

Kellerwirtschaftliche Mitteilung

Nr. 3

20.08.2026

Liebe Winzerinnen und liebe Winzer,

in der aktuellen kellerwirtschaftlichen Mitteilung informieren wir Sie über:

- Hinweise zur Herstellung von Sektgrundwein
- Hinweise zur Herstellung von Traubensaft
- Ergebnisse der dritten Reifemessung im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße

Bei den aktuell gemessenen Mostgewichten wurden bei den ersten Rebsorten die Grenze von 70 °Oe erreicht oder schon überschritten. Damit wird der angestrebte Zuckergehalt für die Sektgrundweinbereitung allmählich erreicht. Erste Weinbaubetriebe haben bereits mit der Lese von Sektgrundwein begonnen. Betriebe, die in diesem Jahr Sektgrundwein herstellen möchten, sollten jetzt in kurzen Abständen ihre Trauben auf die Zucker- und Säurewerte hin überprüfen. Der optimale Lesezeitpunkt liegt bei > 8 g/l Säure und einem Mostgewicht von 72 °Oe – 80 °Oe.

Die letzten Jahre haben gezeigt, dass es für den optimalen Lesezeitpunkt von Sektgrundwein nur ein schmales Zeitfenster gibt. Bei einer zu späten Ernte ist meist der Zuckergehalt (späterer Alkoholgehalt) zu hoch und der Säurewert zu niedrig. In der Folge kann es zu Problemen bei der zweiten Gärung kommen. Zudem werden Sekte mit einer ausreichenden Säurestruktur sensorisch positiver bewertet. Während der Vinifikation ist darauf zu achten, dass der Wein keine Fehltöne aufweist. Fehlverhalten werden durch die Kohlensäure im Zuge der zweiten Gärung verstärkt.

Tabelle 1: Fahrplan für die Herstellung von Sektgrundwein

Sektgrundweinbereitung	
1. Lesegut /Lesezeitpunkt bestimmen	• Trauben sollen reif sein und zwischen 72 °Oe und 80 °Oe, sowie einen Gesamtsäuregehalt von > 8 g/l aufweisen. • Trauben sollten aus gut versorgten Anlagen geerntet werden, welche keine Nährstoffmangelsymptome aufweisen. Der Ertrag sollte nicht zu hoch sein, so dass eine gute Nährstoffversorgung für die Hefe gewährleistet ist (Gärstockung bei zweiter Gärung). • Moderater Ertrag • Selektive Lese, Lesegut muss gesund sein (kein Sonnenbrand, Oidium, etc.). • Schonende Lese in den kühlen Morgenstunden. • Hohe Säuregehalte und niedrige pH-Werte sorgen für mikrobiologische Stabilität.

Sektgrundweinbereitung	
2. Verarbeitung	- Keine zu langen Maischestandzeiten um Kaliumeinträge zu vermeiden (Absenkung der Gesamtsäure, Anstieg des pH-Wertes, Weinsteinausfall). - Schonende Verarbeitung der Trauben, um einen Phenoleintrag zu reduzieren. - Ganztraubenpressung, keine zu hohen Pressdrücke (Pressprogramm Sekt), moderates Auspressen, auf übermäßig hohes Scheitern der Maische verzichten. - Eine SO₂-Gabe bei gesundem Lesegut und niedrigem pH-Wert ist nicht nötig. Wenn doch, dann nur eine geringe SO₂-Gabe aufgrund möglicher Gärstörungen während der zweiten Gärung (Gesamt SO₂ im Blick behalten).
3. Mostvorklärung/ Behandlung	- Enzymierung, - Mostschönung (Gerbstoffreduktion) falls erforderlich, - Eiweißstabilisierung (eisenarmes Bentonit), - scharfe Mostvorklärung.
4. Gärung	- Vergärung mit Reinzuchthefer, die Hefe sollte einen geringen Nährstoffbedarf aufweisen und wenig SO₂ bilden sowie sicher durchgären. - Auf gute Nährstoffversorgung der Moste achten. - Sichere Endvergärung. Sektgrundweine, die während der Gärung schon Probleme verursachen, sollten nicht für die Sektherstellung verwendet werden. - Sollte der SGW einen biologischen Säureabbau (BSA) durchlaufen (simultan oder sequentiell), schützt dies vor einem ungewollten BSA auf der Flasche.
5. Lagerung	- Langes Hefelager ja/nein? - Abstich - Nach beendetem BSA mit max. 50 mg/l SO₂ schwefeln. Die Äpfelsäure muss komplett abgebaut sein, um einen erneuten BSA zu verhindern. Wichtig ist, nicht in den laufenden BSA hinein zu schwefeln. Bei Unsicherheit den Äpfelsäuregehalt im Labor überprüfen lassen. Gebinde spundvoll legen!!! - Säuerung/Entsäuerung - Eiweißstabilisierung und Kristallstabilisierung - Wenn nötig Gerbstoffschönung - Auf mikrobielle Stabilität achten (niedriger pH-Wert) - Filtration - Versektung

Herstellung und rechtliche Anforderungen von Traubensaft

Traubensaft ist eine attraktive Möglichkeit, das Produktportfolio im Weinbaubetrieb zu erweitern und eine alkoholfreie Alternative anzubieten. Damit ein qualitativ hochwertiger und verkehrsfähiger Saft entsteht, müssen rechtliche Vorgaben eingehalten und technologische Maßnahmen beachtet werden. Dieses Infoblatt fasst die wichtigsten Punkte zu Herstellung,

1. Rechtliche Grundlagen

- Mindestmostgewicht 55 °Oechsle
- Mindestsäure 5,86 g/l
- Vorh. Alkohol max. 1 % vol.
- Gesamt SO₂ max. 10 mg/l
- Flüchtige Säure Max. 0,4 g/l

Lebensmittelrecht:

Traubensaft fällt unter die Fruchtsaft- und Erfrischungsgetränkeverordnung, nicht unter das Weinrecht

- **Nicht erlaubt:** SO₂, Saccharose, Wein-, Äpfel- und Milchsäure, Metaweinsäure, DMDC
- **Erlaubt:** u.a. Ascorbinsäure, Citronensäure, Calciumcarbonat, Kaliumtartrat, Kohlendioxid– für „Traubensaft mit zugesetzter Kohlensäure“
- Etikett benötigt Nährwerttabelle und Zutatenliste

Fahrplan

1. Anforderungen an den Most

- 60–70 °Oe
- 7–9 g/l Gesamtsäure (auf ausreichend Säuren achten sonst zu süß)

2. Lese & Vorbereitung

- Wichtig Wartezeiten der eingesetzten Pflanzenschutzmittel beachten!
- Gesundes Lesegut (Weniger Mikroorganismen, Saft wird weniger hochfarbig)
- Lese früh morgens bei niedrigen Temperaturen
- Pektolytisches Enzym direkt auf die Trauben
- Schnelle & kühle Verarbeitung (kein SO₂ erlaubt)

3. Pressen

- Schonend, geringer Druck (evtl. Ganztraubenpressung)
- Minimierung von Bitterstoffen (Gerbstoff) kann zu Hochfarbigkeit & Feintrub führen

4. Mostbehandlung

- Zugabe von mind. 150 mg/l Ascorbinsäure
- Weitere Enzymgabe (Pektinase)
- Nach ca. 2 h Zugabe von 600 g/hl eisenarmen Bentonits (Vorquellen in mit Zitronensäure gesäuertem Wasser zur Verringerung des Bleieintrags)
- Optional: Klärschönung mit Kieselgel-Gelatine

5. Klärung & Stabilisierung

- Vorklärung (Kammerfilter, Flotation nicht mit Luft → strikter Oxidationsschutz)
- Säuerung mit Citronensäure oder Entsäuerung, wenn nötig
- Filtration mit Schichtenfilter (K100) oder Crossflow
- Kältestabilisierung < 0 °C (ggf. mit Kontaktweinstein)

6. Endbehandlung & Abfüllung

- EK-Filtration
- Weitere 150 mg/l Ascorbinsäure
- Abfüllung: heißsteril oder kaltsteril
 - kaltsteril = mikrobiologisch anspruchsvoll
 - warmsteril → nach 30–40 min. heiß halten unbedingt rückkühlen (sonst Aromaverlust!)

Rebenentwicklung

Im Rheingau zeigen die Reben weiterhin eine sehr unterschiedliche Entwicklung. Beim Riesling liegen die Mostgewichte zwischen 48 °Oe im Frauensteiner Homberg und 73 °Oe im Erbacher Marcobrunn. Im Durchschnitt nahmen die Rieslinge um 12,5 °Oe zu, gleichzeitig baute sich die Säure um 9,4 g/L ab. Im Vergleich mit den Jahren 2025 und 2018 liegen die aktuellen Messwerte zwischen den beiden Jahren, wobei die Säure im aktuellen Jahr noch etwas höher ist.

An der Hessischen Bergstraße ist die Reife deutlich weiter fortgeschritten. Die aktuelle Entwicklung liegt noch vor den beiden Vergleichsjahren 2018 und 2025.

Insgesamt ist erneut von einer relativ frühen Lese auszugehen. Die Hauptlese des Rieslings wird in 2 bis 3 Wochen beginnen. Frühreifende Sorten werden schon deutlich früher starten. Die ersten Trauben für die Herstellung von Sektgrundwein wurden bereits gelesen.

Mögliche Regenschauer in dieser Woche können die angespannte Trockenheit nur etwas entschärfen. Daher ist es weiterhin wichtig trockengestresste Reben und vor allem Jungfelder zu entlasten.

REIFEMESSUNGEN 2026

- WEISSE SORTEN -

Ort	Lage	10.08.			17.08.			Vergleichsjahr 2025			Vergleichsjahr 2018		
		° Ö	°/∞ S	pH	° Ö	°/∞ S	pH	18.08.			20.08.		
								° Ö	°/∞ S	pH	° Ö	°/∞ S	pH
RIESLING													
Lorch	Schloßberg	33	35,6	---	50	25,4	2,85	---	---	---	56,0	18,6	2,85
Rüdesheim	Berg Schloßberg	61	17,3	2,82	71	12,9	3,11	70	13,6	3,01	60,0	10,30	---
Rüdesheim	Bischofsberg	42	33,4	---	55	20,4	2,82	---	---	---	52,0	17,0	2,99
Geisenheim	Fuchsberg	52	28,9	2,66	68	17,5	2,83	65	18,2	2,87	57,0	16,6	2,91
Winkel	Hasensprung	40	31,2	---	52	21,4	2,92	---	---	---	62,0	16,3	2,97
Winkel	Gutenberg	52	28,5	---	62	17,8	2,93	---	---	---	54,0	17,7	3,02
Oestrich	Doosberg	46	38,1	---	63	17,5	3,03	---	---	---	67,0	12,0	2,95
Hallgarten	Schönhell	46	28,8	---	65	18,3	3,09	---	---	---	67,0	13,3	3,11
Hallgarten	Jungfer	37	34,0	---	54	21,8	2,80	---	---	---	60,0	13,6	2,89
Hattenheim	Engelmannsberg	55	22,8	2,77	55	16,5	3,12	62	16,0	2,88	60,0	13,0	---
Hattenheim	Schützenhaus	37	36,2	---	54	22,4	2,89	---	---	---	60,0	14,5	2,94
Erbach	Marcobrunn	65	20,7	2,84	73	15,5	2,98	71	16,4	2,87	73,0	11,0	---
Erbach	Honigberg	54	23,6	2,76	60	18,3	3,01	---	---	---	60,0	9,0	3,20
Eltville	Langenstück	47	30,6	---	57	22,2	2,90	---	---	---	61,0	16,4	2,92
Eltville	Sonnenberg	43	29,4	---	60	21,6	2,75	56	19,9	2,86	70,0	14,3	2,98
Kiedrich	Gräfenberg	55	25,0	2,49	58	23,0	2,74	---	---	---	70,0	15,5	2,83
Kiedrich	Sandgrub	53	27,0	2,62	55	20,0	2,83	---	---	---	61,0	14,5	2,94
Walluf	Walkenberg	45	27,4	---	60	20,0	2,79	---	---	---	53,0	20,7	2,96
Walluf	Oberberg	45	27,4	---	61	16,1	2,87	---	---	---	53,0	15,1	3,07
Rauenthal	Baiken	49	29,2	---	70	17,4	3,01	70	14,9	2,94	62,0	12,5	---
Rauenthal	Langenstück	41	31,4	---	55	21,5	2,83	56	17,4	2,88	60,0	13,0	---
Frauenstein	Herrnberg	30	38,2	---	50	24,5	2,78	---	---	---	65,0	16,0	3,03
Frauenstein	Homberg	36	32,0	---	48	22,6	2,92	---	---	---	54,0	15,3	3,14
Hochheim	Reichetal	58	20,2	2,86	71	14,9	2,94	---	---	---	75,0	11,0	---
Wicker	König Wilhelmsberg	55	25,0	2,95	62	17,0	3,02	---	---	---	---	---	---
DURCHSCHNITT		47,1	28,9	2,75	59,6	19,5	2,91	64,3	16,6	2,90	61,3	14,5	2,98
MÜLLER-THURGAU													
Geisenheim	Fuchsberg	61	13,0	2,88	77	8,4	3,12	77	8,9	3,13	72,0	6,8	3,27
Eltville	Taubenberg	52	12,7	2,91	60	10,3	3,00	66	8,7	3,12	62,0	6,9	3,23
Schierstein	Hölle	64	11,8	3,04	75	9,8	3,16	61	11,1	3,13	58,0	7,8	3,36
DURCHSCHNITT		59,0	12,5	2,94	70,7	9,5	3,09	68,0	9,6	3,13	64,0	7,2	3,29
WEISSER BURGUNDER													
Lorch	Bodenthal-Steinberg	68	15,0	2,93	67	12,8	3,09	65	14,4	3,00	70,0	9,5	3,66
Geisenheim	Mäuerchen	74	13,2	2,90	82	8,5	3,02	---	---	---	86,0	7,2	3,17
Mittelheim	Edelmann	62	15,7	2,84	72	12,5	2,97	70	14,6	3,00	77,0	9,0	3,22
Frauenstein	Homberg	62	18,3	2,86	73	12,4	3,06	61	15,8	2,97	78,0	7,8	3,32
DURCHSCHNITT		66,5	15,5	2,88	73,5	11,6	3,0	65,3	14,9	2,99	77,8	8,4	3,34
SONSTIGE WEISS													
Chardonnay	Geisenheim	78	16,4	3,01	94	11,03	3,17	---	---	---	78,0	10,9	3,09
Grauer Burgunder	Geisenheim	78	13,3	3,01	88	9,69	3,14	75	12,7	3,02	85,0	6,4	3,28
Kerner	Hattenheim	54	19,6	2,73	62	13,1	3,13	---	---	---	54,0	11,7	2,99
Muscaris	Eltville	80	17,4	2,93	102	11,1	3,12	92	12,7	3,06	---	---	---
Sauvignon Blanc	Wicker	63	15,0	3,10	74	9,5	3,29	---	---	---	---	---	---

Dez. V 51.2 Weinbau

REIFEMESSUNGEN 2026

- ROTE SORTEN -

Ort	Lage	10.08.			17.08.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2025		
18.08.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2018		
20.08.		
° Ö	‰ S	pH

SPÄTBURGUNDER

Lorch	Pfaffenwies	59	21,4	2,76	70	13,6	3,05
Assmannshausen	Höllenberg	77	15,0	2,96	85	11,7	3,16
Geisenheim	Fuchsberg	68	16,9	2,87	84	11,6	3,04
Eltville	Sonnenberg	53	19,2	2,77	65	12,9	2,95
Frauenstein	Herrnberg	56	21,2	2,86	70	13,8	3,06
Hochheim	Stielweg	64	15,4	2,97	76	10,6	3,16
DURCHSCHNITT		62,8	18,2	2,87	75,0	12,4	3,07

---	---	---
67	16,6	3,03
68	16,7	2,95
69	19,1	2,92
---	---	---
---	---	---
68,0	17,5	2,97

59,0	13,8	3,22
78,0	10,0	---
88,0	9,4	3,22
62,0	10,5	3,14
75,0	10,6	3,30
79,0	9,0	---
73,5	10,6	3,22

FRÜHBURGUNDER

Assmannshausen	Höllenberg	80	12,0	3,07	86	9,5	3,21
Geisenheim	Fuchsberg	83	9,0	3,10	gelesen		
Hallgarten	Schönhell	67	11,4	3,05	83	8,6	3,43
Hochheim	Stielweg	76	9,4	3,19	90	7,5	3,37
DURCHSCHNITT		76,5	10,5	3,10	86,3	8,5	3,34

77	10,4	3,28
86	8,4	3,28
86	9,2	3,34
83	8,5	3,56
83,0	9,1	3,37

70,0	7,5	3,29
gelesen		
84,0	5,8	3,56
94,0	5,9	3,71
82,7	6,4	3,52

DORNFELDER

Rüdesheim	Bischofsberg	66	9,3	3,06	69,0	7,7	3,23
Eltville	Taubenberg	61	10,8	2,92	69,0	8,2	3,02
Frauenstein	Herrnberg	56	12,0	2,86	75,0	10,6	3,05
Hochheim	Kirchenstück	66	9,1	3,17	76,0	7,4	3,30
DURCHSCHNITT		62	10,3	3,00	72,3	8,5	3,2

75	7,2	3,30
69	9,5	3,17
60	14,4	3,05
58	8,6	3,40
65,5	9,9	3,23

58,0	7,4	3,34
72,0	5,4	3,24
69,0	5,9	3,29
62,0	5,8	3,42
65,3	6,1	3,32

SONSTIGE ROT

Cabernet Sauvignon	Lorch	46	36,4	2,57	66	21,3	2,89
Dakapo	Lorch	60	14,7	3,09	67	7,9	3,57
Dunkelfelder	Frauenstein	55	16,0	2,89	56	12,6	3,22
Merlot	Lorch	51	26,5	2,72	64	19,4	3,07
Regent	Kiedrich	66	13,1	2,97	73	9,8	3,20
St. Laurent	Geisenheim	63	16,1	2,91	73	10,8	3,22

---	---	---
---	---	---
83	11,5	3,15
---	---	---
82	9,4	3,32
70	14,6	3,11

54,0	22,3	2,97
51,0	9,0	3,30
72,0	8,1	3,38
73,0	12,7	3,22
81,0	6,5	3,42
74,0	8,7	3,45

Dez. V 51.2 Weinbau

REIFEMESSUNGEN 2026

- Hessische Bergstraße -

Ort	Lage	11.08.			18.08.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2025		
19.08.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2018		
20.08.		
° Ö	‰ S	pH

RIESLING

Heppenheim	Eckweg	60	18,8	2,74	73	12,7	2,98
Heppenheim	Stemmler	64	14,9	3,01	73	11,4	3,10
DURCHSCHNITT		62,0	16,9	2,88	73,0	12,1	3,04

70	15,0	2,97
64	15,8	2,96
67,0	15,4	2,97

65	11,0	2,99
54	13,8	2,99
59,5	12,4	2,99

MÜLLER-THURGAU

Bensheim	Paulus	66	8,5	3,55	83	6,0	3,49
Heppenheim	Eckweg	58	13,2	2,96	66	9,0	3,25
DURCHSCHNITT		62,0	10,9	3,26	74,5	7,5	3,37

74	8,5	3,30
69	8,8	3,26
71,5	8,7	3,28

71	6,3	3,50
68	7,0	3,38
69,5	6,7	3,44

WEISSER BURGUNDER

Heppenheim	Eckweg	62	12,3	2,88	71	7,8	3,28
Heppenheim	Stemmler	63	12,4	2,88	70	8,3	3,24
DURCHSCHNITT		62,5	12,4	2,88	70,5	8,1	3,26

67	11,1	3,07
65	14,3	3,10
66,0	12,7	3,09

69	7,6	3,37
65	6,9	3,26
67,0	7,3	3,32

GRAUER BURGUNDER

Heppenheim	Eckweg	65	11,6	3,06	80	8,8	3,38
Heppenheim	Stemmler	73	13,0	3,01	83	9,2	3,30
DURCHSCHNITT		69,0	12,3	3,04	81,50	9,0	3,34

68	12,7	3,14
67	15,5	3,10
67,5	14,1	3,12

78	7,5	3,39
60	10,0	3,14
69,0	8,8	3,27

SPÄTBURGUNDER

Heppenheim	Eckweg	83	12,4	3,06	90	10,4	3,24
Heppenheim	Stemmler	73	12,2	3,08	82	10,1	3,17
DURCHSCHNITT		78,0	12,3	3,07	86,0	10,3	3,21

72	16,2	3,01
67	11,4	3,23
69,5	13,8	3,12

74	8,8	3,33
78	9,4	3,35
76,0	9,1	3,34

SONSTIGE ROT

Frühburgunder	HP - Stemmler	82	8,1	3,30	87	7,3	3,48
Dornfelder	HP - Eckweg	62	10,7	3,11	73	7,6	3,34
St. Laurent	Heppenheim	70	12,4	3,20	71	9,7	3,40

86	7,4	3,43
83	10,4	3,33
64	10,8	3,29

87	6,1	3,68
70	5,4	3,59
65	8,4	3,39

Dez. V 51.2 Weinbau