



Regierungspräsidium Darmstadt

Dezernat 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:	Eva Dingeldey	06123 - 9058-16	eva.dingeldey@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. 1

06.08.2025

Liebe Winzerinnen und liebe Winzer,

turnusgemäß startet mit dieser Mitteilung die kellerwirtschaftlichen Empfehlungen für 2025. Die kellerwirtschaftliche Mitteilung beinhaltet einen Überblick über die aktuelle Reifeentwicklung an der Hessischen Bergstraße und im Rheingau sowie aktuelle oenologische und weinrechtliche Informationen.

In der aktuellen kellerwirtschaftlichen Mitteilung informieren wir Sie über:

- Hinweise zur Herbstvorbereitung inklusive einer Checkliste
- Übersicht zu Dienstleistern für die maschinelle Traubenlese
- Ergebnisse der ersten Reifemessung
- Anstellungsfrist für Landeswein- und Sektprämierung

Herbstvorbereitung

Das Ziel einer guten Herbstvorbereitung sollte es sein, für mögliche Eventualitäten während der sehr stressigen Erntezeit/Lesezeit gewappnet zu sein. Als Grundlage dient die Ernteschätzung sowie die Leseplanung für bestimmte Weinstile (Traubensaft, Sektgrundwein, Sauvignon Blanc usw.). Ab diesem Jahrgang ist es wichtig, die eingesetzten Behandlungsmittel im Blick zu behalten, da diese zum Teil in der Zutatenliste auf dem Weinetikett angegeben werden müssen. Vor dem Start der Weinlese sollte der Prozess der Traubenverarbeitung gründlich vorbereitet werden, um unerwartete Überraschungen zu vermeiden. Für eine erfolgreiche Vinifikation ist es entscheidend, sich mit den aktuellen Herausforderungen des Jahrgangs und den Gegebenheiten im Betrieb auseinanderzusetzen. Ebenfalls sollte im Voraus eine Liste erstellt werden, welche Behandlungsmittel für die gewünschten Weinstilistiken benötigt werden (z.B. Trockeneis, Barriques, Chips usw.). Fehlende Ersatzteile, Behandlungsmittel oder eine unzureichende Kellerhygiene können schnell die Arbeit eines ganzen Jahres im Weinberg zunichtemachen. Vernachlässigte Wartungen oder Inspektionen der Geräte stellen nicht nur ein Sicherheitsrisiko für den Bediener dar, sondern können auch die Qualität des späteren Weines mindern. Eine vorausschauende Herbstvorbereitung führt nicht nur zu einem entspannteren Herbst, sondern - was nicht vergessen werden sollte - auch zu finanziellen Einsparungen, da manche Behandlungsmittel und Ersatzteile während des Herbstes teurer oder gar nicht lieferbar sind (z.B. Trockeneis). Nachfolgend finden Sie eine Checkliste als Hilfestellung für die Herbstvorbereitung. Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Checkliste Herbstvorbereitung

Ernteschätzung:	
Genügend Tankkapazitäten einplanen	
Zu/Verkauf von Most oder Trauben	
Eigenen Bedarf an Qualitäten ermitteln	
Lagerkapazität schaffen:	
Altwein versorgen (Spundvoll, SO ₂ stabil), füllen oder verkaufen	
Neue Barrique/Holzfässer vorbereiten/zukaufen	
Erntemannschaft informieren:	
Lohnunternehmer	
Lesehelfer	
Reinigung Keller:	
Tanks, Presse, Entrapper, Förderbänder, Pumpen, Filter, Schläuche, Gärröhrchen,	
Inventur Kellerutensilien:	
Sind alle Geräte/Behandlungsmittel für bestimmte Weinstile vorhanden Stechsieb,	
Gärröhrchen, Tankdichtungen, Schläuche, Blindkappen, Übergangsstücke, Ab-	
Gerätschaften auf Funktionsfähigkeit überprüfen:	
Presse, Entrapper, Pumpen, Filter, Maischewagen, Kompressor ...	
Wartungsintervalle eingehalten?	
TÜV/Druckprüfung noch aktuell?	
Technisch in Ordnung?	
Arbeitssicherheit überprüfen:	
Stromanschlüsse	
Schutzkleidung (Schutzbrillen, Handschuhe, Schürze...)	
Erste Hilfe Kasten	
SO ₂ Dossiergerät	
Einkauf:	
Maische/Mostbehandlungsmittel	
Filtermittel	
Reinigungsmittel/Reinigungsgeräten (Bürste, Abzieher...)	
Labormaterialien	
Ersatzteile/Verschleißteile (Dichtungen, Impeller, Gärröhrchen, Stopfen ...)	
Betriebslabor:	
pH-Meter	
Mostspindel/Refraktometer	
Reagenzien für Gesamtsäure, Zucker etc...	

**Übersicht der Dienstleister für die maschnielle Traubenernte
2025
Rheingau**

Dienstleister	Ort	Vollernter				Kontakt
		Anzahl	Modell	Entrapper	Sortiertisch	
Schumann-Nägler	Geisenheim	2	ERO	Ja	Ja	06722 5214 0172 61107079
		1	ERO	Ja	Nein	
Grapemaster GmbH	Geisenheim/ Ostermühle	1	Pellenc Optimum Selectiv Process 2	Ja	Ja	0176 64078102
		2	ERO	Ja	Ja	
		1	ERO	Nein	Nein	
Lohnunternehmen Massmig; Michael Massmig	Johannisberg	1	ERO	Nein	Nein	0178 3368909
Volker Mack	Mittelheim	1	ERO	Ja	Nein	06723 1334; 0177 2922651
		1	ERO	Nein	Nein	
Thorsten Mehrlein	Mittelheim	2	ERO	Ja	Ja	06723 2934
Hans-Norbert Mack	Hallgarten	2	Pellenc Optimum	Ja	Ja	06723 886758
		1	ERO	Ja	Ja	
		1	ERO ab 1,30m Zeilenbreite	Ja	Ja	
		1	ERO	Nein	Nein	
Hans Bausch	Hattenheim	1	ERO	Ja	Ja	06723 889300; 0171 1424765
Manfred Sinz	Kiedrich	1	Braud	Ja	Nein	06123 799477; 0171 7741671
		1	ERO	Ja	Nein	
Stefan Keßler	Martinsthal	1	Braud	Ja	Nein	0177 8990610
Rüdiger Grund	Rauenthal	4	ERO	Ja	Nein	06123 971240; 01717725420
		1	Steillagenvollernter System			
Uwe Diefenhard	Hochheim	1	Pellenc Optimum Selectiv Process 2	Ja	Ja	0172 6972016
		1	Braud	Ja	Nein	
Valentin Haupt	Kostheim	1	ERO	Ja	Ja	06134 3774; 0162 9341397

Stand August 2025. Die Liste erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit.

Reifemessung

Von den Reifemessungen aus den letzten Jahren wissen wir, dass es manchmal bei einzelnen Werten zu Abweichungen kommen kann und diese dann nicht in das Gesamtbild passen. Solche Abweichungen dürfen nicht überbewertet werden. Maßgebend sind immer die Mittelwerte, die Sie jeweils unter den gemessenen Einzelwerten finden.

Zudem sind die Reifemessungen nicht für Lagenvergleiche tauglich. Sie sollen lediglich einen Überblick über den Reifeverlauf, die Mostgewichtsentwicklung und den Säureabbau geben.

Die folgenden Tabellen enthalten immer die Messergebnisse aus der vorangegangenen und der aktuellen Woche, damit Sie die Reifeentwicklung mitverfolgen können. Zum Vergleich führen wir die Ergebnisse der Reifemessung der zwei zurückliegenden Jahrgänge auf.

Rheingau

Der Reifebeginn (25 °Oechsle) ist bei allen betrachteten Sorten erreicht oder steht kurz bevor. Lagenweise bestehen noch große Unterschiede. Riesling, als spätreifende Sorte, zeigt in frühen Lagen bereits ein Mostgewicht von 35 °Oe, während am Standort in Eltville mit 23 °Oe der Reifebeginn kurz bevorsteht. Müller-Thurgau mit 50 °Oe nähert sich bereits dem Niveau der Qualitätsweinschwelle.

Frühburgunder zeigt mit 61 °Oe bereits deutlich fortgeschrittene Mostgewichte. Beim Spätburgunder sind mit 41 °Oe erste Reifeanstiege erkennbar, wenngleich die Sorte insgesamt noch in einem frühen Reifestadium liegt.

REIFEMESSUNGEN 2025 - WEISSE SORTEN -

Ort	Lage	28.07.			04.08.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH
RIESLING							
Rüdesheim	Berg Schloßberg	21	45,2		35	35,2	
Eltville	Sonnenberg	16			23	37,6	
DURCHSCHNITT		19	45,2		29	36,4	
MÜLLER-THURGAU							
Geisenheim	Fuchsberg				55	16,2	2,78
Eltville	Taubenberg	39	23,0		45	19,3	
Schierstein	Hölle	43	21,6		51	18,1	
DURCHSCHNITT		41	22,3		50	17,9	2,78

Dez. V 51.2 Weinbau

Vergleichsjahr 2024		
05.08.		
° Ö	‰ S	pH
18		
14		
16		

Vergleichsjahr 2023		
07. Aug		
° Ö	‰ S	pH
23	38,5	2,81
23	38,5	2,81

18		
14		
16		

23	38,5	2,81
23	38,5	2,81

39	24,9	2,70
34		
37	24,9	2,70

48	22,4	2,76
37	19,9	2,98
43	21,2	2,87

REIFEMESSUNGEN 2025 - ROTE SORTEN -

Ort	Lage	28.07.			04.08.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH
SPÄTBURGUNDER							
Assmannshausen	Höllenberg	23	44,0		53	20,2	
Geisenheim	Fuchsberg				36	39,8	2,50
Eltville	Sonnenberg	20			35	37,2	
DURCHSCHNITT		22	44,0		41	32,4	2,50
FRÜHBURGUNDER							
Assmannshausen	Höllenberg	45	25,0		53	20,2	
Geisenheim	Fuchsberg				72	10,8	3,00
Hallgarten	Schönhell	57	19,8		60	16,6	
Hochheim	Stielweg	58	12,1		59	10,2	
DURCHSCHNITT		53	19,0		61	14,5	3,00
SONSTIGE ROT							
Dunkelfelder	Frauenstein	43	21,1		51	20,4	
Regent	Kiedrich				57	14,8	

Dez. V 51.2 Weinbau

Vergleichsjahr 2024		
05.08.		
° Ö	‰ S	pH
36		
28	41,7	2,53
21		
28	41,7	2,53

Vergleichsjahr 2023		
07.08.		
° Ö	‰ S	pH
27	41,0	2,80
39	37,1	2,76
25	37,9	2,80
30	38,7	2,79

36		
28	41,7	2,53
21		
28	41,7	2,53

27	41,0	2,80
39	37,1	2,76
25	37,9	2,80
30	38,7	2,79

46		
63		
65		
58		

38	20,6	3,00
40	22,6	3,00
45	16,4	3,08
41	19,9	3,03

48		
50		

42	16,8	3,06

Hessische Bergstraße

Der Reifebeginn (25 °Oechsle) ist bei allen beobachteten Rebsorten erreicht. Die frühreifenden Sorten zeigen bereits einen deutlichen Reifevorsprung. Müller-Thurgau befindet sich mit 52 °Oe an der Schwelle für Qualitätswein. Grauburgunder (46 °Oe) und Weißburgunder (40,5 °Oe) befinden sich in einem fortschreitendem Reifestadium und entwickeln sich sortentypisch weiter. Beim Spätburgunder liegen die Werte aktuell bei 44,5 °Oe - der Reifeverlauf verläuft damit erwartungsgemäß. Auch der Riesling zeigt mit 31,5 °Oe inzwischen einen klaren Anstieg und hat den Reifebeginn überschritten.

REIFEMESSUNGEN 2025

- Hessische Bergstraße -

Ort	Lage	29.07.			05.08.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH
RIESLING							
Heppenheim	Eckweg	21	39,6	---	29	38,4	---
Heppenheim	Stemmler	21	---	---	34	38,4	---
DURCHSCHNITT		21,0	39,6	---	31,5	38,4	---
MÜLLER-THURGAU							
Bensheim	Paulus	47	19,6	---	52	14,6	---
Heppenheim	Eckweg	43	20,9	---	52	16,3	---
DURCHSCHNITT		45,0	20,3	---	52,0	15,5	---
WEISSER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	25	40,0	---	41	29,6	---
Heppenheim	Stemmler	27	40,5	---	40	33,6	---
DURCHSCHNITT		26,0	40,3	---	40,5	31,6	---
GRAUER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	---	---	---	52	26,2	---
Heppenheim	Stemmler	---	---	---	40	35,6	---
DURCHSCHNITT		---	---	---	46,0	30,9	---
SPÄTBURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	25	42,0	---	42	34,4	---
Heppenheim	Stemmler	31	43,2	---	47	32,0	---
DURCHSCHNITT		28,0	42,6	---	44,5	33,2	---
SONSTIGE ROT							
Frühburgunder	HP - Stemmler	57	13,2	---	54	12,7	---
Dornfelder	HP - Eckweg	42	20,1	---	58	14,0	---
St. Laurent	Heppenheim	---	---	---	54	22,8	---

Vergleichsjahr 2024		
06.08.		
° Ö	‰ S	pH
18	---	---
20	---	---
19,0	---	---

Vergleichsjahr 2023		
07.08.		
° Ö	‰ S	pH
27	36,2	2,62
27	38,3	2,67
27,0	37,3	2,65

48	---	---
43	---	---
45,5	---	---

37	19,3	2,96
34	20,7	2,84
35,5	20,0	2,90

34	---	---
30	---	---
32,0	---	---

33	31,4	2,72
27	31,7	2,69
30,0	31,6	2,71

31	---	---
30	---	---
30,5	---	---

32	30,9	2,82
30	32,5	2,71
31,0	31,7	2,77

32	---	---
48	---	---
40,0	---	---

29	38,3	2,62
40	32,8	2,75
34,5	35,6	2,69

73	---	---
39	---	---
51	---	---

49	15,5	3,03
38	21,1	2,91
39	24,6	2,94

Dez. V 51.2 Weinbau

Sollten Sie weitere Fragen haben, stehen wir Ihnen auch persönlich zur Verfügung.

Ansprechpartner:

Maximilian Brückner; Tel. 06123/9058-60, Email: maximilian.brueckner@rpda.hessen.de