



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. 5

04.09.2025

Liebe Winzerinnen und liebe Winzer,

in der aktuellen kellerwirtschaftlichen Mitteilung informieren wir Sie über:

- Informationshefte für Oenologie und Weinrecht,
- Mostbehandlung,
- Anmeldung Saisonweine „Red Rhapsody“
- Ergebnisse der aktuellen Reifemessung im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße.

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:

<https://www.dlr-mosel.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/ALL/AF11E29C48E9812EC12587410026EE8C?OpenDocument>

Eine weitere sehr gute und empfehlenswerte Informationsquelle für das Weinrecht ist das von dem DLR Rheinpfalz 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:

https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Weinrecht_f%C3%BCr_Schule_und_Praxis_in_Rheinland_Pfalz.pdf

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

Mostbehandlung

In Jahrgängen, in denen nicht durchweg gesundes Lesegut geerntet werden kann, ist es entscheidend, die Schönungsmaßnahmen bereits im Moststadium vorzunehmen. Korrekturmaßnahmen im Most sind für die spätere Produktqualität deutlich schonender als im Weinstadium. Die Durchführung der jeweiligen Mostschönungen sollte jedoch nie mit festgeschriebenen Dosagen erfolgen. Die erforderliche Menge einzelner Behandlungsmittel wird stets in Vorversuchen ermittelt, um optimale Ergebnisse zu erzielen. Dabei wird beginnend mit der höchsten Dosierung und schrittweise in Abstufungen vorgegangen.

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.

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

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 SO_2 zunimmt. Die Zugabe von SO_2 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.

Landeswein- und Sektprämierung

Der Anmeldezeitraum für die vorletzte Runde der **Saisonweine 2025** im Rahmen der **Landeswein- und Sektprämierung (LWP)** hat begonnen!

Nachdem in den ersten drei Durchgängen der ideale **Spargelbegleiter**, der perfekte **Sommerwein** sowie der beste **trockene Riesling** gesucht und gefunden wurde, widmen wir uns zum Ende des Sommers den Rotweinen aus Hessen.

Unter dem Motto „**Red Rhapsody**“ suchen wir in dieser Runde den besten hessischen Rotwein mit den Attributen „**kräftig und trocken**“. Zugelassen sind alle Rotwein-Rebsorten aus den beiden Hessischen Anbaugebieten **Rheingau & Hessische Bergstraße**.

Wie auch zuvor wird die Verkostung thematisch auf das Motto abgestimmt.

Teilnahmebedingungen:

- Pro Wein sind **zwei Flaschen** einzureichen.
- Falls der Wein noch nicht zur Landesweinprämierung eingereicht wurde, ist eine **dritte Flasche** erforderlich.
- Nur Erzeugerabfüllungen sind zugelassen
- Die Teilnahme am Wettbewerb „Saisonweine“ ist **kostenlos**.
- Das Anmeldeformular finden Sie im Anhang.
- Die Weine können in der Prüfstelle abgegeben werden.

Anmeldeschluss ist der 19. September 2025.

Was haben Sie davon?

- Weine und Sekte werden passend zur Saison präsentiert – nicht erst nach Abschluss des Prämierungsjahres.
- Siegerweine werden Online und über Social Media beworben.
- Erhöhte mediale Aufmerksamkeit für Ihren Wein und Ihr Weingut in Verbindung mit der LWP.
- Urkundenverleihung im Rahmen des Festakts der LWP.
- Vermarktungsvorteile bei Teilnahme an der LWP.
- Die LWP wird das ganze Jahr in der Öffentlichkeit wahrgenommen.
- Nicht nur Landessieger- und Staatsehrenpreisträger stehen im Fokus, sondern auch die Saisonweine.
- Die Teilnahme ist kostenlos!

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Herrn Brückner per E-Mail: maximilian.brueckner@rpda.hessen.de ; Tel: 06123-905860

Ergebnisse der Reifemessung und aktuelle Lage

Die Weinlese hat für viele Betriebe letzte Woche mit der Ernte von frühreifenden Sorten begonnen. Je nach Produktionsziel werden diese Woche bereits Spätburgunder-Trauben gelesen. Die Hauptlese für Riesling findet voraussichtlich ab nächster Woche statt. Damit ist der diesjährige Lesestart im Vergleich zum langjährigen Mittel (1991-2020) um ca. 3 Wochen fortgeschrittener. Im Vergleich zum Vorjahr besteht ein Vorsprung von 1-2 Wochen. Durch die teils ergiebigen Niederschläge von letzter Woche sind bereits kompakte Trauben aufgeplatzt und in der Folge haben sich einige *Botrytis*-Nester gebildet. Besonders betroffen sind die Gemarkungen von Erbach bis Frauenstein, insgesamt sind die Trauben jedoch überwiegend gesund.

Aktuell liegen die durchschnittlichen Mostgewichte im Rheingau bei 77 °Oe für Riesling und bei 81 °Oe für Spätburgunder. Für Weißburgunder wurden 78 °Oe gemessen.

An der Hessischen Bergstraße wurden aufgrund der geringeren Niederschlagsmengen weniger Fäulnisnester im Vergleich zum Rheingau festgestellt. Der Gesundheitszustand der Trauben ist vielerorts gut. Riesling in Heppenheim liegt durchschnittlich bei 82 °Oe, Spätburgunder bei 90 °Oe und Müller-Thurgau bei 69 °Oe.

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

REIFEMESSUNGEN 2025

- WEISSE SORTEN -

Ort	Lage	25.08.			01.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2024		
02.09.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2023		
04.09.		
° Ö	‰ S	pH

RIESLING							
Lorch	Schloßberg	63	14,4	3,13	73	11,3	3,08
Rüdesheim	Berg Schloßberg	76	11,1	2,96	75	9,8	3,01
Rüdesheim	Bischofsberg	67	17,6	2,97	71	14,1	2,91
Geisenheim	Fuchsberg	78	14,1	2,96	83	11,7	3,02
Winkel	Hasensprung	63	14,6	3,10	75	12,4	2,88
Winkel	Gutenberg	76	15,5	3,10	83	12,0	2,99
Oestrich	Doosberg	78	13,0	3,29	81	12,4	3,02
Hallgarten	Schönhell	73	14,4	3,06	76	13,2	3,16
Hallgarten	Jungfer	71	14,9	2,77	76	12,5	2,87
Hattenheim	Engelmannsberg	75	13,2	3,18	78	11,8	3,10
Hattenheim	Schützenhaus	67	15,5	2,89	75	13,4	2,91
Erbach	Marcobrunn	81	13,4	2,93	86	11,5	2,99
Erbach	Honigberg	69	15,3	2,88	73	12,9	3,00
Eltville	Langenstück	68	17,4	2,89	72	15,9	2,95
Eltville	Sonnenberg	66	17,8	2,91	73	14,4	3,02
Kiedrich	Gräfenberg	78	14,0	---	82	10,5	3,02
Kiedrich	Sandgrub	69	15,0	---	72	12,5	2,98
Walluf	Walkenberg	77	16,1	2,97	85	14,0	3,08
Walluf	Oberberg	68	13,3	2,97	78	11,7	3,10
Rauenthal	Baiken	78	13,2	3,00	86	10,0	3,14
Rauenthal	Langenstück	71	13,3	2,94	77	11,5	3,04
Frauenstein	Herrnberg	66	17,5	3,09	75	14,1	2,98
Frauenstein	Homburg	75	14,3	3,03	80	13,1	3,03
Hochheim	Reichetal	81	12,7	3,04	84	11,2	2,99
Wicker	König Wilhelmsberg	---	---	---	82	12,5	3,21
DURCHSCHNITT		72,3	14,6	3,00	76,8	12,4	3,02

50	20,4	2,81
65	12,8	2,97
60	20,6	2,85
55	19,6	2,92
58	20,1	3,03
58	18,7	3,10
67	15,6	3,10
67	17,6	3,09
64	19,1	2,96
63	17,6	---
53	22,0	---
71	17,6	---
61	19,1	---
58	20,2	---
56	18,5	---
59	19,0	2,73
50	19,5	2,79
67	18,5	---
60	17,5	---
64	18,6	---
64	18,1	---
50	20,6	---
50	19,4	---
74	12,6	---
77	15,0	2,85
61,6	18,1	2,94

74	14,6	3,01
80	11,5	3,17
67	15,6	3,03
81	13,9	2,86
71	13,8	3,00
71	14,7	3,08
67	15,8	3,08
59	16,3	3,09
71	13,9	3,08
67	14,0	3,11
66	16,8	3,09
76	14,0	3,24
69	16,5	3,06
65	15,9	3,09
62	14,3	3,05
71	14,0	3,10
68	14,5	3,15
66	16,5	3,07
73	14,7	3,17
81	12,2	3,31
71	15,5	3,10
65	18,1	3,10
65	14,5	3,08
72	12,9	3,15
68	10,0	3,02
70,0	14,5	3,08

MÜLLER-THURGAU							
Rüdesheim	Klosterberg	81	7,6	3,05	gelesen		
Geisenheim	Fuchsberg	86	6,7	3,27	gelesen		
Eltville	Taubenberg	75	8,1	3,18	gelesen		
Schierstein	Hölle	75	8,1	3,38	77	7,0	3,34
DURCHSCHNITT		79,3	7,6	3,22	77,0	7,0	3,34

---	---	---
70	8,7	3,23
57	8,8	---
82	7,2	---
69,7	8,2	3,23

73	8,3	3,14
78	7,4	3,20
60	8,5	3,29
62	10,2	3,35
68,3	8,6	3,25

WEISSER BURGUNDER							
Lorch	Bodenthal-Steinberg	73	11,4	2,86	74	9,1	3,12
Mittelheim	Edelmann	80	10,8	3,14	75	8,7	3,03
Frauenstein	Homburg	81	10,5	3,14	84	9,0	3,12
DURCHSCHNITT		78,0	10,9	3,05	77,7	8,9	3,09

76	11,0	---
77	12,0	---
80	11,1	---
77,0	11,8	3,03

76	8,9	3,19
67	10,8	3,16
43	14,5	3,10
65,5	10,7	3,13

SONSTIGE WEISS							
Chardonnay	Geisenheim	86	11,5	3,14	93	8,9	3,27
Grauer Burgunder	Geisenheim	83	10,1	3,10	88	8,4	3,15
Kerner	Hattenheim	72	10,9	3,03	79	8,7	3,11
Muscaris	Eltville	90	8,4	3,17	gelesen		
Sauvignon Blanc	Wicker	---	---	---	90	11,0	3,31

---	---	---
81	14,6	3,14
67	12,2	---
82	10,3	---
82	10,5	3,00

87	11,0	3,11
86	9,9	3,12
78	10,1	3,21
91	8,1	3,32
77	12,0	3,04

Dez. V 51.2 Weinbau

REIFEMESSUNGEN 2025

- ROTE SORTEN -

Ort	Lage	25.08.			01.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2024		
02.09.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2023		
04.09.		
° Ö	‰ S	pH

SPÄTBURGUNDER							
Lorch	Pfaffenwies	65	15,0	3,13	80	10,1	3,06
Assmannshausen	Höllenberg	86	10,8	3,26	88	8,6	3,21
Geisenheim	Fuchsberg	82	13,2	3,02	88	10,2	3,16
Eltville	Sonnenberg	76	14,8	3,17	64	13,3	2,96
Frauenstein	Herrnberg	75	14,5	3,05	81	12,0	3,11
Hochheim	Stielweg	81	11,2	3,19	87	10,2	3,21
DURCHSCHNITT		77,5	13,3	3,14	81,3	10,7	3,12

74	13,0	---
85	11,2	---
76	14,4	3,10
70	12,1	---
73	15,7	---
85	11,3	3,16
77,2	12,9	3,13

63	10,9	3,06
87	10,5	3,27
89	11,4	3,08
61	12,7	3,24
55	14,8	3,17
66	11,8	3,51
70,2	12,0	3,22

FRÜHBURGUNDER							
Assmannshausen	Höllenberg	87	9,6	3,39	gelesen		
Hallgarten	Schönhell	93	7,6	3,52	gelesen		
DURCHSCHNITT		90,0	8,6	3,46	---	---	---

84	10,6	---
gelesen		
84,0	10,6	-

72	9,4	3,35
gelesen		
72,0	9,4	3,35

DORNFELDER							
Rüdesheim	Bischofsberg	88	6,7	3,44	gelesen		
Eltville	Taubenberg	76	8,3	3,22	gelesen		
Frauenstein	Herrnberg	77	7,8	3,21	79	6,8	3,19
Hochheim	Kirchenstück	74	7,0	3,30	76	5,8	3,39
DURCHSCHNITT		78,8	7,5	3,29	77,5	6,3	3,29

57	8,3	3,20
58	8,4	3,07
62	7,6	3,20
64	7,3	3,21
60,3	7,9	3,17

81	7,3	3,41
gelesen		
70	7,9	3,41
77	7,3	3,66
76,0	7,5	3,49

SONSTIGE ROT							
Cabernet Sauvignon	Lorch	63	20,3	2,86	67	14,2	2,92
Dakapo	Lorch	65	11,1	3,29	65	8,9	3,30
Dunkelfelder	Frauenstein	86	11,1	3,27	80	9,0	3,26
Merlot	Lorch	72	13,1	3,02	77	10,7	3,14
Regent	Kiedrich	81	8,3	3,36	86	7,5	3,38
St. Laurent	Geisenheim	79	12,3	3,17	gelesen		

57	19,8	2,84
55	13,1	---
75	10,6	---
59	13,4	3,03
85	7,7	3,30
74	13,8	---

63	16,5	3,08
70	8,5	3,59
62	10,7	3,76
70	9,4	3,30
73	8,0	3,43
80	12,3	3,42

Dez. V 51.2 Weinbau

Ergebnisse der Reifemessung an der Hessischen Bergstraße

REIFEMESSUNGEN 2025

- Hessische Bergstraße -

Ort	Lage	26.09.			02.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2024		
03.09.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2023		
05.09.		
° Ö	‰ S	pH

RIESLING							
Heppenheim	Eckweg	78	12,6	3,11	86	11,0	3,04
Heppenheim	Stemmler	78	13,5	3,04	78	12,7	3,03
DURCHSCHNITT		78,0	13,1	3,08	82,0	11,9	3,04

66	13,6	2,95
68	13,5	2,99
67,0	13,6	2,97

70	13,0	3,17
70	13,5	3,14
70,0	13,3	3,16

MÜLLER-THURGAU							
Bensheim	Paulus	82	6,6	3,40	82	6,0	3,60
Heppenheim	Eckweg	76	6,9	3,20	76	6,7	3,38
DURCHSCHNITT		79,0	6,8	3,30	79,0	6,4	3,49

73	7,2	3,28
67	7,3	3,19
70,0	7,3	3,24

62	8,3	3,40
59	10,4	3,37
60,5	9,4	3,39

WEISSER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	78	8,1	3,13	80	6,6	3,28
Heppenheim	Stemmler	74	10,7	3,06	80	8,7	3,20
DURCHSCHNITT		76,0	9,4	3,10	80,0	7,7	3,24

79	7,7	3,12
79	8,5	3,09
79,0	8,1	3,11

65	8,5	3,37
49	11,4	3,26
57,0	10,0	3,32

GRAUER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	84	9,9	3,11	92	8,2	3,24
Heppenheim	Stemmler	83	12,1	3,01	84	10,0	3,16
DURCHSCHNITT		83,5	11,0	3,06	88,0	9,1	3,20

77	10,3	3,11
75	10,9	3,01
76,0	10,6	3,06

67	9,6	3,42
61	11,6	3,24
64,0	10,6	3,33

SPÄTBURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	89	10,6	3,21	92	8,9	3,15
Heppenheim	Stemmler	84	12,4	3,10	87	10,6	3,11
DURCHSCHNITT		86,5	11,5	3,16	89,5	9,8	3,13

81	9,2	3,09
78	9,3	3,07
79,5	9,3	3,08

54	12,4	3,23
70	11,5	3,33
62,0	12,0	3,28

SONSTIGE ROT							
Frühburgunder	HP - Stemmler	gelesen			gelesen		
Dornfelder	HP - Eckweg	88	10,0	3,38	gelesen		
St. Laurent	Heppenheim	70	13,0	3,29	73	11,0	3,28

gelesen		
64	7,1	3,27
72	9,5	3,20

gelesen		
74	9,1	3,50
58	12,8	3,39

Dez. V 51.2 Weinbau