.hessen.de
Grundsatzfragen des Pflanzen-, Umwelt und Verbraucherschutzes:	Veronica Ullrich	06123 - 9058-26	veronica.ullrich@rpda.hessen.de
Kellerwirtschaft:	Maximilian Brückner	06123 - 9058-60	maximilian.brueckner@rpda.hessen.de
Tel. Ansagedienst Rebschutz:	Rheingau	06123 - 9058-11	
	Hess. Bergstraße	06123 - 9058-30	

Kellerwirtschaftliche Mitteilung

Nr. 11

10.10.2024

Liebe Winzerinnen und liebe Winzer,

in der aktuellen kellerwirtschaftlichen Mitteilung informieren wir Sie über:

- Abstich und Schwefelung von Weiß- und Roséweinen,
- die Ergebnisse der 10. Reifemessung im Rheingau.

Abstich und Schwefelung von Weiß- und Roséweinen

Bereits der Zeitpunkt des Abstiches kann maßgeblich die Stilistik des Weins beeinflussen. Nach der alkoholischen Gärung stehen ein früher Abstich - Trennung von der Grobhefe, ein langes Hefelager oder die direkte Filtration zur Auswahl. Bei allen drei Varianten ist es essenziell, die Gebinde **stets spundvoll zu halten**.

Früher Abstich

Ein früher Abstich empfiehlt sich besonders bei Weinen aus belastetem Lesegut oder schlecht vorgeklärten Mosten. Befindet sich die Feinhefe zu diesem Zeitpunkt noch in Schwebelage, sollte der Wein nicht direkt aufgeschwefelt werden. Dies aufgrund des restlichen Acetaldehyds, welches aus der Gärung noch vorhanden ist und so weiter abgebaut werden kann. Wird direkt nach dem Abstich aufgeschwefelt, würde das Acetaldehyd durch den Schwefel gebunden werden, was die SO₂-Bilanz erhöht. Eine Ausnahme besteht, wenn der pH-Wert über 3,4 liegt - in diesem Fall sollte aus mikrobiologischen Schutzgründen frühzeitig aufgeschwefelt werden, um einen spontanen biologischen Säureabbau (BSA) und negative mikrobiologische Aktivitäten zu verhindern. Die SO₂-Gabe sollte je nach Rebsorte und pH-Wert zwischen 60 und 80 mg/l liegen. Der Schwefelgehalt sollte nach einigen Tagen überprüft und bei Bedarf nachgeschwefelt werden.

Später Abstich

Beim späten Abstich verbleibt der Jungwein mehrere Wochen oder Monate auf der Voll- bzw. Feinhefe liegen. Der Vorteil dieser Methode besteht darin, dass sich aus der Hefe wertvolle Inhaltsstoffe wie Mannoproteine lösen, wodurch die Weine sensorisch runder, fülliger und cremiger werden. Dieser Effekt kann durch mehrfaches Aufrühren verstärkt werden.

den, was insbesondere bei weißen Burgundersorten positive Auswirkungen hat. Eine erste Schwefelung kann hinausgezögert werden. Ein später Abstich ist vor allem bei Weinen aus gesundem Traubenmaterial und gut vorgeklärten Mosten empfehlenswert. Die Gärung sollte ohne Probleme verlaufen sein und der pH-Wert unter 3,4 liegen. Besonders wichtig ist, dass die Gebinde stets spundvoll gehalten werden. Zeigt der Wein erste oxidative Tendenzen, muss der Tank aufgeschwefelt werden.

Überwachung der Hefe

Während des Hefelagers sollte nicht nur der Wein, sondern auch die Hefe selbst regelmäßig überprüft werden. Es reicht in der Regel nicht, den Wein nur aus dem Kosthahn zu probieren. Die Hefe am Tankboden muss ebenfalls sensorisch kontrolliert werden. Ist die Hefe noch hell und riecht frisch, ist alles in Ordnung. Wird die Hefe jedoch braun und entwickelt einen unangenehmen Geruch, muss der Wein vorsichtig abgezogen werden.

Biologischer Säureabbau (BSA) während des Hefelagers

Beginnt der Jungwein in den biologischen Säureabbau (BSA) zu rutschen, muss entschieden werden, ob der BSA zum gewünschten Weinstil passt. Steht der BSA erst am Anfang, kann er durch Schwefelung gestoppt werden. Läuft der BSA bereits, sollte der Wein erst nach dem Abschluss aufgeschwefelt werden, um unerwünschte Aromen wie einen zu dominanten Butterschmelze (Diacetyl) zu vermeiden. Die Dauer des Hefelagers richtet sich immer nach dem angestrebten Weinstil. Je niedriger der pH-Wert, desto länger kann auf eine Schwefelung verzichtet werden.

Zusammenfassung

Der Zeitpunkt des Abstichs und die Schwefelung beeinflussen maßgeblich den Weinstil. Ein früher Abstich eignet sich vor allem bei Weinen aus belastetem Lesegut, während ein später Abstich bei gesunden Trauben und einer sauberen Gärung bevorzugt wird. Die Schwefelgabe sollte in Abhängigkeit vom pH-Wert und der Rebsorte erfolgen, um eine optimale Lagerung und Reifung des Weines zu gewährleisten. Durch die richtige Balance des Hefelagers lassen sich Weine kreieren, die stilistisch vielfältig sind und den gewünschten Charakter entwickeln.

Wichtig! „Halten Sie die Gebinde spundvoll“

Reifeentwicklung und aktuelle Lage

Die meisten Rebflächen im Rheingau sind aberntet. Einige wenige Riesling-Flächen sind noch zu lesen. Während gut durchlüftete und entblätterte Weinberge sehr gesund dastehen, verbreitet sich zunehmend Botrytis und Essigfäule in den nicht entblätterten Anlagen. Die aktuell prognostizierte nasse Witterung bietet den Fäulnispilzen sehr gute Infektionsbedingungen. Im Zuge der gestrigen Reifemessung erreichte der Riesling durchschnittlich ca. 88 °Oe und 11,3 g/l Säure. Die Mostgewichtszunahmen in den verschiedenen Flächen/Parzellen sind sehr unterschiedlich im Vergleich zur letzten Woche. So konnten in einigen beprobten Parzellen nur eine Stagnation der Mostgewichte nachgewiesen werden, während in anderen Flächen die Mostgewichte stark (bis 9° Oe/Woche) angestiegen sind. Aufgrund der geringen Anzahl an zu beprobenden Flächen im Rheingau wird die Reifemessung für das aktuelle Jahr eingestellt. Die Details der gestrigen Reifemessungen können Sie den Tabellen am Seitenende dieser Mitteilung entnehmen.

REIFEMESSUNGEN 2024

- WEISSE SORTEN -

Ort	Lage	30.09.			07.10.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

RIESLING							
Lorch	Schloßberg	78,0	12,4	3,14	gelesen		
Rüdesheim	Berg Schloßberg	gelesen			gelesen		
Rüdesheim	Bischofsberg	84,0	13,5	3,14	gelesen		
Geisenheim	Fuchsberg	81,0	12,0	3,00	82,0	11,8	3,1
Geisenheim	Kläuserweg	85,0	10,3	3,0	gelesen		
Winkel	Hasensprung	85,0	11,8	3,1	94,0	12,8	3,10
Winkel	Gutenberg	85,0	11,1	3,06	gelesen		
Oestrich	Doosberg	88,0	9,8	3,12	87,0	10,5	3,11
Hallgarten	Schönhell	84,0	11,3	3,10	gelesen		
Hallgarten	Jungfer	86,0	11,5	3,07	88,0	11,1	3,15
Hattenheim	Engelmannsberg	84,0	10,2	3,1	gelesen		
Erbach	Marcobrunn	82,0	11,0	3,15	gelesen		
Erbach	Honigberg	82,0	12,4	3,08	gelesen		
Eltville	Langenstück	74,0	12,2	3,09	gelesen		
Kiedrich	Gräfenberg	85,0	12,0	3,10	gelesen		
Kiedrich	Sandgrub	78,0	11,5	3,00	gelesen		
Walluf	Walkenberg	83,0	11,9	3,03	92,0	11,0	3,19
Walluf	Oberberg	89,0	10,5	3,08	97,0	10,5	3,26
Rauenthal	Baiken	85,0	11,3	3,09	gelesen		
Rauenthal	Langenstück	80,0	12,6	3,02	gelesen		
Frauenstein	Herrnberg	77,0	12,8	3,07	77,0	13,5	3,21
Frauenstein	Homberg	76,0	11,7	3,11	gelesen		
Hochheim	Reichetal	88,0	9,3	3,10	gelesen		
Wicker	König Wilhelmsberg	81,0	9,5	3,49	83,0	9,0	3,4
DURCHSCHNITT		82,6	11,4	3,10	87,5	11,3	3,2

SONSTIGE WEISS							
Kerner	Hattenheim	80,0	7,8	3,26	gelesen		

Dez. V 51.2 Weinbau

REIFEMESSUNGEN 2024

- ROTE SORTEN -

Ort	Lage	30.09.			07.10.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH
SONSTIGE ROT							
Cabernet Sauvignon	Lorch	69,0	14,1	3,05	72,0	12,7	3,11
Merlot	Lorch	80,0	9,3	3,17	83,0	8,5	3,3

Dez. V 51.2 Weinbau