



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

Kellerwirtschaftliche Mitteilung

Nr. 7

17.09.2026

Liebe Winzerinnen und liebe Winzer,

in der aktuellen kellerwirtschaftlichen Mitteilung informieren wir Sie über:

- Gärstockung
- Tabellen zur Weinbereitung
- 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 Gärkontrolle 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 Kieselsgur zu Beginn der Gärung Kristallisationspunkte zu schaffen.

Läuft die Gärung schleppend, sind folgende Maßnahmen sinnvoll:

- **Aufrühren der Hefe:** Dadurch wird die Hefe wieder in Schwebe gebracht, was die Kohlensäureaustreibung fördert und so die Hefeaktivität unterstützt. Beim Rühren sollte man jedoch auf die Schaumbildung achten, da die Kohlensäure 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 Gesamtgebinde bei 20 °C, sobald eine stabile Gäraktivität erkennbar ist.
 - **Tägliche Kontrolle** der Temperatur, des Mostgewichts, sowie des Gehalts an Milchsäure und flüchtiger Säure.

Tabellen zur Weinbereitung

Das Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz hat eine umfangreiche Tabellensammlung zur Weinbereitung zusammengestellt.

Das Skript enthält zahlreiche Tabellen und Informationen zu Themen wie Alkoholausbeute, Anreicherung, Säuerung und Entsäuerung, Hefeernährung, Filtration, sowie zu vielen weiteren nützlichen Bereichen der Weinbereitung.

Das Skript kann unter folgendem Link heruntergeladen werden:

[Tabellen zur Weinbereitung](#)

Rebenentwicklung

Die Weinlese ist sowohl im Rheingau als auch an der Hessischen Bergstraße weit fortgeschritten. In unseren Referenzflächen hängen bis auf einen Spätburgunder in Assmannshausen nur noch Rieslinge. An der Hessischen Bergstraße beenden wir heute die Reifemessungen, im Rheingau wird am Montag noch eine letzte Reifemessung erfolgen. Der Gesundheitszustand der Trauben ist weiterhin gut, teilweise wird Botrytis immer mehr sichtbar.

Nachfolgend die Ergebnisse der Reifemessung von dieser Woche.

Reifemessungen

REIFEMESSUNGEN 2026

- WEISSE SORTEN -

REIFEMESSUNGEN 2026								Vergleichsjahr 2025			Vergleichsjahr 2018				
Ort		Lage		07.09.			14.09.			15.09.					
				° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH
RIESLING															
Lorch	Schloßberg	83	13,0	2,83	83	10,8	3,03	81	9,8	2,98	90	8,7	3,02		
Rüdesheim	Berg Schloßberg	88	8,8	2,99	90	7,5	3,35	gelesen			gelesen				
Rüdesheim	Bischofsberg	80	13,0	2,90	86	11,1	3,08	81	12,3	2,97	87	9,4	3,02		
Geisenheim	Fuchsberg	93	12,2	2,86	gelesen			gelesen			89	9,4	3,22		
Winkel	Hasensprung	82	12,7	2,93	82	11,0	3,08	82	10,7	3,01	91	9,7	2,99		
Winkel	Gutenberg	91	11,7	3,02	gelesen			96	9,3	3,24	91	9,6	2,97		
Oestrich	Doosberg	96	10,4	2,99	gelesen			gelesen			85	8,0	3,08		
Hallgarten	Schönhell	86	11,4	3,06	86	10,3	3,21	89	9,9	2,09	93	8,1	3,12		
Hallgarten	Jungfer	76	13,5	2,83	88	10,2	3,12	85	10,2	2,99	86	7,9	3,01		
Hattenheim	Schützenhaus	76	14,2	2,96	82	11,7	3,07	gelesen			gelesen				
Erbach	Honigberg	90	13,5	3,03	gelesen			gelesen			90	8,7	3,02		
Eltville	Langenstück	92	12,6	2,85	96	11,2	3,19	gelesen			93	8,3	3,29		
Eltville	Sonnenberg	88	12,7	2,94	gelesen			gelesen			gelesen				
Kiedrich	Gräfenberg	87	12,5	3,07	91	10,5	2,98	91	9,0	3,01	91	9,5	3,10		
Kiedrich	Sandgrub	76	12,0	2,96	84	10,5	2,97	gelesen			86	9,0	3,30		
Walluf	Walkenberg	85	13,3	2,88	91	11,0	3,09	96	11,6	3,06	87	10,5	2,99		
Walluf	Oberberg	82	11,4	2,78	81	10,1	3,09	gelesen			92	7,4	3,65		
Rauenthal	Langenstück	81	13,5	2,90	86	10,1	3,11	gelesen			86	9,0	3,00		
Frauenstein	Herrnberg	80	14,5	2,80	85	12,2	3,17	83	12,1	3,07	90	7,9	3,16		
Frauenstein	Homberg	76	13,8	2,83	70	12,0	3,13	gelesen			85	8,3	3,11		
Hochheim	Reichetal	93	9,9	3,02	100	7,8	3,30	93	9,9	3,08	94	7,0	---		
Wicker	König Wilhelmsberg	89	11	3,05	91	9,5	3,24	85	9,5	3,05	---	---	---		
DURCHSCHNITT		85,0	12,3	2,93	86,6	10,4	3,13	87,5	10,4	2,96	89,2	8,7	3,12		
MÜLLER-THURGAU															
Eltville	Taubenberg	79	6,9	3,17	gelesen			gelesen			gelesen				
Schierstein	Hölle	82	6,9	3,28	gelesen			---			gelesen				
DURCHSCHNITT		80,5	6,9	3,23	---	---	---	---	---	---	-	-	-		
WEISSER BURGUNDER															
Lorch	Bodenthal-Steinberg	80	6,8	3,26	gelesen			gelesen			gelesen				
DURCHSCHNITT		80,0	6,8	3,26	---	---	---	---	---	---	-	-	-		
SONSTIGE WEISS															
Sauvignon Blanc	Wicker	90	6,5	---	gelesen			gelesen			---				

Dez. V 51.2 Weinbau

REIFEMESSUNGEN 2026

- ROTE SORTEN -

Ort	Lage	07.09.			14.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

SPÄTBURGUNDER							
Lorch	Pfaffenwies	102	7,9	3,22	gelesen		
Assmannshausen	Höllenberg	98	8,7	3,11	105	8,6	3,45
Frauenstein	Herrnberg	97	9,1	3,27	gelesen		
DURCHSCHNITT		99,0	8,6	3,20	105,0	8,60	3,45

SONSTIGE ROT							
Cabernet Sauvignon	Lorch	90	10,4	3,14	gelesen		
Dakapo	Lorch	91	6,1	3,63	gelesen		
St. Laurent	Geisenheim	76	8,1	3,18	gelesen		

Dez. V 51.2 Weinbau

Vergleichsjahr 2025		
15.09.		
° Ö	‰ S	pH

80	9,1	3,07
gelesen		
gelesen		
80,00	9,1	3,07

Vergleichsjahr 2018		
17.09.		
° Ö	‰ S	pH

gelesen		
gelesen		
gelesen		
-	-	-

REIFEMESSUNGEN 2026

- Hessische Bergstraße -

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

RIESLING							
Heppenheim	Eckweg	96	8,5	3,12	92	8,1	3,09
Heppenheim	Stemmler	85	9,7	3,02	94	7,8	3,19
DURCHSCHNITT		90,5	9,1	3,07	93,0	8,0	3,14

WEISSER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	87	5,3	3,23	gelesen		
Heppenheim	Stemmler	gelesen			gelesen		
DURCHSCHNITT		87,0	5,3	3,23	---	---	---

GRAUER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	95	6,2	3,32	gelesen		
Heppenheim	Stemmler	95	6,7	3,20	gelesen		
DURCHSCHNITT		95,0	6,45	3,26	---	---	---

SPÄTBURGUNDER							
Heppenheim	Stemmler	98	7,7	3,22	gelesen		
DURCHSCHNITT		98,0	7,7	3,2	---	---	---

SONSTIGE ROT							
St. Laurent	Heppenheim	78,0	7,3	3,3	gelesen		

Dez. V 51.2 Weinbau

Vergleichsjahr 2025		
16.09.		
° Ö	‰ S	pH

84	10,8	3,02
86	10,7	3,09
85,0	10,8	3,06

gelesen		
gelesen		
---	---	---

Vergleichsjahr 2018		
17.09.		
° Ö	‰ S	pH

82,0	7,9	3,07
gelesen		
82,0	7,9	3,07

86,0	5,6	3,52
gelesen		
86,0	5,6	3,52

94	7,3	3,36
90	8,7	3,21
92,0	8,0	3,29

92	10,0	3,17
92,0	10,0	3,17

gelesen		
85,0	5,6	3,30
85,0	5,6	3,30

98,0	6,1	3,42
98,0	6,1	3,42

gelesen		
---------	--	--

gelesen		
---------	--	--