



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. Ansgedienst Rebschutz:	Rheingau	06123 - 9058-11	
	Hess. Bergstraße	06123 - 9058-30	

Kellerwirtschaftliche Mitteilung

Nr. 4

27.08.2026

Liebe Winzerinnen und liebe Winzer,

in der aktuellen kellerwirtschaftlichen Mitteilung informieren wir Sie über:

- Mostbehandlung
- Informationshefte für Oenologie und Weinrecht
- Ergebnisse der aktuellen Reifemessung im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße

Mostbehandlung

Die trockene und heiße Witterung hat die Reben und Trauben in diesem Jahr je nach Standort und Wasserversorgung unterschiedlich stark beeinflusst. In einzelnen Anlagen sind kleine und saftarme Beeren, Trockenstress oder Sonnenbrandschäden zu beobachten. Dadurch kann sich das Verhältnis von Schalen und Kernen zum Saft erhöhen und es können bei der Verarbeitung verstärkt Gerbstoffe in den Most gelangen. Wichtig ist aber ebenfalls zu erwähnen, dass nicht alle Weinberge unter Trockenstress gelitten haben.

Die Qualität und der Gesundheitszustand des Lesegutes sollten daher bei der Verarbeitung berücksichtigt werden. Eine pauschale Behandlung aller Moste ist nie sinnvoll. Notwendige Schönungsmaßnahmen sollten möglichst bereits im Moststadium erfolgen, da Korrekturen im Most in der Regel schonender für die spätere Weinqualität sind. Die erforderlichen Behandlungsmengen sollten grundsätzlich durch Vorversuche ermittelt werden.

Eine typische Note für unter trockenstress stehende Weinberge gibt es nicht, es ist in der Regel ein Zusammenspiel aus der Veränderung der Fruchtausprägung, Gärproblemen, Adstringenz und Bitterkeit.

Eine erfolgreiche Schönung macht aber aus belastetem Traubenmaterial nicht immer reintönige und harmonische Weine. Am hilfreichsten sind in der Regel eine selektive Lese und ein getrennter Ausbau der Trauben.

Ein praktischer Tipp für den Herbst: Um Zeit zu sparen, empfiehlt es sich, Lösungen mit einer definierten Konzentration der Behandlungsmittel im Voraus vorzubereiten, sodass diese direkt für die Vorversuche verwendet werden können.

Verarbeitung/Vorklärung

Eine ausreichende Vorklärung ist insbesondere bei phenolisch auffälligem oder belastetem Lesegut von Bedeutung. Ein hoher Trubgehalt kann die Entstehung bitterer und adstringierender Eindrücke im späteren Wein begünstigen. Daher sollte auf eine sehr gute Vorklärung geachtet werden. Bei der Verarbeitung sollten deshalb unnötige mechanische Belastungen, hohe Pressausbeuten und längere Maischestandzeiten bei entsprechend vorgeschädigtem Lesegut

vermieden werden. Wird sehr scharf vorgeklärt, muss hierbei auch die Stickstoffversorgung der Hefen beachtet werden.

Pektolytische Enzyme können die Vorklärung unterstützen, indem sie Pektine abbauen und dadurch Sedimentation, Flotation und Filtrierbarkeit verbessern. Einsatzmenge und Einwirkzeit sind unter anderem von Temperatur und Zustand des Lesegutes abhängig. Die jeweiligen Herstellerangaben sind zu beachten.

Aktivkohlebehandlung

Durch abiotisch- bzw. biotisch-belastetes Traubenmaterial können Geruchs- und Geschmacksbeeinträchtigungen im Most entstehen. Um diese Fehltöne im späteren Wein zu minimieren, empfiehlt es sich, den belasteten Most mit Aktivkohle zu behandeln. Die genaue Menge der Aktivkohle muss in einem Vorversuch ermittelt werden, da sie nicht selektiv arbeitet. Neben der gewünschten Adsorption von Fäulnis- und Mufftönen bindet Aktivkohle auch Aromastoffe. Die in der Winzerschaft verbreitete Faustregel „% Fäulnis = g Kohle /hl“ trifft nur selten zu. Besonders bei von „junger/frischer“ Botrytis-belasteten Weinen reichen oft geringe Mengen Aktivkohle aus. Bei starkem oder länger anhaltendem Fäulnisbefall müssen hingegen häufig höhere Dosierungen verwendet werden. Die maximale Aufwandmenge beträgt 100 g/hl. Nach der Behandlung muss die Aktivkohle aus dem Most entfernt werden.

Gerbstoffbehandlung

Sind die Trauben unreif oder durch Trockenstress, Sonnenbrand oder ähnliches geschädigt, enthält der daraus resultierende Most höhere Mengen an Gerbstoffen und kann bitter schmecken. In solchen Fällen sollte bereits im Moststadium eine Reduzierung der Phenole erfolgen. Für die Gerbstoffreduzierung stehen verschiedene zugelassene Behandlungsmittel zur Verfügung. Dazu zählen u.a.:

- Gelatine
- PVPP
- Pflanzenproteine
- Kasein
- Hausenblase
- Mostoxidation

Die Gerbstoffreduktion sollte bereits im Most durchgeführt werden, um spätere Eingriffe im Wein zu vermeiden. Im Handel sind Mischpräparate mit unterschiedlicher Zusammensetzung erhältlich. Daher ist es wichtig, sich im Vorfeld über diese zu informieren, um den gewünschten Effekt zu erzielen. Soll der spätere Wein als vegan deklariert werden, sind Behandlungsmittel tierischen Ursprungs wie Gelatine, Kasein oder Hausenblase nicht erlaubt. Falls Sie Fasswein produzieren, erkundigen Sie sich bitte bei Ihrem Kommissionär oder Ihrer Kellerei, ob auch nicht-vegane Weine angenommen werden.

Wenn Kasein verwendet wird, sollte man sich über die Allergenkennzeichnung informieren.

Eiweißstabilisierung

Um eine ausreichende Eiweißstabilität zu gewährleisten, ist eine Bentonitbehandlung erforderlich. Die benötigte Menge hängt von verschiedenen Faktoren ab und kann stark variieren (z.B. Jahrgang, Rebsorte, Behandlungsmittel). Bentonit kann bereits im Moststadium zugegeben werden. Hierfür bieten bekannte Hersteller spezielle (eisenarme) Mostbentonite an. Ob das Bentonit während der Vergärung im Most verbleiben kann oder vor der Gärung entfernt werden muss, ist dem jeweiligen Produktdatenblatt zu entnehmen.

Vor der Anwendung sollte das Bentonit in ausreichend Wasser vorgequollen werden (am besten über Nacht). Da Bentonit dazu neigt, Gerüche aus der Umgebung aufzunehmen, sollte es

vor der Zugabe in den Most sensorisch überprüft werden. Eine Schönung im Most schließt eine spätere Schönung im Wein nicht aus, weshalb im Wein eine Nachkontrolle durchgeführt werden sollte.

Da Bentonit nicht nur Eiweiß, sondern auch andere Weininhaltsstoffe adsorbiert, sollte der Einsatz im Wein möglichst gering gehalten werden. Daher ist es ratsam, bereits im Moststadium eine Zugabe vorzunehmen.

Mostschwefelung

Eine Mostschwefelung sollte dann durchgeführt werden, wenn die mikrobiologische Stabilität des Lesegutes oder des Mostes durch Fäulnis, hohe Temperaturen oder erhöhte pH-Werte beeinträchtigt ist. Es ist wichtig zu beachten, dass mit steigendem pH-Wert auch der Bedarf an SO₂ zunimmt. Die Zugabe von SO₂ sollte jedoch im Most 50 mg/l nicht überschreiten, da sonst die Gefahr einer Bockserbildung während der Gärung steigt. Bei gesundem Lesegut ist eine Mostschwefelung in der Regel nicht notwendig, sie sollte jedoch bei einer Maischestandzeit in Betracht gezogen werden.

Enzymzugabe

Der Einsatz von Enzymen hat das Ziel, Polysaccharide (Pektine, Glucane) zu spalten, die damit verbundene Viskosität zu senken und die Vorklärung zu erleichtern. Bei der Ermittlung der Einsatzmenge und Einwirkzeit muss die Temperatur sowie der Reifezustand der Trauben beachtet werden. Bei fäulnisbelastetem Lesegut soll das Enzym nicht auf die Maische sondern in den Most gegeben und die Einsatzmenge erhöht werden. Bei gesundem Lesegut kann die Gabe bereits auf dem Maischewagen erfolgen. Aufgrund der unterschiedlichen Enzymaktivitäten sollte in jedem Fall die Herstellerangaben beachtet werden.

Informationshefte für Oenologie und Weinrecht

Die Kollegen des *DLR Mosel* veröffentlichen gemeinsam mit der *Vereinigung ehemaliger Weinbauschüler Mosel e.V.* jedes Jahr einen aktualisierten „**Praxisleitfaden Oenologie**“ zum kostenlosen Download.

In dem umfangreichen, 147 Seiten starken Leitfaden finden sich die wichtigsten Informationen, die man für einen erfolgreichen Herbst benötigt. Der sehr verständlich geschriebene und praxisnahe Leitfaden bietet u. a. Informationen zu:

- Produktion verschiedener Weinstile (Alkoholfreier Wein, Sektgrundwein ...)
- Behandlungsmitteln
- Säure- und Alkoholmanagement
- Mostvorklärung und Gärung
- Jungweinbehandlung
- Oenologischen Formelsammlungen
- Rechtlichen Aspekten

Der aktuelle „**Praxisleitfaden Oenologie**“ kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:

[Praxisleitfaden Oenologie 2026.pdf](#)

Eine weitere sehr gute und empfehlenswerte Informationsquelle für das Weinrecht ist das von dem DLR Rheinland-Pfalz herausgegebene Heft „**Weinrecht für Schule und Praxis in Rheinland-Pfalz**“.

Die Autoren erklären darin anschaulich und verständlich das für viele schwer zugängliche Weinrecht.

Das „Weinrecht für Schule und Praxis in Rheinland-Pfalz“ wird regelmäßig von den Autoren aktualisiert, sodass auch Neuerungen und Änderungen berücksichtigt werden. Zwar ersetzt das Heft keine Rechtsberatung, zeigt jedoch, wo man im Bedarfsfall nachschlagen kann. Da

es sich speziell auf Rheinland-Pfalz bezieht, können nicht alle Regelungen eins zu eins auf das Bundesland Hessen bzw. die Anbaugebiete Rheingau und Hessische Bergstraße übertragen werden.

Das aktuelle Heft „**Weinrecht für Schule und Praxis in Rheinland-Pfalz**“ kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:

[Weinrecht für Schule und Praxis](#)

Mein besonderer Dank gilt meinen Kollegen **Bernhard Schandelmaier** und **Achim Rosch** sowie ihren Teams für die Veröffentlichung der beiden Werke.

Rebenentwicklung

Beim Riesling im Rheingau verlief die Reifeentwicklung ähnlich wie in der Vorwoche. Das Mostgewicht stieg im Durchschnitt um 11,7 °Oe auf 71,3 °Oe.

Beim Spätburgunder verlief die Reifeentwicklung deutlich langsamer. Das Mostgewicht erhöhte sich durchschnittlich um 1,4 °Oe und liegt nun bei 76,4 °Oe.

An der Hessischen Bergstraße nahm der Riesling um 9,5 °Oe zu und liegt nun bei durchschnittlich 82,5 °Oe. Die Rebsorte Spätburgunder weist mit 92,5 °Oe im Durchschnitt eine ähnliche Zunahme von 6,5 °Oe auf.

REIFEMESSUNGEN 2026

- WEISSE SORTEN -

Ort	Lage	17.08.			24.08.		
		° Ö	°/100 S	pH	° Ö	°/100 S	pH

Vergleichsjahr 2025		
25.08.		
° Ö	°/100 S	pH

Vergleichsjahr 2018		
27.08.		
° Ö	°/100 S	pH

RIESLING

Lorch	Schloßberg	50	25,4	2,85	61	22,8	2,66
Rüdesheim	Berg Schloßberg	71	12,9	3,11	70	11,9	2,82
Rüdesheim	Bischofsberg	55	20,4	2,82	73	16,4	2,73
Geisenheim	Fuchsberg	68	17,5	2,83	74	15,2	2,81
Winkel	Hasensprung	52	21,4	2,92	67	18,1	2,67
Winkel	Gutenberg	62	17,8	2,93	73	15,9	2,68
Oestrich	Doosberg	63	17,5	3,03	78	14,0	2,85
Hallgarten	Schönhell	65	18,3	3,09	75	15,5	2,84
Hallgarten	Jungfer	54	21,8	2,80	66	16,6	2,65
Hattenheim	Engelmannsberg	55	16,5	3,12	74	13,7	2,80
Hattenheim	Schützenhaus	54	22,4	2,89	63	18,3	2,65
Erbach	Marcobrunn	73	15,5	2,98	83	13,4	2,85
Erbach	Honigberg	60	18,3	3,01	70	17,1	2,72
Eltville	Langenstück	57	22,2	2,90	80	15,5	2,79
Eltville	Sonnenberg	60	21,6	2,75	73	17,1	2,64
Kiedrich	Gräfenberg	58	23,0	2,74	71	19,0	2,64
Kiedrich	Sandgrub	55	20,0	2,83	64	18,0	2,70
Walluf	Walkenberg	60	20,0	2,79	70	17,7	2,62
Walluf	Oberberg	61	16,1	2,87	65	13,7	2,71
Rauenthal	Baiken	70	17,4	3,01	84	12,7	2,89
Rauenthal	Langenstück	55	21,5	2,83	72	17,2	2,69
Frauenstein	Hernberg	50	24,5	2,78	60	23,0	2,58
Frauenstein	Homberg	48	22,6	2,92	59	18,2	2,72
Hochheim	Reichetal	71	14,9	2,94	86	11,8	2,85
Wicker	König Wilhelmsberg	62	17,0	3,02	71	16,0	3,20
DURCHSCHNITT		59,6	19,5	2,91	71,3	16,4	2,75

63	14,4	3,13
76	11,1	2,96
67	17,6	2,97
78	14,1	2,96
63	14,6	3,10
76	15,5	3,10
78	13,0	3,29
73	14,4	3,06
71	14,9	2,77
75	13,2	3,18
67	15,5	2,89
81	13,4	2,93
69	15,3	2,88
68	17,4	2,89
66	17,8	2,91
78	14,0	---
69	15,0	---
77	16,1	2,97
68	13,3	2,97
78	13,2	3,00
71	13,3	2,94
66	17,5	3,09
75	14,3	3,03
81	12,7	3,04
---	---	---
72,3	14,6	3,00

61	14,2	3,09
64	9,1	---
60	14,1	3,35
69	11,6	3,11
72	13,7	3,37
63	15,4	3,02
73	10,2	3,43
73	12,2	3,51
70	10,7	3,43
69	10,0	3,06
65	12,7	3,22
75	9,5	3,17
65	12,2	3,27
76	11,7	3,21
78	11,1	3,54
74	13,0	2,95
62	13,5	3,11
70	13,8	3,04
70	11,3	3,04
73	10,5	3,10
69	11,0	3,09
72	12,8	3,09
67	11,4	3,14
79	9,3	---
---	---	---
69,5	11,9	3,20

MÜLLER-THURGAU

Geisenheim	Fuchsberg	77	8,4	3,12	80	7,2	3,15
Eltville	Taubenberg	60	10,3	3,00	59	8,8	2,99
Schierstein	Hölle	75	9,8	3,16	82	6,8	3,13
DURCHSCHNITT		70,7	9,5	3,09	73,7	7,6	3,09

86	6,7	3,27
75	8,1	3,18
75	8,1	3,38
78,7	7,6	3,28

70	5,9	3,33
69	5,4	3,89
66	6,2	3,50
68,3	5,8	3,57

WEISSER BURGUNDER

Lorch	Bodenthal-Steinberg	67	12,8	3,09	78	8,9	3,00
Geisenheim	Mäuerchen	82	8,5	3,02	79	6,4	3,10
Mittelheim	Edelmann	72	12,5	2,97	87	8,3	3,01
Frauenstein	Homberg	73	12,4	3,06	79	9,2	2,98
DURCHSCHNITT		73,5	11,6	3,0	80,8	8,2	3,02

73	11,4	2,86
---	---	---
80	10,8	3,14
81	10,5	3,14
78,0	10,9	3,05

78	7,9	3,38
96	5,4	3,36
84	7,0	3,45
90	6,3	3,47
87,0	6,7	3,42

SONSTIGE WEISS

Chardonnay	Geisenheim	94	11,0	3,17	gelesen		
Grauer Burgunder	Geisenheim	88	9,7	3,14	92	7,8	3,15
Kerner	Hattenheim	62	13,1	3,13	65	10,9	2,80
Muscaris	Eltville	102	11,1	3,12	gelesen		
Sauvignon Blanc	Wicker	74	9,5	3,29	80	8,5	3,34
Solaris	Geisenheim	gelesen			gelesen		

86	11,5	3,14
83	10,1	3,10
72	10,9	3,03
90	8,4	3,17
---	---	---
---	---	---

80	10,3	3,18
93	5,7	3,03
72	7,9	3,51
---	---	---
---	---	---
---	---	---

REIFEMESSUNGEN 2026

- ROTE SORTEN -

Ort	Lage	17.08.			24.08.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

SPÄTBURGUNDER							
Lorch	Pfaffenwies	70	13,6	3,05	80	10,4	2,95
Assmannshausen	Höllenberg	85	11,7	3,16	86	10,2	3,20
Geisenheim	Fuchsberg	84	11,6	3,04	gelesen		
Eltville	Sonnenberg	65	12,9	2,95	64	11,4	2,89
Frauenstein	Herrnberg	70	13,8	3,06	73	10,1	2,98
Hochheim	Stielweg	76	10,6	3,16	79	8,8	3,14
DURCHSCHNITT		75,0	12,4	3,07	76,4	10,2	3,03

FRÜHBURGUNDER							
Assmannshausen	Höllenberg	86	9,5	3,21	88	8,1	3,16
Hallgarten	Schönhell	83	8,6	3,43	87	7,0	3,22
Hochheim	Stielweg	90	7,5	3,37	88	5,7	3,37
DURCHSCHNITT		86,3	8,5	3,34	87,7	6,9	3,25

DORNFELDER							
Rüdesheim	Bischofsberg	69,0	7,7	3,23	85	6,1	3,29
Eltville	Taubenberg	69,0	8,2	3,02	74	6,3	3,03
Frauenstein	Herrnberg	75,0	10,6	3,05	71	9,2	2,92
Hochheim	Kirchenstück	76,0	7,4	3,30	73	6,3	3,24
DURCHSCHNITT		72,3	8,5	3,2	75,8	7,0	3,12

SONSTIGE ROT							
Cabernet Sauvignon	Lorch	66	21,3	2,89	68	16,0	2,79
Dakapo	Lorch	67	7,9	3,57	78	6,4	3,42
Dunkelfelder	Frauenstein	56	12,6	3,22	60	9,1	2,94
Merlot	Lorch	64	19,4	3,07	67	14,8	2,87
Regent	Kiedrich	73	9,8	3,20	87	8,1	3,11
St. Laurent	Geisenheim	73	10,8	3,22	73	10,1	3,03

Vergleichsjahr 2025		
25.08.		
° Ö	‰ S	pH

65	15,0	3,13
86	10,8	3,26
82	13,2	3,02
76	14,8	3,17
75	14,5	3,05
81	11,2	3,19
77,5	13,3	3,14

Vergleichsjahr 2018		
27.08.		
° Ö	‰ S	pH

68	10,6	3,25
84	8,2	-
92	7,7	3,28
58	10,0	3,66
84	9,4	3,41
89	7,5	-
79,2	8,9	3,40

87	9,6	3,39
93	7,6	3,52
gelesen		
90,0	8,6	3,46

82	6,8	3,77
96	5,6	3,99
gelesen		
89,0	6,2	3,88

88	6,7	3,44
76	8,3	3,22
77	7,8	3,21
74	7,0	3,30
78,8	7,5	3,29

68	5,9	3,58
gelesen		
80	5,1	3,59
62	5,4	3,50
70,0	5,5	3,56

REIFEMESSUNGEN 2026

- Hessische Bergstraße -

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

RIESLING							
Heppenheim	Eckweg	73	12,7	2,98	83	11,8	2,87
Heppenheim	Stemmler	73	11,4	3,10	82	10,0	2,86
DURCHSCHNITT		73,0	12,1	3,04	82,5	10,9	2,87

MÜLLER-THURGAU							
Bensheim	Paulus	83	6,0	3,49	78	6,7	3,14
Heppenheim	Eckweg	66	9,0	3,25	76	7,9	3,03
DURCHSCHNITT		74,5	7,5	3,37	77,0	7,3	3,09

WEISSER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	71	7,8	3,28	79	5,9	3,08
Heppenheim	Stemmler	70	8,3	3,24	70	7,4	3,01
DURCHSCHNITT		70,5	8,1	3,26	74,5	6,7	3,05

GRAUER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	80	8,8	3,38	75	7,5	3,13
Heppenheim	Stemmler	83	9,2	3,30	85	7,4	3,10
DURCHSCHNITT		81,50	9,00	3,34	80,0	7,5	3,12

SPÄTBURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	90	10,4	3,24	97	8,1	3,13
Heppenheim	Stemmler	82	10,1	3,17	88	8,6	3,05
DURCHSCHNITT		86,0	10,3	3,2	92,5	8,4	3,09

SONSTIGE ROT							
Frühburgunder	HP - Stemmler	87	7,3	3,48	87	6,0	3,35
Dornfelder	HP - Eckweg	73	7,6	3,34	71	6,8	3,14
St. Laurent	Heppenheim	71	9,7	3,40	74	9,2	3,18

Vergleichsjahr 2025		
26.08.		
° Ö	‰ S	pH

78	12,6	3,11
78	13,5	3,04
78,0	13,1	3,08

Vergleichsjahr 2018		
27.08.		
° Ö	‰ S	pH

77	8,2	3,42
61	11,0	3,33
69,0	9,6	3,38

82	6,6	3,40
76	6,9	3,20
79,0	6,8	3,30

76	5,1	3,72
76	5,4	3,82
76,0	5,3	3,77

78	8,1	3,13
74	10,7	3,06
76,0	9,4	3,10

69	7,3	3,49
61	6,8	3,36
65,0	7,1	3,43

84	9,9	3,11
83	12,1	3,01
83,5	11,0	3,06

78	6,2	3,72
83	6,2	3,46
80,5	6,2	3,59

89	10,6	3,21
84	12,4	3,10
86,5	11,5	3,16

88	8,2	3,44
87	8,0	3,46
87,5	8,1	3,45

gelesen		
88	10,0	3,38
70	13,0	3,29

gelesen		
65	5,5	3,84
72	7,2	3,78

Dez. V 51.2 Weinbau