



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. 4

27.08.2025

Liebe Winzerinnen und liebe Winzer,

in der aktuellen kellerwirtschaftlichen Mitteilung informieren wir Sie über:

- die Hinweise zur Herstellung von Sektgrundwein (SGW),
- Abgabe der Meldung zu den oenologischen Verfahren,
- Abgabe der Weinbestandsmeldung, sowie die
- Ergebnisse der aktuellen Reifemessung im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße.

Die aktuell gemessenen Mostgewichte liegen im Durchschnitt um die 70 °Oe. 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 Erntezeitpunkt liegt bei > 8 g/l Säure und einem Mostgewicht von 72 °Oe - 80 °Oe (siehe Hinweise auf die Sektgrundweinbereitung am Seitenende dieser Mitteilung).

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. Fehlaromen 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, sodass eine gute Nährstoffversorgung für die Hefe gewährleistet ist (Gärstörung bei zweiter Gärung).

Sektgrundweinbereitung	
	• 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.
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)

Sektgrundweinbereitung	
	• Filtration • Versektung

Meldung der oenologischen Verfahren

Das Formular zur „Meldung der oenologischen Verfahren“ finden Sie im Anhang dieser E-Mail und auf der Homepage des Regierungspräsidiums Darmstadt unter folgendem Link

https://rp-darmstadt.hessen.de/sites/rp-darmstadt.hessen.de/files/2025-08/meldung_der_oenologischen_verfahren.pdf

Nach Ihrer Eintragung und vor der Durchführung der Maßnahmen ist die Meldung an pruefstelle-wein@rpda.hessen.de weiterzuleiten (zu Beginn des neuen Weinwirtschaftsjahres am 01. August). Die Zustellung erfolgt automatisch am Ende des Formulars, wenn Sie auf den entsprechenden Button zur Versendung klicken oder eine Digitale Unterschrift einfügen. Bitte speichern Sie zuvor das PDF - Dokument als Nachweis in Ihren Unterlagen.

Zu dieser Meldung sind nach Anhang VIII Teil I Abschnitt D Nummer 4 VO (EU) 1308/2013 vom 17. Dezember 2013 alle natürlichen und juristischen Personen verpflichtet, die Wein erzeugen und in Verkehr bringen.

Ansprechpartner bei Fragen:

Maximilian Brückner, Tel. 06123/9058-60, E-Mail: pruefstelle-wein@rpda.hessen.de

Bestandsmeldung und Traubenernte-/Weinerzeugungsmeldung

Zukünftige Verwendung von Onlineformularen

Wir möchten Sie über die Änderungen bei der Verwendung von Onlineformularen informieren. Dies betrifft zunächst die folgenden beiden Meldungen:

- Weinbestandsmeldung zum Stichtag 31.07.2025; späteste Abgabe 10.09.2025
- Traubenernte-/Weinerzeugungsmeldung zur Ernte 2025, späteste Abgabe 15.01.2026

Ab sofort erfolgt die Abgabe der Meldungen ausschließlich digital über den „Onlinedienst Weinbau“:

<https://onlinedienst-weinbau.de/>

Zum Login beim „Onlinedienst-Weinbau“ benötigen Sie ein gültiges **ELSTER-Zertifikat**. Sollten Sie über kein gültiges ELSTER-Zertifikat verfügen, ist dieses rechtzeitig über <https://www.elster.de> zu beantragen.

Wir weisen darauf hin, dass aufgrund der geänderten Datenstruktur die bisherigen Formulare nicht mehr verwendet werden können.

Meldepflicht der Wein- und Traubenmostbestände zum Stichtag 31.07.2025:

Die Meldepflicht beim Regierungspräsidium Darmstadt, Dezernat Weinbau erstreckt sich auf alle natürlichen und juristischen Personen, die in Hessen gewerbsmäßig Wein und/oder Traubenmost be- oder verarbeiten, lagern oder handeln.

Es wird darauf hingewiesen, dass nach § 19 Abs. 1 Nr. 1 der Hessischen Ausführungsverordnung zum Weinrecht und zur Reblausbekämpfung vom 2. Dezember 2010 (in der jeweils gültigen Fassung) eine Ordnungswidrigkeit vorliegt, wenn die Meldung nicht, nicht richtig, nicht vollständig oder nicht rechtzeitig abgegeben wird.

Zudem führt eine verspätete, unvollständige oder unterlassene Abgabe der Bestandsmeldung gemäß VO (EU) Nr. 2018/273 zu einer möglichen Kürzung bis hin zu einer vollständigen Rückzahlung der bereits erhaltenen Investitionsförderung (gemäß der Richtlinie Hessisches Förderung- und Entwicklungsprogramm Wein).

Ansprechpartner bei Fragen:

Team Weinbaukartei, Tel. 06123/9058-43, Email: weinbaukartei@rpda.hessen.de

Reifeentwicklung und aktuelle Lage

Die diesjährige Reifeentwicklung schreitet rasant voran. Aktuell liegen die durchschnittlichen Mostgewichte im Rheingau bei 72 °Oe für Riesling und bei 78 °Oe für Spätburgunder. Für Müller-Thurgau wurden durchschnittlich 79 °Oe und für Weißburgunder 78 °Oe gemessen. Im Vergleich zum Vorjahr liegen die Mostgewichte je nach Rebsorte zum gleichen Messzeitpunkt um ca. 10-20 °Oe höher. Frühe Sorten wie zum Beispiel Frühburgunder oder Trauben zur Sektgrundweinbereitung wurden zum Teil schon gelesen.

Auch an der Hessischen Bergstraße zeigt sich die sehr frühe, fortgeschrittene Reife bei den Hauptrebsorten. Je nach Produktionsziel (Weiß-, Rosé-, Sektgrundwein) stehen die Burgundersorten in den Referenzflächen am Standort Heppenheim kurz vor der Lese bzw. können geerntet werden. Zur Hauptrebsorte Riesling besteht bezüglich der Mostgewichte mit 78 °Oe kein großer Reifeunterschied.

Trotz der sehr fortgeschrittenen Mostgewichte liegen die Säurewerte insgesamt auf einem guten Niveau.

Weitere Details der heutigen Reifemessung können Sie den Tabellen am Seitenende entnehmen.

Ergebnisse der Reifemessung im Rheingau

REIFEMESSUNGEN 2025

- WEISSE SORTEN -

Ort	Lage	18.08.			25.08.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2024		
26.08.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2023		
28.08.		
° Ö	‰ S	pH

RIESLING							
Lorch	Schloßberg	---	---	---	63	14,4	3,13
Rüdesheim	Berg Schloßberg	70	13,6	3,01	76	11,1	2,96
Rüdesheim	Bischofsberg	---	---	---	67	17,6	2,97
Geisenheim	Fuchsberg	65	18,2	2,87	78	14,1	2,96
Winkel	Hasensprung	---	---	---	63	14,6	3,10
Winkel	Gutenberg	---	---	---	76	15,5	3,10
Oestrich	Doosberg	---	---	---	78	13,0	3,29
Hallgarten	Schönhell	---	---	---	73	14,4	3,06
Hallgarten	Jungfer	---	---	---	71	14,9	2,77
Hattenheim	Engelmannsberg	62	16,0	2,88	75	13,2	3,18
Hattenheim	Schützenhaus	---	---	---	67	15,5	2,89
Erbach	Marcobrunn	71	16,4	2,87	81	13,4	2,93
Erbach	Honigberg	---	---	---	69	15,3	2,88
Eltville	Langenstück	---	---	---	68	17,4	2,89
Eltville	Sonnenberg	56	19,9	2,86	66	17,8	2,91
Kiedrich	Gräfenberg	---	---	---	78	14,0	---
Kiedrich	Sandgrub	---	---	---	69	15,0	---
Walluf	Walkenberg	---	---	---	77	16,1	2,97
Walluf	Oberberg	---	---	---	68	13,3	2,97
Rauenthal	Baiken	70	14,9	2,94	78	13,2	3,00
Rauenthal	Langenstück	56	17,4	2,88	71	13,3	2,94
Frauenstein	Herrnberg	---	---	---	66	17,5	3,09
Frauenstein	Homberg	---	---	---	75	14,3	3,03
Hochheim	Reichetal	---	---	---	81	12,7	3,04
DURCHSCHNITT		64,3	16,6	2,90	72,3	14,6	3,00

35	30,6	2,79
56	19,0	2,85
47	28,1	2,73
46	25,2	2,87
47	26,7	2,73
40	27,7	2,76
53	23,1	2,99
48	25,4	2,97
51	27,3	2,72
43	28,2	2,80
41	29,0	2,88
48	27,3	2,76
48	26,4	2,94
46	26,0	3,04
46	24,1	2,93
---	---	---
---	---	---
52	27,9	2,83
62	23,1	2,79
53	24,0	2,85
55	23,9	2,80
40	28,7	2,83
43	25,7	2,87
63	17,9	2,93
49,6	25,0	2,85

65	16,4	3,02
78	10,6	3,17
62	16,8	3,17
66	16,7	2,83
65	16,1	2,98
69	16,4	3,02
67	15,2	2,99
56	17,2	2,97
62	15,7	2,91
58	14,5	3,03
60	18,8	2,94
69	15,7	3,11
62	19,5	2,93
59	17,6	2,99
63	15,8	2,93
60	15,0	2,65
57	15,5	2,68
62	16,7	2,97
65	15,2	3,02
71	15,4	3,05
64	15,7	3,03
65	18,2	2,94
60	15,1	2,94
65	14,7	3,03
63,8	16,1	2,97

MÜLLER-THURGAU							
Rüdesheim	Klosterberg	74	9,0	3,12	81	7,6	3,05
Geisenheim	Fuchsberg	77	8,9	3,13	86	6,7	3,27
Eltville	Taubenberg	66	8,7	3,12	75	8,1	3,18
Schierstein	Hölle	61	11,1	3,13	75	8,1	3,38
DURCHSCHNITT		69,5	9,4	3,13	79,3	7,6	3,22

---	---	---
65	10,6	3,13
61	10,2	3,03
68	10,2	3,18
64,7	10,3	3,11

74	7,7	3,21
71	7,7	3,18
48	10,5	3,15
50	11,5	3,23
60,8	9,3	3,19

WEISSER BURGUNDER							
Lorch	Bodenthal-Steinberg	65	14,4	3,00	73	11,4	2,86
Mittelheim	Edelmann	70	14,6	3,00	80	10,8	3,14
Frauenstein	Homberg	61	15,8	2,97	81	10,5	3,14
DURCHSCHNITT		65,3	14,9	2,99	78,0	10,9	3,05

70	15,5	2,88
68	16,2	2,90
66	16,1	2,98
68,0	16,2	2,94

72	10,4	3,14
54	11,8	3,10
49	15,0	3,03
60,0	11,9	3,07

SONSTIGE WEISS							
Chardonnay	Geisenheim	---	---	---	86	11,5	3,14
Grauer Burgunder	Geisenheim	75	12,7	3,02	83	10,1	3,10
Kerner	Hattenheim	---	---	---	72	10,9	3,03
Muscaris	Eltville	92	12,7	3,06	90	8,4	3,17

---	---	---
72	17,8	2,96
52	17,0	2,94
64	13,5	2,97

---	---	---
69	11,0	3,10
63	12,0	3,11
81	8,8	3,24

Dez. V 51.2 Weinbau

REIFEMESSUNGEN 2025

- ROTE SORTEN -

Ort	Lage	18.08.			25.08.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2024		
26.08.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2023		
28.08.		
° Ö	‰ S	pH

SPÄTBURGUNDER							
Lorch	Pfaffenwies	---	---	---	65	15,0	3,13
Assmannshausen	Höllenberg	67	16,6	3,03	86	10,8	3,26
Geisenheim	Fuchsberg	68	16,7	2,95	82	13,2	3,02
Eltille	Sonnenberg	69	19,1	2,92	76	14,8	3,17
Frauenstein	Herrnberg	---	---	---	75	14,5	3,05
Hochheim	Stielweg	---	---	---	81	11,2	3,19
DURCHSCHNITT		68,0	17,5	2,97	77,5	13,3	3,14

65	20,0	2,88
80	16,1	2,94
70	20,9	2,98
61	20,0	2,81
62	15,9	3,02
73	14,9	3,12
68,5	18,0	2,96

55	13,5	2,94
76	13,4	3,19
78	12,7	3,03
55	14,5	3,12
42	16,8	3,05
63	13,2	3,27
61,5	14,0	3,10

FRÜHBURGUNDER							
Assmannshausen	Höllenberg	77	10,4	3,28	87	9,6	3,39
Geisenheim	Fuchsberg	86	8,4	3,28	gelesen		
Hallgarten	Schönhell	86	9,2	3,34	93	7,6	3,52
Hochheim	Stielweg	83	8,5	3,56	gelesen		
DURCHSCHNITT		83,0	9,1	3,37	90,0	8,6	3,46

80	10,4	3,20
82	7,3	3,30
82	13,5	3,25
91	8,3	3,39
83,8	9,9	3,29

66	11,7	3,24
---	---	---
70	10,1	3,45
66	10,0	3,43
67,3	10,6	3,37

DORNFELDER							
Rüdesheim	Bischofsberg	75	7,2	3,30	88	6,7	3,44
Eltille	Taubenberg	69	9,5	3,17	76	8,3	3,22
Frauenstein	Herrnberg	60	14,4	3,05	77	7,8	3,21
Hochheim	Kirchenstück	58	8,6	3,40	74	7,0	3,30
DURCHSCHNITT		65,5	9,9	3,23	78,8	7,5	3,29

60	8,2	3,21
53	10,4	3,05
52	10,4	3,10
54	8,9	3,16
54,8	9,5	3,13

72	7,7	3,37
65	9,6	3,27
54	15,3	3,17
69	8,2	3,50
65,0	10,2	3,33

SONSTIGE ROT							
Cabernet Sauvignon	Lorch	---	---	---	63	20,3	2,86
Dakapo	Lorch	---	---	---	65	11,1	3,29
Dunkelfelder	Frauenstein	83	11,5	3,15	86	11,1	3,27
Merlot	Lorch	---	---	---	72	13,1	3,02
Regent	Kiedrich	82	9,4	3,32	81	8,3	3,36
St. Laurent	Geisenheim	70	14,6	3,11	79	12,3	3,17

45	31,4	2,82
42	18,2	3,16
62	11,3	3,15
53	18,3	3,02
76	8,8	3,32
63	16,7	3,21

56	18,0	3,08
66	10,0	3,49
55	11,9	3,24
64	13,1	3,16
62	8,9	3,27
65	14,3	3,28

Dez. V 51.2 Weinbau

Ergebnisse der Reifemessung an der Hessischen Bergstraße

REIFEMESSUNGEN 2025

- Hessische Bergstraße -

Ort	Lage	19.08.			26.08.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2024		
27.08.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2023		
29.08.		
° Ö	‰ S	pH

RIESLING

Heppenheim	Eckweg	70	15,0	2,97	78	12,6	3,11
Heppenheim	Stemmler	64	15,8	2,96	78	13,5	3,04
DURCHSCHNITT		67,0	15,4	2,97	78,0	13,1	3,08

57	20,2	2,86
58	16,7	2,93
57,5	18,5	2,90

55	15,2	2,95
62	14,7	3,09
58,5	15,0	3,02

MÜLLER-THURGAU

Bensheim	Paulus	74	8,5	3,30	82	6,6	3,40
Heppenheim	Eckweg	69	8,8	3,26	76	6,9	3,20
DURCHSCHNITT		71,5	8,7	3,28	79,0	6,8	3,30

74	8,3	3,24
67	8,7	3,14
70,5	8,5	3,19

61	8,8	3,42
62	8,7	3,38
61,5	8,8	3,40

WEISSER BURGUNDER

Heppenheim	Eckweg	67	11,1	3,07	78	8,1	3,13
Heppenheim	Stemmler	65	14,3	3,10	74	10,7	3,06
DURCHSCHNITT		66,0	12,7	3,09	76,0	9,4	3,10

73	10,8	3,03
67	11,4	3,01
70,0	11,1	3,02

64	9,2	3,33
47	11,9	3,21
55,5	10,6	3,27

GRAUER BURGUNDER

Heppenheim	Eckweg	68	12,7	3,14	84	9,9	3,11
Heppenheim	Stemmler	67	15,5	3,10	83	12,1	3,01
DURCHSCHNITT		67,5	14,1	3,12	83,5	11,0	3,06

72	12,0	3,06
65	14,1	2,95
68,5	13,1	3,01

62	12,0	3,38
62	12,1	3,20
62,0	12,1	3,29

SPÄTBURGUNDER

Heppenheim	Eckweg	72	16,2	3,01	89	10,6	3,21
Heppenheim	Stemmler	67	11,4	3,23	84	12,4	3,10
DURCHSCHNITT		69,5	13,8	3,12	86,5	11,5	3,16

66	13,9	2,91
76	12,7	2,92
71,0	13,3	2,92

62	12,7	3,27
64	12,6	3,29
63,0	12,7	3,28

SONSTIGE ROT

Frühburgunder	HP - Stemmler	86	7,4	3,43	gelesen		
Dornfelder	HP - Eckweg	83	10,4	3,33	88	10,0	3,38
St. Laurent	Heppenheim	64	10,8	3,29	70	13,0	3,29

91	9,0	3,26
56	9,4	3,17
69	11,4	3,18

62	9,2	3,45
67	9,9	3,52
58	12,9	3,40

Dez. V 51.2 Weinbau