



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. 2

13.08.2025

Liebe Winzerinnen und liebe Winzer,

in der aktuellen kellerwirtschaftlichen Mitteilung informieren wir Sie über:

- Hinweise zur Kellerhygiene,
- Ergebnisse der zweiten Reifemessung im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße

Herbstvorbereitung

Saubere und reintonige Weine entstehen nicht zufällig – sie sind das Ergebnis von fundiertem oenologischen Wissen sowie konsequenter Kellerhygiene.

Um den Herbst erfolgreich zu meistern, ist es entscheidend, das Weingut sowohl vor als auch während der Weinlese gründlich und regelmäßig zu reinigen. Schmutz bietet Mikroorganismen ideale Wachstumsbedingungen und muss daher von Schläuchen, Armaturen, Geräten und dem Kellerboden entfernt werden. Eine einmalige Reinigung vor Beginn der Weinlese genügt nicht, deshalb ist eine tägliche Reinigungsroutine ein fester Bestandteil der Arbeitsabläufe während der Weinlese.

Die Kellerreinigung sollte auf dem Prinzip des „Sinnnerschen Kreises“ beruhen, der die vier Faktoren Chemie, Mechanik, Temperatur und Zeit umfasst.

Dies bedeutet, dass bei der **Chemie** die richtige Auswahl des Reinigungsmittels entscheidend ist. Reiniger wirken bei höheren **Temperaturen** effektiver als bei niedrigen, es sollten dabei die Produkteigenschaften des Reinigungsmittels beachtet werden. Um ein gutes Ergebnis zu erzielen, benötigt das Reinigungsmittel ausreichend **Zeit**, um einzuwirken. Die Mechanik spielt ebenfalls eine entscheidende Rolle für den Reinigungserfolg, hierbei soll der ausreichende Kontakt zwischen der Schmutzoberfläche und des Reinigers durch Bürste, Sprühkopf etc. sichergestellt werden.

Ablauf einer Tankreinigung*:

1. Groben Schmutz mit Wasser und Bürste entfernen.
2. Tank mit einer 1-3%igen Natronlauge-Lösung im Umpumpverfahren reinigen, um Weinstein und organische Rückstände zu beseitigen.
3. Zapflochklappe, Kosthahn, Standrohr, Dichtungen und andere Bauteile am Tank reinigen.

4. Nach dem Umpumpen die Natronlauge-Lösung aus dem Tank abpumpen und den Tank gründlich mit Wasser nachspülen.
5. Tank mit einer 2%igen Zitronensäurelösung neutralisieren.
6. Tank gründlich mit sauberem Wasser ausspülen.
7. Nach der Reinigung kann der Tank entweder chemisch (mit 0,5-1%iger Peressigsäure) oder durch Dampf sterilisiert werden.

*Reinigungsmethode sowie Reinigungsmittel auch für EU Bio-Betriebe zugelassen.

Wichtig ist, dass nach der Reinigung keine Rückstände der Natronlauge mehr vorhanden sind. Sollte Natronlauge in den Wein übergehen, so ist der Wein nicht mehr verkehrsfähig.

2. Dämpfen

Edelstahltanks (nicht GfK- Tanks!!!) können auch zuerst gedämpft und anschließend mit kaltem Wasser ausgesprüht werden. Durch den Spannungsunterschied zwischen kalt und warm platzt der Weinstein von den Tankwänden (Temperaturschockmethode). Vorsicht Vakuumschäden: 1 Liter Wasser nimmt in Dampfform ein Volumen von ca. 1600 Liter ein! Daher ist vor der Unterbrechung der Dampfzufuhr sowie bei der anschließenden Wasserzufuhr auf eine ausreichende Luftversorgung (geöffnetes Mannloch) zu achten!

Wird während des Herbstes mit Milchsäurebakterien gearbeitet oder hat ein Gebinde Essigsäure gebildet, ist es wichtig nach dem Arbeitsvorgang die Gerätschaften zu sterilisieren. Dies verhindert eine Ausbreitung der Bakterien im ganzen Keller. Eine Sterilisation der Gerätschaften ohne vorherige gründliche Reinigung ist ineffektiv.

Vermeidung von Reinigern auf Chlorbasis

Die Verwendung von Reinigungsmitteln auf Chlorbasis sollte unbedingt vermieden werden, da das Chlor als Quelle für die Entstehung der Verbindung Trichloranisol (TCA) dienen kann. Diese Verbindung ist häufig verantwortlich für dumpf, muffige (korkähnliche) Fehltonen im Wein. Überprüfen Sie daher die Zusammensetzung ihrer Reinigungsmittel!

Ergebnisse der Reifemessung

Das aktuell sonnige und warme Wetter hat zu einer sehr zügigen Reifeentwicklung der Trauben geführt. Noch variieren die Mostgewichte je nach Standort und Ertragsniveau stark. Im Zuge der aktuellen Reifemessung wurden für Riesling Mostgewichte zwischen 55 °Oe mit einer Gesamtsäure von 26,8 g/l (Rüdesheimer Berg Schlossberg) und 35 °Oe mit 31,6 g/l Gesamtsäure (Eltviller Sonnenberg) am vergangenen Montag gemessen. Auch Spätburgunder zeigt mit einem durchschnittlichen Mostgewicht von 53,7 °Oe eine fortgeschrittene Reife. Aktuell besteht im Vergleich zum Vorjahr ein ca. 7-10-tägiger Reifevorsprung für die beiden Hauptrebsorten. Details und weitere Ergebnisse der „Reifemessung Rheingau“ können Sie den nachfolgenden Tabellen entnehmen.

REIFEMESSUNGEN 2025

- WEISSE SORTEN -

Ort	Lage	04.08.			11.08.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

RIESLING							
Rüdesheim	Berg Schloßberg	35	35,2	---	55	26,8	
Geisenheim	Fuchsberg	---	---	---	44	30,0	2,62
Eltville	Sonnenberg	23	37,6	---	35	31,6	
DURCHSCHNITT		29,0	36,4	---	44,7	29,5	2,62

MÜLLER-THURGAU							
Geisenheim	Fuchsberg	55	16,2	2,78	67	11,9	2,90
Eltville	Taubenberg	45	19,3	---	56	14,0	
Schierstein	Hölle	51	18,1	---	53	14,6	
DURCHSCHNITT		50,3	17,9	2,78	58,7	13,5	2,90

SONSTIGE WEISS							
Grauer Burgunder	Geisenheim	---	---	---	65	21,3	2,78

Dez. V 51.2 Weinbau

Vergleichsjahr 2024		
12.08.		
° Ö	‰ S	pH

33	33,3	2,72
19	31,5	2,70
19	34,6	2,7
24	33,1	2,7

Vergleichsjahr 2023		
14.08.		
° Ö	‰ S	pH

44	22,9	2,97
37	33,3	2,57
36,2	32,2	2,81

50	17,3	2,79
43	19,0	2,9
47	18,2	2,85

60	14,1	3,04
36	16,9	2,86
44	15,8	2,93
49,5	15,6	2,94

44	32,4	2,80
----	------	------

55	3,0	22,94
----	-----	-------

REIFEMESSUNGEN 2025

- ROTE SORTEN -

Ort	Lage	04.08.			11.08.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

SPÄTBURGUNDER							
Assmannshausen	Höllenberg	53	20,2	---	57	27,0	
Geisenheim	Fuchsberg	36	39,8	2,50	54	27,7	2,61
Eltville	Sonnenberg	35	37,2	---	50	30,0	
DURCHSCHNITT		41,3	32,4	2,50	53,7	28,2	2,61

FRÜHBURGUNDER							
Assmannshausen	Höllenberg	53	20,2	---	71	13,3	
Geisenheim	Fuchsberg	72	10,8	3,00	83	10,3	3,04
Hallgarten	Schönhell	60	16,6	---	75	13,2	
Hochheim	Stielweg	59	10,2	---	78	9,4	
DURCHSCHNITT		61,0	14,5	3,00	76,8	11,5	3,04

SONSTIGE ROT							
Dunkelfelder	Frauenstein	51	20,4	---	62	14,4	
Regent	Kiedrich	57	14,8	---	71	12,7	

Dez. V 51.2 Weinbau

Vergleichsjahr 2024		
12.08.		
° Ö	‰ S	pH

32	39,7	2,65
46	34,3	2,62
35	34,9	2,63
37,7	36,3	2,63

Vergleichsjahr 2023		
14.08.		
° Ö	‰ S	pH

39	27,8	2,86
55	25,5	2,89
32	30,6	2,67
42,0	28,0	2,81

60	14,7	3,03
73	14,4	3,00
75	10,3	3,21
69,3	13,1	3,08

59	15,8	3,12
48	15,4	3,12
54	12,5	3,14
53,7	14,6	3,13

50	16,3	2,9
60	12,7	3,0

43	19,5	3,05
46	13,9	3,05

Hessische Bergstraße

Das sonnige und warme Wetter der vergangenen Tage hat zu einer sehr zügigen Mostgewichtszunahme und Reifeentwicklung der Trauben geführt. Bei der gestrigen Reifemessung wurden für Riesling bereits Mostgewichte von 50 °Oe mit einer Gesamtsäure von 25,2 g/l (Heppenheimer Eckweg) und 53 °Oe mit einer Gesamtsäure von 26,8 g/l (Heppenheimer Stemmeler) gemessen. Auch Spätburgunder zeigt mit Mostgewichten von 62 °Oe und 68 °Oe eine fortgeschrittene Reife. Das Mostgewicht für Frühburgunder liegt in der Referenzfläche im Heppenheimer Stemmeler bereits bei 74 °Oe. Aktuell besteht im Vergleich zum Vorjahr ein ca. 4-6-tägiger Reifevorsprung für die Rebsorten Spätburgunder und Riesling. Details und weitere Ergebnisse der „Reifemessung Hessische Bergstraße“ können Sie den nachfolgenden Tabellen entnehmen.

REIFEMESSUNGEN 2025

- Hessische Bergstraße -

Ort	Lage	05.08.			12.08.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2024		
13.08.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2023		
15.08.		
° Ö	‰ S	pH

RIESLING

Heppenheim	Eckweg	29	38,4	---	50	25,2	---
Heppenheim	Stemmler	34	38,4	---	53	26,8	---
DURCHSCHNITT		31,5	38,4	---	51,5	26,0	---

40	28,6	2,66
37	29,8	2,69
38,5	29,2	2,68

39	25,7	2,81
41	27,2	2,81
40,0	26,5	2,81

MÜLLER-THURGAU

Bensheim	Paulus	52	14,6	---	58	13,3	---
Heppenheim	Eckweg	52	16,3	---	61	10,9	---
DURCHSCHNITT		52,0	15,5	---	59,5	12,1	---

57	12,3	2,96
52	13,3	2,86
54,5	12,8	2,91

47	14,5	3,10
48	13,3	3,02
47,5	13,9	3,06

WEISSER BURGUNDER

Heppenheim	Eckweg	41	29,6	---	60	17,9	---
Heppenheim	Stemmler	40	33,6	---	50	24,0	---
DURCHSCHNITT		40,5	31,6	---	55,0	21,0	---

55	19,4	2,75
50	21,0	2,76
52,5	20,2	2,76

47	17,3	2,94
48	21,7	2,92
47,5	19,5	2,93

GRAUER BURGUNDER

Heppenheim	Eckweg	52	26,2	---	70	18,1	---
Heppenheim	Stemmler	40	35,6	---	60	22,8	---
DURCHSCHNITT		46,0	30,9	---	65,0	20,5	---

45	26,4	2,71
47	26,4	2,72
46,0	26,4	2,72

47	20,7	3,00
47	21,2	2,90
47,0	21,0	2,95

SPÄTBURGUNDER

Heppenheim	Eckweg	42	34,4	---	62	20,8	---
Heppenheim	Stemmler	47	32,0	---	68	20,4	---
DURCHSCHNITT		44,5	33,2	---	65,0	20,6	---

47	26,2	2,64
64	17,9	2,77
55,5	22,1	2,71

43	24,1	2,84
51	22,5	2,94
47,0	23,3	2,89

SONSTIGE ROT

Frühburgunder	HP - Stemmler	54	12,7	---	74	8,9	---
Dornfelder	HP - Eckweg	58	14,0	---	69	10,8	---
St. Laurent	Heppenheim	54	22,8	---	51	18,8	---

81	9,3	3,14
39	13,4	2,91
57	16,4	2,92

49	12,4	3,18
48	14,8	3,07
39	20,9	3,03

Dez. V 51.2 Weinbau