



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. 6

11.09.2025

Liebe Winzerinnen und liebe Winzer,

in der aktuellen kellerwirtschaftlichen Mitteilung informieren wir Sie über:

- Verarbeitung von belastetem Leseget,
- Hefeernährung,
- Ergebnisse der aktuellen Reifemessung im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße.

Verarbeitung von belastetem Leseget

Die Niederschläge der vergangenen Tage begünstigen die Traubenfäulnis und erschweren teilweise eine Ernte von ausschließlich gesundem Leseget. Idealerweise werden biotische bzw. abiotisch beschädigte Trauben (fäulnisbelastet, Lederbeeren, Samenbruch, Hagel, Sonnenbrand etc.) durch eine selektive Lese aussortiert bzw. auf ein Minimum reduziert. Durch diese Maßnahme lassen sich Probleme, die während des Weinausbaus hervorgerufen werden und die spätere Weinqualität negativ beeinflussen, vermeiden. Eine Verarbeitung von belastetem und unbelastetem Leseget sollte getrennt voneinander stattfinden, um den Eintrag von negativen Mikroorganismen, wie z.B. Essigsäurebakterien zu verhindern.

Wenn schadhafte Trauben geerntet werden, ist schnelles Handeln entscheidend. Bereits im Weinberg sollte die Maische mit 40-50 mg/l SO₂ geschwefelt werden, um eine unerwünschte mikrobiologische Aktivität zu unterdrücken. Die Zugabe von Enzymen sollte in diesem Stadium vermieden und erst später im Most vorgenommen werden. Es ist wichtig, die mechanische Belastung so gering wie möglich zu halten. Die Trauben bzw. die Maische sollten direkt abgepresst und lange Standzeiten vermieden werden. Während des Pressens kann der Most nochmals leicht geschwefelt werden (ca. 20 mg/l), da ein Teil des Schwefels in der Maische verbleibt.

Anschließend sollte der Most enzymiert und einer Schönung mit Aktivkohle und anderen Behandlungsmitteln unterzogen werden. Wie in der letzten kellerwirtschaftlichen Mitteilung empfohlen, sollte ein Vorversuch mit Aktivkohle durchgeführt werden, da die Faustregel „Prozent Fäulnis = g/hl Kohle“ selten exakt zutrifft. Insbesondere bei stark belastetem Lese-

gut wird oft eine größere Menge an Kohle benötigt. Nach der Schöpfung sollte der Most durch Flotation oder Filtration geklärt werden. Sobald der Most blank ist, muss die Gärung rasch eingeleitet werden.

Eine Zugabe von Thiamin (Vitamin B1) ist bei fäulnisbelastetem Lesegut zwingend erforderlich, da die Schaderreger vorhandene Reserven im Most bereits verstoffwechselt haben und diese somit der Hefe nicht zur Verfügung stehen. Von einer Spontangärung sollte im Fall von belastetem Lesegut abgesehen werden. Es empfiehlt sich der Einsatz von Reinzuchthefen um einen zügigen Gärstart und ein schnelles Hefewachstum zu gewährleisten. Die Dosierung der Reinzuchthefer sollte im oberen Bereich der empfohlenen Menge liegen. Nach Einsetzen der Gärung wird Nährsalz hinzugefügt, um den Hefen optimale Bedingungen zu bieten.

Hefeernährung

Die Hefeernährung ist ein entscheidender Faktor für den Erfolg des Gärprozesses während der Vinifikation. Hefen benötigen für eine vollständige und saubere Vergärung eine ausreichende Versorgung mit hefeverwertbarem Stickstoff (NH_4^+ und Aminosäuren), Vitaminen und Mineralstoffen. Besonders der Gehalt an hefeverwertbarem Stickstoff ist von Bedeutung, da er einer der wichtigsten Nährstoffe für die Hefe ist. Ein NOPA-Gehalt von ca. 150 mg/l wird angestrebt. Bei höheren Mostgewichten ist eine größere Menge an Nährstoffen erforderlich, um Gärstockungen zu vermeiden. Der Stickstoffbedarf der Hefe nimmt proportional zum Mostgewicht zu.

Da die Gehalte an hefeverwertbarem Stickstoff von Weinberg zu Weinberg stark variieren, ist es ratsam, diesen Wert im Labor bestimmen zu lassen. Ein Mangel an Nährstoffen kann zu Gärstockungen, unerwünschten Aromen, wie z.B. Bockser sowie zu einem erhöhten Restzuckergehalt im fertigen Wein führen. Besonders bei Mosten mit hohen Zuckergehalten, fäulnisbelastetes Lesegut und bei der Verwendung von gärschwachen Hefen (Aromahefen) sollte auf eine ausreichende Stickstoffversorgung geachtet werden.

Die Zugabe von Hefenährstoffen sollte spätestens bis zur Mitte der Gärung abgeschlossen sein, da die Hefe gegen Ende der Gärung nur noch schwer Nährstoffe aufnehmen kann. Verbleibende Nährstoffe im Wein dienen zudem als Nahrungsgrundlage für Bakterien, was zu sensorischen Beeinträchtigungen führen kann.

Es ist wichtig, die Hefeernährung an den gewünschten Weintyp anzupassen und die Nährstoffgaben gestaffelt zu verabreichen. Alle Nährstoffe, außer inaktive Hefen, die dem verbesserten Rehydrierungsprozess dienen, sollten nicht in den Hefeansatz gegeben werden. Bei auftretenden Gärstockungen sollten Sie zudem die gewählte Gärtemperatur anpassen bzw. erhöhen. Beachten Sie bei der Nährstoffgabe die gesetzlichen Höchstmengen, insbesondere bei der Sektgrundweinbereitung sollten Sie sich genügend Puffer für eine zusätzliche Gabe für die zweite Gärung einbehalten.

Thiamin (Vitamin B1): Der Einsatz von Thiamin ist besonders bei fäulnisbelastetem Lesegut oder bentonitgeschönten Mosten sehr empfehlenswert. Zwar wird Thiamin nicht zwingend für die Gärung benötigt, es reduziert jedoch den späteren Bedarf an SO_2 im Wein und sollte daher jedem Most zugesetzt werden. Bei einem Thiaminmangel liegen im späteren Jungwein höhere Gehalte an Pyruvat vor, das durch die Schwefelung abgebunden wird,

wodurch der Gesamt-SO₂-Gehalt im Wein steigt. Ist ausreichend Thiamin vorhanden, wird das Pyruvat über mehrere Zwischenschritte zu Alkohol umgewandelt.

Die Höchstmenge beträgt 0,6 mg/l bzw. 0,6 g/1000 l. Da es sich um sehr geringe Mengen handelt, wird Thiamin in kleinen Verpackungseinheiten (Stripes) für 1000 l verkauft. Die Zugabe sollte einmalig im vorgeklärten Most erfolgen, spätestens jedoch zu Beginn der Gärung.

Diammoniumphosphat (DAP) oder **Diammoniumsulfat (DAS)**. DAP/DAS kann zu Beginn der Gärung mit 30-40 g/hl zugegeben werden und sollte bis zur Mitte der Gärung ein- bis zweimal mit jeweils 10-20 g/hl nachdosiert werden, um den Stickstoffbedarf der Hefe zu decken. Bei Mosten über 100° Oechsle macht eine gestaffelte Gabe von dreimal 30 g/hl bis zur Mitte der Gärung Sinn. In der Regel muss die zugelassene Höchstgrenze von 100 g/hl nicht ausgeschöpft werden. Wichtig ist, dass die DAP/DAS-Gabe gestaffelt erfolgt und bis zur Mitte der Gärung abgeschlossen ist.

Ein häufiger Fehler ist, die gesamte Menge an Gärsalz direkt in den Most zu geben. Dies führt zwar zu einem sehr starken Hefewachstum, verbraucht jedoch schon zu Beginn den gesamten hefeverwertbaren Stickstoff, was letztlich zu Gärstockungen führen kann.

Tritt während der Gärung ein Bockser auf, kann in Schritten von 10-20 g/hl nachdosiert werden, um diesen zu beheben. Wird DAS anstelle von DAP verwendet, hat dies den zusätzlichen Vorteil, dass es den pH-Wert senkt. Diammoniumsulfat darf jedoch nicht in der Öko-Weinbereitung eingesetzt werden.

Hefezellwandpräparate: Der Einsatz von Hefezellwandpräparaten liefert wichtige Nährstoffe wie Sterole und ungesättigte Fettsäuren, die unter anderem für die Vermehrung der Hefen entscheidend sind. Der Einsatz ist besonders bei mangelhaft versorgten Mosten sinnvoll, die sicher durchgären sollen. Die Anwendung sollte zu Beginn und bis zur Mitte der Gärung abgeschlossen sein, da der hefeverwertbare Stickstoff nicht sofort verfügbar ist. Die maximale Aufwandmenge liegt bei 40 g/hl, in der Regel reichen jedoch 20-30 g/hl aus. Bei der Zugabe sollte man sich an die jeweiligen Produktbeschreibungen halten.

Inaktivierte Hefen: Einsatz bei der Rehydrierung der Hefe. Sie versorgen die Hefe im Ansatz mit Vitaminen, Mineralstoffen und Aminosäuren. Ihr Einsatz ist besonders sinnvoll bei Mosten mit hohen Mostgewichten, stark nährstoffarmen Mosten oder bei einem neuen Gäransatz, insbesondere bei steckengebliebenen Weinen, die sicher durchgären sollen.

Kombipräparate: Alle bekannten Hersteller bieten Produkte mit unterschiedlicher Zusammensetzung an Nährstoffen an. Dabei ist es wichtig, die Produkteigenschaften des jeweiligen Kombipräparates genau zu lesen. Bekannte Produkte enthalten oft Mischungen aus Thiamin, DAP und Cellulose. Dabei wirkt die Cellulose als Oberflächenvergrößerer und nicht direkt als Nährstoff. Es ist stets darauf zu achten, die gesetzlich erlaubten Höchstwerte der einzelnen Nährstoffe nicht zu überschreiten. In der Regel sind Kombipräparate teurer als die Einzelkomponenten.

Ergebnisse der Reifemessung und aktuelle Lage

Die Weinlese ist im vollen Gang und erste Rieslinge wurden geerntet. Im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße sind viele Müller-Thurgau-Trauben sowie die meisten Burgundersorten (Spätburgunder und Weißburgunder) bereits gelesen bzw. werden voraussichtlich im Wochenverlauf geerntet.

Im Vergleich zu Vorwoche hat der Rheingauer Riesling durchschnittlich um ca. 8 °Oe zugenommen und befindet sich nun bei ca. 86 °Oe. Die Säuregehalte liegen mit durchschnittlich 11,6 g/l für Riesling noch auf einem recht hohen Niveau. Für Weißburgunder wurden durchschnittlich 88 °Oe und 8,2 g/l Gesamtsäure ermittelt.

In den Referenzflächen an der Hessischen Bergstraße nahm der Heppenheimer Riesling im Wochenverlauf um ca. 4 °Oe zu und liegt nun, mit einem Säuregehalt von 10,9 g/l, bei 86 °Oe. Weißburgunder liegt durchschnittlich bei 85 °Oe, Grauburgunder bei 94 °Oe und Spätburgunder bei 92 °Oe.

Die gefallenen und gemeldeten Niederschläge wirken sich bei kompakten Trauben aktuell negativ auf den Gesundheitszustand der Trauben aus. In einigen Rebflächen konnten sich *Botrytis*-Nester weiter ausbreiten und Traubenfäulnis tritt zunehmend auf. Das prognostiziert regenreiche und unbeständige Wetter mit Tageshöchsttemperaturen um 20 °C wird die Entwicklung von *Botrytis* weiterhin fördern. Auch Essigfäule und Sekundärpilze werden bei der derzeitigen Witterung begünstigt. Standorte mit weniger Niederschlagsmengen und einer gut durchlüfteten Traubenzone sowie lockerer Traubenstruktur zeigen aber allgemein noch einen guten Gesundheitszustand der Trauben.

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

Ergebnisse der Reifemessung im Rheingau

REIFEMESSUNGEN 2025

- WEISSE SORTEN -

Ort	Lage	01.09.			08.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2024		
09.09.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2023		
11.09.		
° Ö	‰ S	pH

RIESLING							
Lorch	Schloßberg	73	11,3	3,08	79	9,8	2,94
Rüdesheim	Berg Schloßberg	75	9,8	3,01	gelesen		
Rüdesheim	Bischofsberg	71	14,1	2,91	74	12,6	2,91
Geisenheim	Fuchsberg	83	11,7	3,02	92	12,3	3,10
Geisenheim	Kläuserweg	---	---	---	90	10,2	3,10
Winkel	Hasensprung	75	12,4	2,88	80	12,2	3,09
Winkel	Gutenberg	83	12,0	2,99	89	11,4	3,02
Oestrich	Doosberg	81	12,4	3,02	85	11,4	2,93
Hallgarten	Schönhell	76	13,2	3,16	91	11,2	3,07
Hallgarten	Jungfer	76	12,5	2,87	84	11,1	2,89
Hattenheim	Engelmannsberg	78	11,8	3,10	86	11,7	3,13
Hattenheim	Schützenhaus	75	13,4	2,91	gelesen		
Erbach	Marcobrunn	86	11,5	2,99	88	11,2	3,03
Erbach	Honigberg	73	12,9	3,00	94	13,5	3,00
Eltville	Langenstück	72	15,9	2,95	82	13,4	3,11
Eltville	Sonnenberg	73	14,4	3,02	gelesen		
Kiedrich	Gräfenberg	82	10,5	3,02	87	10,0	3,05
Kiedrich	Sandgrub	72	12,5	2,98	80	11,0	3,00
Walluf	Walkenberg	85	14,0	3,08	91	12,8	3,03
Walluf	Oberberg	78	11,7	3,10	90	10,2	3,07
Rauenthal	Baiken	86	10,0	3,14			
Rauenthal	Langenstück	77	11,5	3,04	92	11,7	3,09
Frauenstein	Herrnberg	75	14,1	2,98	81	14,1	3,04
Frauenstein	Homburg	80	13,1	3,03	89	11,8	3,21
Hochheim	Reichsthal	84	11,2	2,99	90	11,4	3,12
Wicker	König Wilhelmsberg	82	12,5	3,21	87	11,0	2,93
DURCHSCHNITT		78,0	12,4	3,02	86,4	11,6	3,04

54	16,0	3,07
68	10,2	3,28
63	16,1	3,09
62	14,4	2,99
---	---	---
68	14,6	3,17
70	13,9	3,08
70	13,3	3,09
70	14,2	3,27
70	14,6	3,02
71	13,1	3,08
66	16,5	2,98
71	13,4	3,06
66	16,6	3,02
58	16,6	3,25
63	14,8	3,14
69	13,5	2,89
61	14,0	2,95
78	13,6	3,07
74	12,6	3,09
72	13,7	3,06
71	14,1	2,97
65	15,5	3,07
58	15,4	3,04
81	11,0	3,11
76	11,0	3,18
68,3	14,0	3,08

79	10,1	3,06
87	9,2	3,16
74	14,5	3,14
84	11,7	2,93
92	9,2	2,99
79	10,4	3,13
80	11,8	3,17
79	10,7	3,21
70	13,3	3,17
80	11,2	3,08
73	12,5	3,45
74	14,1	3,03
83	10,8	3,20
75	14,5	3,05
75	13,7	3,18
73	12,9	3,22
78	13,0	3,06
76	13,5	3,09
74	12,7	3,23
82	12,1	3,16
87	9,8	3,16
80	11,7	3,08
70	14,3	3,12
76	11,1	3,20
78	10,6	3,19
77	11,5	3,08
77,8	12,0	3,14

MÜLLER-THURGAU							
Schierstein	Hölle	77	7,0	3,34	85	7,2	3,44

75	6,9	3,38
----	-----	------

70	8,9	3,27
----	-----	------

WEISSER BURGUNDER							
Lorch	Bodenthal-Steinberg	74	9,1	3,12	80	7,5	3,51
Mittelheim	Edelmann	75	8,7	3,03	96	8,9	3,53
Frauenstein	Homburg	84	9,0	3,12	gelesen		
DURCHSCHNITT		77,7	8,9	3,09	88,0	8,2	3,52

77	9,0	3,32
77	9,7	3,17
80	8,8	3,21
76,5	9,4	3,21

74	8,7	3,29
63	10,3	3,20
gelesen		
72,0	8,9	3,23

SONSTIGE WEISS							
Chardonnay	Geisenheim	93	8,9	3,27	gelesen		
Grauer Burgunder	Geisenheim	88	8,4	3,15	gelesen		
Kerner	Hattenheim	79	8,7	3,11	95	9,0	3,41
Sauvignon Blanc	Wicker	90,0	11,0	3,31	97	8,5	3,45

---	---	---
83	11,4	3,08
72	10,1	3,39
82	9,0	3,27

---	---	---
94	8,1	3,27
85	9,6	3,28
84	9,5	3,16

Dez. V 51.2 Weinbau

REIFEMESSUNGEN 2025

- ROTE SORTEN -

Ort	Lage	01.09.			08.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

SPÄTBURGUNDER							
Lorch	Pfaffenwies	80	10,1	3,06	74	10,4	3,14
Assmannshausen	Höllenberg	88	8,6	3,21	gelesen		
Geisenheim	Fuchsberg	88	10,2	3,16	gelesen		
Eltville	Sonnenberg	64	13,3	2,96	gelesen		
Frauenstein	Herrnberg	81	12,0	3,11	gelesen		
Hochheim	Stielweg	87	10,2	3,21	91	9,9	3,29
DURCHSCHNITT		81,3	10,7	3,12	82,50	10,2	3,22

DORNFELDER							
Frauenstein	Herrnberg	79	6,8	3,19	84	6,8	3,26
Hochheim	Kirchenstück	76	5,8	3,39	84	5,7	3,45
DURCHSCHNITT		77,5	6,3	3,29	84,00	6,3	3,36

SONSTIGE ROT							
Cabernet Sauvignon	Lorch	67	14,2	2,92	73	13,8	2,99
Dakapo	Lorch	65	8,9	3,30	74	8,7	3,37
Dunkelfelder	Frauenstein	80	9,0	3,26	gelesen		
Merlot	Lorch	77	10,7	3,14	81	9,4	3,20
Regent	Kiedrich	86	7,5	3,38	92	6,7	3,48

Dez. V 51.2 Weinbau

Vergleichsjahr 2024		
09.09.		
° Ö	‰ S	pH

73	11,7	3,15
86	10,7	3,47
83	10,7	3,13
76	9,9	3,13
69	13,7	3,09
86	9,7	3,28
78,8	11,1	3,21

Vergleichsjahr 2023		
11.09.		
° Ö	‰ S	pH

62	10,1	3,14
105	7,6	3,60
gelesen		
66	14,2	3,23
53	13,9	3,25
80	12,3	3,46
73,2	11,6	3,34

64	6,9	3,30
59	6,6	3,26
61,0	7,0	3,32

78	9,5	3,41
91	7,5	3,64
84,5	8,5	3,53

60	17,0	3,00
62	10,4	3,46
65	8,6	3,18
70	9,9	3,27
89	6,5	3,68

66	12,1	3,16
80	7,2	3,75
75	11,0	3,46
78	8,8	3,32
72	9,1	3,40

Ergebnisse der Reifemessung an der Hessischen Bergstraße

REIFEMESSUNGEN 2025

- Hessische Bergstraße -

Ort	Lage	02.09.			09.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

RIESLING							
Heppenheim	Eckweg	86	11,0	3,04	85	9,6	3,03
Heppenheim	Stemmler	78	12,7	3,03	87	12,1	3,05
DURCHSCHNITT		82,0	11,9	3,04	86,0	10,9	3,04

MÜLLER-THURGAU							
Bensheim	Paulus	82	6,0	3,60	gelesen		
Heppenheim	Eckweg	76	6,7	3,38	gelesen		
DURCHSCHNITT		79,0	6,4	3,5	---	---	---

WEISSER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	80	6,6	3,28	83	6,0	3,22
Heppenheim	Stemmler	80	8,7	3,20	87	8,1	3,2
DURCHSCHNITT		80,0	7,7	3,24	85,0	7,1	3,23

GRAUER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	92	8,2	3,24	93	6,7	3,30
Heppenheim	Stemmler	84	10,0	3,16	94	9,2	3,17
DURCHSCHNITT		88,0	9,1	3,20	93,5	8,0	3,24

SPÄTBURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	92	8,9	3,15	97	8,6	3,24
Heppenheim	Stemmler	87	10,6	3,11	87	10,2	3,15
DURCHSCHNITT		89,5	9,8	3,13	92,0	9,4	3,20

SONSTIGE ROT							
Frühburgunder	HP - Stemmler	gelesen		gelesen			
Dornfelder	HP - Eckweg	gelesen		gelesen			
St. Laurent	Heppenheim	73	11,0	3,28	gelesen		

Dez. V 51.2 Weinbau

Vergleichsjahr 2024		
10.09.		
° Ö	‰ S	pH

63	13,0	3,06
70	12,4	3,14
66,5	12,7	3,10

Vergleichsjahr 2023		
12.09.		
° Ö	‰ S	pH

74	10,0	3,18
71	10,9	3,21
72,5	10,5	3,20

gelesen		
68	6,0	3,32
68,0	6,0	3,32

73	10,0	3,45
gelesen		
73,0	10,0	3,45

83	7,2	3,28
69	8,1	3,22
76,0	7,7	3,25

82	7,0	3,39
63	8,1	3,31
72,5	7,6	3,35

79	8,5	3,29
79	9,7	3,22
79,0	9,1	3,26

76	9,3	3,43
71	10,2	3,27
73,5	9,8	3,35

81	8,6	3,23
83	8,8	3,23
82,0	8,7	3,23

76	8,9	3,39
74	10,3	3,33
75,0	9,6	3,36

gelesen		
62	6,5	3,38
72	8,8	3,37

gelesen		
gelesen		
72	9,7	3,48