



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. 7

18.09.2025

Liebe Winzerinnen und liebe Winzer,

in der aktuellen kellerwirtschaftlichen Mitteilung informieren wir Sie über:

- Vorgehensweise im Falle einer Gärstockung,
- Infovideo Oenologie,
- Anmeldung Saisonweine – „Red Rhapsody“,
- Ergebnisse der aktuellen Reifemessung im Rheingau und an der Hessischen Bergstraße.

Vorgehensweise im Falle einer Gärstockung

Um eine Gärstockung frühzeitig zu erkennen, ist es unerlässlich während der Gärung täglich eine Gärgontrolle durchzuführen. Dabei sollten der Zuckerabbau, die Temperatur und die Sensorik stets überwacht werden. Erste Anzeichen einer Gärstockung können so frühzeitig erkannt werden und ein schnelles Eingreifen ist möglich. Ist der Wein erst einmal stecken geblieben, kann es sehr schwierig sein den Wein wieder in die Gärung zu bringen. Gärstockungen treten meistens gegen Ende der Gärung auf. Dies aufgrund des entstandenen CO₂-Gehalts während der Gärung sowie der steigende Alkoholgehalt, der sich toxisch auf die Hefen auswirkt. Weitere Ursachen können niedrige Gärtemperaturen, ein Nährstoffmangel der Hefen sowie der hohe Gehalt an Fructose gegen Ende der Gärung sein. Fructose ist für die Hefen schwerer zu verstoffwechseln als Glucose.

Bei Mosten mit hohem Mostgewicht oder stark angereicherten Mosten, die vollständig durchgären sollen, ist es ratsam von Beginn an eine alkoholtolerante Hefe zu verwenden. Vorzubeugen ist ebenfalls bei stark vorgeklärten Mosten, bei denen die Kohlensäure aufgrund fehlender Kondensationspunkte nicht entweichen kann und sich immer weiter anreichert. Diese Faktoren können ebenfalls zu Gärproblemen führen. Wenn die Gärung langsamer vorangeht, ist es sinnvoll die Kohlensäure vorsichtig auszurühren oder durch die Zugabe von Kieselgur zu Beginn der Gärung Kristallisationspunkte zu schaffen.

Läuft die Gärung schleppend, sind folgende Maßnahmen sinnvoll:

- **Aufrühren der Hefe:** Dadurch wird die Hefe wieder in Schwebelage gebracht, was die Kohlendstoffaustreibung fördert und so die Hefeaktivität unterstützt. Beim Rühren sollte man jedoch auf die Schaumbildung achten, da die Kohlendstoff leicht entweicht.
- **Anheben der Gärtemperatur:** Bei hohen pH-Werten besteht die Gefahr, dass der Wein in den biologischen Säureabbau (BSA) übergeht. Deshalb sollte auf die Aktivität von Milchsäurebakterien geachtet werden.
- **Leichte Anreicherung:** Eine extra Zugabe von Saccharose kann unterstützen, um das Glucose zu Fructose-Verhältnis zu verbessern, da Hefen Glucose leichter verstoffwechseln als Fructose.
- **Hefenährstoffe:** Obwohl Hefen gegen Ende der Gärung Nährstoffe nur noch schwer aufnehmen, können bereits geringe Mengen an Nährstoffen die verbleibenden aktiven Hefezellen noch unterstützen. Man sollte allerdings beachten, dass diese Nährstoffe auch Bakterien als Nahrung dienen können.

Wenn die Gärung vollständig zum Stillstand gekommen ist und kein Zucker mehr abgebaut wird, stehen zwei Optionen zur Verfügung:

- **Den Wein restsüß belassen:** Natürlich restsüße Weine schmecken süßer als Weine, die mit Süßreserve verschnitten wurden. Das liegt am höheren Fructosegehalt, da Fructose süßer schmeckt als Glucose. Diese Weine können hervorragend als Verschnittweine dienen und sind oft eine bessere Ergänzung als Weine mit Süßreserve.
- **Wiedereinleitung der Gärung:** Hierfür sollte wie folgt vorgegangen werden:
 - **Sensorische Kontrolle:** Der Wein muss sensorisch unauffällig sein. Zeigt er Anzeichen eines biologischen Säureabbaus, sollte eine sterile Filtration durchgeführt werden, um die Bakterien zu entfernen. Des Weiteren hat dies den Vorteil, dass die alte Hefe abgetrennt wird. Die alte Hefe kann hemmend auf die neue Hefe wirken.
 - **Abzug des Jungweins** vom alten Hefedepot und Adsorption toxischer Stoffe durch geeignete Behandlungsmittel.
 - **Auswahl einer geeigneten Hefe:** Ein gärstarker, alkoholtoleranter Stamm (40–50 g/hl) sollte gewählt werden, bevorzugt Hefen, die Fructose besser verstoffwechseln können.
 - **Rehydratisierung der Hefe** im Most-/Wassergemisch (1:1) bei 35 °C für 30 Minuten, möglichst unter Zugabe eines Hefeaktivators (Herstellerangaben beachten).
 - **Zugabe des Hefeansatzes** zu einem Most/Jungwein-Gemisch (20 °C) im Verhältnis 1:1. Warten, bis eine deutliche Gäraktivität erkennbar ist.
 - **Weitervermehrung des Hefeansatzes** bei 20 °C, bis 10 % des stecken gebliebenen Jungweins erreicht sind.
 - **Zugabe des aktiven Hefeansatzes** zum Gesamtgebilde bei 20 °C, sobald eine stabile Gäraktivität erkennbar ist.
 - **Tägliche Kontrolle** der Temperatur, des Mostgewichts sowie des Gehalts an Milchsäure und flüchtiger Säure.

Infovideo Oenologie

Die Kollegen der Landesanstalt für Wein- und Gartenbau in Bayern veranstalten jährlich kurz vor der Weinlese einen Kellerwirtschaftskurs „Von der Traube zum Wein“. Der Kurs wurde aufgezeichnet und ist auf YouTube unter folgendem Link abrufbar.

<https://www.youtube.com/watch?v=TSXZvB21Yxg>

Im ersten Teil des Videos wird auf das Weinjahr 2025 eingegangen. Der zweite Teil behandelt kellerwirtschaftliche Themen und gibt praktische Hinweise zum Weinausbau des aktuellen Jahrgangs.

Landeswein- und Sektpremierung

Der Anmeldezeitraum für die vorletzte Runde der **Saisonweine 2025** im Rahmen der **Landeswein- und Sektpremierung (LWP)** endet bald!

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 24. 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!

Ergebnisse der Reifemessung und aktuelle Lage

Die Weinlese ist in beiden hessischen Anbaugebieten bereits weit fortgeschritten. Durch die unbeständige Witterung der vergangenen Woche mit teilweise ergiebigen Regen konnte sich in schlecht durchlüfteten Rebflächen die Trauben-*Botrytis* sowie teilweise die Essigfäule weiter ausbreiten. Im Rheingau konzentriert sich nun die Weinlese vor allem auf den Riesling. Voraussichtlich wird im Wochenverlauf ein Großteil der Rheingauer Weingüter die Hauptlese beenden können.

Als Folge der vergangenen Niederschläge und dem resultierenden „Verdünnungseffekt“ ist das Mostgewicht des Rheingauer Rieslings im Vergleich zur Vorwoche kaum gestiegen. Durchschnittlich liegt der Riesling nun bei 88 °Oe und einem Gesamtsäuregehalt von 10,3 g/l. Spätburgunder liegt durchschnittlich bei 87 °Oe und einem Gesamtsäuregehalt von 9,0 g/l.

Ein Großteil der Referenzflächen der Reifemessung an der Hessischen Bergstraße sind bereits gelesen. Im Durchschnitt wurde für Riesling am Standort Heppenheim ein Mostgewicht von 85 °Oe und ein Gesamtsäuregehalt von 10,8 g/l bestimmt. Grauburgunder liegt durchschnittlich bei 92 °Oe und 8,0 g/l Gesamtsäure. Im Allgemeinen ist der Gesundheitszustand der Trauben vielerorts gut, jedoch haben sich auch kleine, „saubere“ *Botrytis*-Nester gebildet.

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

Ergebnisse der Reifemessung im Rheingau

REIFEMESSUNGEN 2025

- WEISSE SORTEN -

Ort	Lage	08.09.			15.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

RIESLING							
Lorch	Schloßberg	79	9,8	2,94	81	9,8	2,98
Rüdesheim	Bischofsberg	74	12,6	2,91	81	12,3	2,97
Geisenheim	Fuchsberg	92	12,3	3,10	gelesen		
Geisenheim	Kläuserweg	90	10,2	3,10	88	8,7	3,05
Winkel	Hasensprung	80	12,2	3,09	82	10,7	3,01
Winkel	Gutenberg	89	11,4	3,02	96	9,3	3,24
Oestrich	Doosberg	85	11,4	2,93	gelesen		
Hallgarten	Schönhell	91	11,2	3,07	89	9,9	2,09
Hallgarten	Jungfer	84	11,1	2,89	85	10,2	2,99
Hattenheim	Engelmannsberg	86	11,7	3,13	gelesen		
Erbach	Marcobrunn	88	11,2	3,03	gelesen		
Erbach	Honigberg	94	13,5	3,00	gelesen		
Eltville	Langenstück	82	13,4	3,11	gelesen		
Kiedrich	Gräfenberg	87	10,0	3,05	91	9,0	3,01
Kiedrich	Sandgrub	80	11,0	3,00	gelesen		
Walluf	Walkenberg	91	12,8	3,03	96	11,6	3,06
Walluf	Oberberg	90	10,2	3,07	gelesen		
Rauenthal	Langenstück	92	11,7	3,09	gelesen		
Frauenstein	Herrnberg	81	14,1	3,04	83	12,1	3,07
Frauenstein	Homberg	89	11,8	3,21	gelesen		
Hochheim	Reichstal	90	11,4	3,12	93	9,9	3,08
Wicker	König Wilhelmsberg	87	11,0	2,93	85	9,5	3,05
DURCHSCHNITT		86,4	11,6	3,04	87,5	10,3	2,97

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

WEISSER BURGUNDER							
Lorch	Bodenthal-Steinberg	80	7,5	3,51	gelesen		
Mittelheim	Edelmann	96	8,9	3,53	gelesen		
DURCHSCHNITT		88,0	8,2	3,52	---	---	---

SONSTIGE WEISS							
Kerner	Hattenheim	95	9,0	3,41	gelesen		
Sauvignon Blanc	Wicker	97,0	8,5	3,45	gelesen		

Dez. V 51.2 Weinbau

Vergleichsjahr 2024		
16.09.		
° Ö	‰ S	pH

64	14,6	3,08
73	15,6	3,07
71	13,9	3,00
79	12,6	2,92
78	13,8	3,10
77	13,2	3,22
79	12,8	3,08
76	13,5	3,03
79	12,8	3,08
72	13,4	3,23
79	12,9	3,14
74	14,2	3,05
71	14,0	3,25
75	14,0	2,98
67	14,5	3,02
82	12,9	3,15
81	12,4	3,15
69	14,9	3,03
69	15,7	3,21
65	14,5	3,15
84	11,2	3,05
76	11,0	3,20
74,6	13,3	3,09

Vergleichsjahr 2023		
18.09.		
° Ö	‰ S	pH

79	8,6	3,18
80	10,5	3,20
87	10,5	3,10
gelesen		
80	9,2	3,18
82	10,3	3,28
86	9,4	3,26
72	11,5	3,24
77	11,1	3,10
gelesen		
83	9,3	3,23
79	12,2	3,16
78	11,1	3,19
86	12,0	3,10
82	12,0	3,13
77	11,4	3,09
80	9,6	3,17
78	10,0	3,18
74	12,2	3,11
74	10,6	3,17
76	9,3	3,21
80	9,0	3,18
79,3	10,5	3,18

gelesen		
69,0	7,2	3,26

gelesen		
77,0	5,5	3,47

85	10,4	3,30
88	8,5	3,32
86,7	9,5	3,26

gelesen		
gelesen		
-	-	-

81	8,8	3,25
89	8,0	3,35

83	8,3	3,32
gelesen		

REIFEMESSUNGEN 2025

- ROTE SORTEN -

Ort	Lage	08.09.			15.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

SPÄTBURGUNDER							
Lorch	Pfaffenwies	74	10,4	3,14	80	9,1	3,07
Hochheim	Stielweg	91	9,9	3,29	93	8,8	3,31
DURCHSCHNITT		82,50	10,2	3,22	86,5	9,0	3,19

DORNFELDER							
Frauenstein	Herrnberg	84	6,8	3,26	gelesen		
Hochheim	Kirchenstück	84	5,7	3,45	gelesen		
DURCHSCHNITT		84,00	6,3	3,36	---	---	---

SONSTIGE ROT							
Cabernet Sauvignon	Lorch	73	13,8	2,99	85	12,5	2,97
Dakapo	Lorch	74	8,7	3,37	73	7,0	3,47
Merlot	Lorch	81	9,4	3,20	85	8,7	3,27
Regent	Kiedrich	92	6,7	3,48	gelesen		

Dez. V 51.2 Weinbau

Vergleichsjahr 2024		
16.09.		
° Ö	‰ S	pH

80	10,3	3,15
90	10,4	3,34
83,2	11,1	3,22

Vergleichsjahr 2023		
18.09.		
° Ö	‰ S	pH

73	7,3	3,20
gelesen		
73,0	7,3	3,20

70	6,4	3,31
75	6,3	3,37
68,7	6,6	3,36

gelesen		
gelesen		
---	---	---

64	15,5	3,08
68	13,3	3,44
73	10,0	3,20
gelesen		

68	11,1	3,16
87	7,1	3,70
80	6,9	3,39
gelesen		

Ergebnisse der Reifemessung an der Hessischen Bergstraße

REIFEMESSUNGEN 2025

- Hessische Bergstraße -

Ort	Lage	09.09.			16.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

RIESLING							
Heppenheim	Eckweg	85	9,6	3,03	84	10,8	3,02
Heppenheim	Stemmler	87	12,1	3,05	86	10,7	3,09
DURCHSCHNITT		86,0	10,9	3,04	85,0	10,8	3,06

WEISSER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	83	6,0	3,22	gelesen		
Heppenheim	Stemmler	87	8,1	3,2	gelesen		
DURCHSCHNITT		85,0	7,1	3,23	---	---	---

GRAUER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	93	6,7	3,30	94	7,3	3,36
Heppenheim	Stemmler	94	9,2	3,17	90	8,7	3,21
DURCHSCHNITT		93,5	8,0	3,24	92,0	8,0	3,29

SPÄTBURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	97	8,6	3,24	gelesen		
Heppenheim	Stemmler	87	10,2	3,15	92	10,0	3,17
DURCHSCHNITT		92,0	9,4	3,20	92,0	10,0	3,17

Dez. V 51.2 Weinbau

Vergleichsjahr 2024		
17.09.		
° Ö	‰ S	pH

72	11,8	3,22
66	12,8	3,15
69,0	12,3	3,19

85	7,2	3,33
gelesen		
85,0	7,2	3,33

82	8,2	3,28
83	8,7	3,24
82,5	8,5	3,26

86	8,8	3,19
87	9,0	3,21
86,5	8,9	3,20

Vergleichsjahr 2023		
19.09.		
° Ö	‰ S	pH

70	9,9	3,28
74	9,3	3,34
72,0	9,6	3,31

86	6,0	3,51
gelesen		
86,00	6,00	3,51

gelesen		
88	8,1	3,46
88,0	8,1	3,46

91	7,3	3,66
84	8,6	3,52
87,5	8,0	3,59