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. 8 **08.10.2026**

Liebe Winzerinnen und liebe Winzer,

in der aktuellen kellerwirtschaftlichen Mitteilung informieren wir Sie über:

- Abstich und Schwefelung von Weiß- und Roséweinen
- Hessische Weine im Kloster Eberbach

Die Weinlese in den Anbaugebieten Rheingau und Hessische Bergstraße ist weitestgehend abgeschlossen. Ein Großteil der gelesenen Moste ist bereits durchgegoren oder befindet sich in der Endphase der alkoholischen Gärung.

Aufgrund der sinkenden Außentemperaturen ist darauf zu achten, dass auch die Temperaturen in den Weinkellern zurückgehen kann. Dies kann insbesondere in der Endphase der Gärung zu einer Verlangsamung des Gärverlaufs oder sogar zu Gärstockungen führen. Daher sollten die Gärtemperaturen regelmäßig kontrolliert und bei Bedarf geeignete Maßnahmen zur Temperaturregulierung ergriffen werden.

Abstich und Schwefelung von Weiß- und Roséweinen

Bereits der Zeitpunkt des Abstichs kann maßgeblich die Stilistik des Weins beeinflussen. Nach der alkoholischen Gärung stehen ein früher Abstich – Trennung von der Grobhefe, ein langes Hefelager oder die direkte Filtration zur Auswahl. Bei allen drei Varianten ist es essenziell, die Gebinde stets spundvoll zu halten.

Früher Abstich

Ein früher Abstich empfiehlt sich besonders bei Weinen aus belastetem Lesegut oder schlecht vorgeklärten Mosten. Befindet sich die Feinhefe zu diesem Zeitpunkt noch in Schwebe, sollte der Wein nicht direkt aufgeschwefelt werden, da ansonsten noch aus der Gärung stammendes Acetaldehyd nicht weiter abgebaut werden kann. Wird direkt nach dem Abstich aufgeschwefelt, würde das Acetaldehyd durch den Schwefel gebunden werden, was die SO_2-Bilanz erhöht. Eine Ausnahme besteht, wenn der pH-Wert über 3,4 liegt. In diesem Fall sollte zur Vermeidung von einer negativen mikrobiologischen Aktivität oder einem unerwünschten spontanen biologischen Säureabbau (BSA) frühzeitig aufgeschwefelt werden. Von Gärende bis zur ersten Schwefelung sollten ca. 8 Tage vergehen. Die SO_2-Gabe sollte je nach Rebsorte und pH-Wert zwischen 60 und 80 mg/l und bei faulem Lesegut auch bei 100 mg/l liegen. Der Schwefelgehalt sollte nach einigen Tagen überprüft und bei Bedarf nachgeschwefelt werden.

Später Abstich
Beim späten Abstich bleibt der Jungwein mehrere Wochen oder Monate auf der Voll- bzw. Feinhefe liegen. Der Vorteil dieser Methode besteht darin, dass sich aus der Hefe wertvolle Inhaltsstoffe wie Mannoproteine lösen, wodurch die Weine sensorisch runder, fülliger und cremiger werden. Dieser Effekt kann durch mehrfaches Aufrühren verstärkt werden, was insbesondere bei weißen Burgundersorten positive Auswirkungen hat. Eine erste Schwefelung kann hinausgezögert werden. Ein später Abstich ist vor allem bei Weinen aus gesundem Traubenmaterial und gut vorgeklärten Mosten empfehlenswert. Die Gärung sollte ohne Probleme verlaufen sein und der pH-Wert unter 3,4 liegen. Besonders wichtig ist, dass die Gebinde stets **spundvoll** gehalten werden. Zeigt der Wein erste oxidative Tendenzen, muss der Tank aufgeschwefelt werden.

Überwachung der Hefe
Während des Hefelagers sollte nicht nur der Wein, sondern auch die Hefe selbst regelmäßig überprüft werden. Es reicht in der Regel nicht, den Wein nur aus dem Kosthahn zu probieren. Die Hefe am Tankboden muss ebenfalls sensorisch kontrolliert werden. Ist die Hefe noch hell und riecht frisch, ist alles in Ordnung. Wird die Hefe jedoch braun und entwickelt einen unangenehmen Geruch, muss der Wein vorsichtig abgezogen werden. Dies lässt sich am besten untersuchen in dem man den Restablauf öffnet und 2-3 Liter in einen Messbecher füllt.

Biologischer Säureabbau (BSA) während des Hefelagers
Beginnt der Jungwein mit einem spontanen biologischen Säureabbau (BSA), muss entschieden werden, ob der BSA zum gewünschten Weinstil passt. Steht der BSA erst am Anfang, kann er durch Schwefelung gestoppt werden. Läuft der BSA bereits, sollte der Wein erst nach Abschluss aufgeschwefelt werden. Eine Schwefelung in den laufenden BSA kann zu unerwünschten Fehltönen führen. Nach dem Gärende sollte solange mit der Schwefelung gewartet werden bis das ganze Diacetyl abgebaut ist. Die Dauer des Hefelagers richtet sich immer nach dem angestrebten Weinstil. Je niedriger der pH-Wert, desto länger kann auf eine Schwefelung verzichtet werden.

Zusammenfassung
Der Zeitpunkt des Abstichs und die Schwefelung beeinflussen maßgeblich den Weinstil. Ein früher Abstich eignet sich vor allem bei Weinen aus belastetem Lesegut, während ein später Abstich bei gesunden Trauben und einer sauberen Gärung bevorzugt wird. Die Schwefelgabe sollte in Abhängigkeit vom pH-Wert, Traubenmaterial und der Rebsorte erfolgen, um eine optimale Lagerung und Reifung des Weines zu gewährleisten. Durch die richtige Balance des Hefelagers lassen sich Weine kreieren, die stilistisch vielfältig sind und den gewünschten Charakter entwickeln.
Wichtig! „Halten Sie die Gebinde immer spundvoll"

<u>Hessische Weine im Kloster Eberbach – seien Sie dabei!</u>

Liebe Winzerinnen und Winzer,
am **Samstag, den 14. November**, findet im historischen **Laiendormitorium des Klosters Eberbach** eine Publikumsveranstaltung mit hessischen Weinen für Endverbraucher statt.
Nutzen Sie die Gelegenheit, Ihre Weine einem breiten Publikum zu präsentieren und Ihren Betrieb in der historischen Atmosphäre des Klosters Eberbach vorzustellen.
Teilnahmeberechtigt sind alle Weinbaubetriebe aus Hessen.
Weitere Informationen zur Veranstaltung und zur Teilnahme finden Sie im beigefügten Infoflyer. Bei Fragen können Sie sich gerne per E-Mail an **Pruefstelle-Wein@rpda.hessen.de** wenden.