



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:	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. 6

10.09.2026

Liebe Winzerinnen und liebe Winzer,

in der aktuellen kellerwirtschaftlichen Mitteilung informieren wir Sie über:

- Hefeernährung,
- **ERINNERUNG:** Meldung der Wein- und Traubenmostbestände
- Ergebnisse der aktuellen Reifemessung im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße.

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- SO_2 -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.

ERINNERUNG: Meldung der Wein- und Traubenmostbestände

Die Bestandsmeldung (Stichtag: 31.07.2026) muss bis zum **10.09.2026** abgegeben werden.

Wie bereits im letzten Jahr erfolgt die Abgabe der Meldung 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.

Aufgrund der geänderten Datenstruktur können die bisherigen Formulare nicht mehr angenommen werden.

Meldepflicht:

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, E-Mail: weinbaukartei@rpda.hessen.de

Rebenentwicklung

In der letzten Woche hatten die Reben gute Bedingungen für die weitere Reifeentwicklung. Riesling konnte im Rheingau im Durchschnitt über 9 °Oechsle zulegen und liegt jetzt bei einem durchschnittlichen Wert von 85 °Oechsle. Die Spanne reicht von 76 bis 93 °Oechsle. Bei der physiologischen Reife gibt es je nach Lage und Weinberg aber noch große Unterschiede. In frühen Lagen haben die Beeren in der letzten Woche eine starke Aromen-Bildung vollzogen. In späten Lagen und teilweise auch in Weinbergen, die von Trockenstress geplagt waren, wurden seit der letzten Reifemessung nur geringe Fortschritte bei der physiologischen Reife festgestellt.

An der Hessischen Bergstraße, im Bereich Heppenheim wurde im Durchschnitt beim Riesling die 90 °Oechsle-Marke überschritten, bei einer Spanne von 85 - 96 °Oechsle.

In Weinbergen, in denen in der letzten Woche schon Fäulnis vorhanden war, hat sich diese nur sehr langsam weiterentwickelt. Teilweise geht die Fäulnis an den betroffenen Trauben in Edelfäule über. Die meisten Weinberge sind aber noch in einem guten Gesundheitszustand.

Kontrollieren Sie Ihre Weinberge in kurzen Abständen, vor allem, wenn es örtlich zu Niederschlägen gekommen ist, um den optimalen Lesezeitpunkt planen zu können.

REIFEMESSUNGEN 2026

- Hessische Bergstraße -

REIFEMESSUNGEN 2026								Vergleichsjahr 2025			Vergleichsjahr 2018				
Ort		Lage		01.09.			08.09.			09.09.			10.09.		
				° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH
RIESLING															
Heppenheim	Eckweg	90	8,9	3,09	96	8,5	3,12	85	9,6	3,03	81	8,3	3,23		
Heppenheim	Stemmler	84	9,8	3,09	85	9,7	3,02	87	12,1	3,05	77	10,6	3,19		
DURCHSCHNITT		87,0	9,4	3,09	90,5	9,1	3,07	86,0	10,9	3,04	79,0	9,5	3,21		
WEISSER BURGUNDER															
Heppenheim	Eckweg	82	5,2	3,34	87	5,3	3,23	83	6,0	3,22	74	6,4	3,55		
Heppenheim	Stemmler	80	5,9	3,36	gelesen			87	8,1	3,2	gelesen				
DURCHSCHNITT		81,0	5,6	3,35	87,0	5,3	3,23	85,0	7,1	3,23	74,0	6,4	3,55		
GRAUER BURGUNDER															
Heppenheim	Eckweg	83	7,2	3,41	95	6,2	3,32	93	6,7	3,30	88	6,1	3,58		
Heppenheim	Stemmler	84	6,8	3,26	95	6,7	3,20	94	9,2	3,17	90	5,8	3,59		
DURCHSCHNITT		83,5	7,0	3,34	95,0	6,5	3,26	93,5	8,0	3,24	89,0	6,0	3,59		
SPÄTBURGUNDER															
Heppenheim	Stemmler	86	8,1	3,22	98	7,7	3,22	87	10,2	3,15	95	6,9	3,74		
DURCHSCHNITT		86,0	8,1	3,22	98,0	7,7	3,22	87,0	10,2	3,15	95,0	6,9	3,74		
SONSTIGE ROT															
Dornfelder	HP - Eckweg	72	6,8	3,66	gelesen			gelesen			gelesen				
St. Laurent	Heppenheim	72	8,7	3,37	78	7,3	3,34	gelesen			gelesen				

Dez. V 51.2 Weinbau

REIFEMESSUNGEN 2026

- WEISSE SORTEN -

Ort	Lage	31.08.			07.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2025		
08.09.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2018		
10.08.		
° Ö	‰ S	pH

RIESLING							
Lorch	Schloßberg	72	15,0	2,87	83	13,0	2,83
Rüdesheim	Berg Schloßberg	73	9,9	3,17	88	8,8	2,99
Rüdesheim	Bischofsberg	70	14,0	2,84	80	13,0	2,90
Geisenheim	Fuchsberg	82	13,0	2,87	93	12,2	2,86
Winkel	Hasensprung	71	15,2	2,84	82	12,7	2,93
Winkel	Gutenberg	85	11,2	3,02	91	11,7	3,02
Oestrich	Doosberg	79	12,8	2,96	96	10,4	2,99
Hallgarten	Schönhell	77	12,8	2,96	86	11,4	3,06
Hallgarten	Jungfer	70	14,3	2,82	76	13,5	2,83
Hattenheim	Engelmannsberg	77	12,9	3,09	---	---	---
Hattenheim	Schützenhaus	70	15,9	2,89	76	14,2	2,96
Erbach	Marcobrunn	90	11,6	3,08	---	---	---
Erbach	Honigberg	76	13,7	2,98	90	13,5	3,03
Eltville	Langenstück	84	14,2	2,98	92	12,6	2,85
Eltville	Sonnenberg	68	15,9	2,83	88	12,7	2,94
Kiedrich	Gräfenberg	76	15,0	2,95	87	12,5	3,07
Kiedrich	Sandgrub	68	14,0	2,90	76	12,0	2,96
Walluf	Walkenberg	71	15,1	2,91	85	13,3	2,88
Walluf	Oberberg	71	14,3	2,88	82	11,4	2,78
Rauenthal	Baiken	87	11,9	3,29	gelesen		
Rauenthal	Langenstück	72	14,3	2,90	81	13,5	2,90
Frauenstein	Herrnberg	74	15,00	3	80	14,5	2,80
Frauenstein	Hornberg	66	14,2	2,97	76	13,8	2,83
Hochheim	Reichetal	90	9,1	3,05	93	9,9	3,02
Wicker	König Wilhelmsberg	76	13	2,99	89	11,0	3,05
DURCHSCHNITT		75,8	13,5	2,96	85,0	12,3	2,93

79	9,8	2,94
gelesen		
74	12,6	2,91
92	12,3	3,10
80	12,2	3,09
89	11,4	3,02
85	11,4	2,93
91	11,2	3,07
84	11,1	2,89
86	11,7	3,13
gelesen		
88	11,2	3,03
94	13,5	3,00
82	13,4	3,11
gelesen		
87	10,0	3,05
80	11,0	3,00
91	12,8	3,03
90	10,2	3,07
gelesen		
92	11,7	3,09
81	14,1	3,04
89	11,8	3,21
90	11,4	3,12
87	11,0	2,93
86,2	11,7	3,04

69	11,3	2,95
gelesen		
80	10,1	3,12
83	10,3	3,24
84	11,0	3,09
87	10,8	3,11
88	8,2	3,34
90	8,5	3,30
75	9,6	3,12
82	8,2	3,23
77	9,7	3,43
86	8,0	3,31
75	10,9	3,22
89	9,9	3,33
91	9,2	3,27
87	10,0	2,93
77	10,0	2,95
87	10,1	3,19
92	9,3	3,26
85	8,3	3,22
80	8,8	3,18
82	10,2	3,21
88	9,3	3,36
92	8,0	---
---	---	---
83,7	9,6	3,20

MÜLLER-THURGAU							
Eltville	Taubenberg	70	7,4	3,18	79	6,9	3,17
Schierstein	Hölle	80	7,2	3,30	82	6,9	3,28
DURCHSCHNITT		75,0	7,3	3,24	80,5	6,9	3,23

gelesen		
85	7,2	3,44
85,0	7,2	3,44

gelesen		
73	5,9	3,77
73,0	5,9	3,77

WEISSER BURGUNDER							
Lorch	Bodenthal-Steinberg	76	7,0	3,21	80	6,8	3,26
Geisenheim	Mäuerchen	85	5,9	3,21	gelesen		
Mittelheim	Edelmann	87	7,6	3,20	gelesen		
Frauenstein	Hornberg	73	9,3	3,11	gelesen		
DURCHSCHNITT		80,3	7,5	3,18	80,0	6,8	3,26

80	7,5	3,51
---	---	---
96	8,9	3,53
gelesen		
88,0	8,2	3,52

78	8,2	3,33
gelesen		
gelesen		
gelesen		
78,0	8,2	3,33

SONSTIGE WEISS							
Kerner	Hattenheim	65	9,1	3,12	gelesen		
Sauvignon Blanc	Wicker	88	7,0	3,1	90	6,5	---

95	9,0	3,41
97,0	8,5	3,45

58	7,8	3,18
---	---	---

Dez. V 51.2 Weinbau

REIFEMESSUNGEN 2026

- ROTE SORTEN -

Ort	Lage	31.08.			07.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2025		
08.09.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2018		
10.09.		
° Ö	‰ S	pH

SPÄTBURGUNDER							
Lorch	Pfaffenwies	90	9,3	3,21	102	7,9	3,22
Assmannshausen	Höllenberg	92	8,4	3,56	98	8,7	3,11
Eltville	Sonnenberg	71	10,9	3,07	gelesen		
Frauenstein	Herrnberg	73	9,3	3,10	97	9,1	3,27
Hochheim	Stielweg	87	8,5	3,36	gelesen		
DURCHSCHNITT		82,6	9,3	3,26	99,0	8,3	3,17

74	10,4	3,14
gelesen		
gelesen		
gelesen		
91	9,9	3,29
82,5	10,2	3,22

84	7,8	3,41
gelesen		
87	8,1	3,65
87	9,0	3,00
97	6,0	-
88,8	7,7	3,35

DORNFELDER							
Hochheim	Kirchenstück	80	5,2	3,51	gelesen		
DURCHSCHNITT		80,0	5,2	3,51	---	---	---

84	5,7	3,45
84,0	5,7	3,45

gelesen		
-	-	-

SONSTIGE ROT							
Cabernet Sauvignon	Lorch	80	11,9	3,04	90	10,4	3,14
Dakapo	Lorch	84	6,1	3,63	91	6,1	3,63
Dunkelfelder	Frauenstein	65	8,4	3,18	gelesen		
Merlot	Lorch	81	8,8	3,31	gelesen		
Regent	Kiedrich	81	7,4	3,30	gelesen		
St. Laurent	Geisenheim	65	9,5	3,14	76	8,1	3,18

73	13,8	2,99
74	8,7	3,37
gelesen		
81	9,4	3,20
92	6,7	3,48
gelesen		

74	12,4	3,48
70	6,7	3,79
gelesen		
92	7,6	3,52
gelesen		
84	7,1	3,63

Dez. V 51.2 Weinbau