



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

25.09.2025

Liebe Winzerinnen und liebe Winzer,

in der aktuellen kellerwirtschaftlichen Mitteilung informieren wir Sie über:

- Abstich und Schwefelung von Weiß- und Roséweinen,
- Ergebnisse der aktuellen Reifemessung im Rheingau und von der Hessischen Bergstraße.

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 Schwebelage, 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 SO₂-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 SO₂-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 verbleibt 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 Fehltonen 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“

Ergebnisse der Reifemessung und aktuelle Lage

Die meisten Weingütern im Rheingau und in den Gemarkungen Heppenheim und Bensheim haben die Hauptlese in der vergangenen Woche beendet. In den letzten Tagen der Lese wurden durch den zunehmenden Botrytis-Befall viele Rieslinge mit Spätlese- und teilweise auch auf Auslese-Niveau geerntet. In den meisten verbliebenen Rebflächen zeigt sich aktuell eine recht „saubere“ Botrytis ohne Essigfäule. Das Erreichen höherwertigerer Prädikate, wie Beerenauslese oder Trockenbeerenauslese wird jedoch aktuell durch die regenreiche Witterung erschwert.

Aufgrund der geringen Anzahl der Referenzflächen wird die Reifemessung für dieses Jahr eingestellt. Die Details der heutigen Reifemessung können Sie den Tabellen am Seitenende entnehmen.

Die Weinlese 2025 neigt sich dem Ende zu und damit geht auch die früheste Weinlese im Rheingau seit Beginn der phänologischen Aufzeichnungen im Jahr 1955 in die Geschichte ein. Verantwortlich für den Entwicklungsvorsprung und verfrühten Reifezeitpunkt ist eine wiederholt überdurchschnittlich warme Vegetationsperiode. Mit dem 10. September war der Start der diesjährigen Riesling-Ernte um ganze 20 Tage früher als das 30-jährige Mittel (1991-2020). Im Vergleich zum spätesten gemessenen Lesebeginn in den Jahren 1961 und 1965 am 02. November war die aktuelle Weinlese sogar 53 Tage früher.

Ergebnisse der Reifemessung im Rheingau

REIFEMESSUNGEN 2025

- WEISSE SORTEN -

Ort	Lage	15.09.			22.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH
RIESLING							
Lorch	Schloßberg	81	9,8	2,98	90	9,3	3,04
Rüdesheim	Bischofsberg	81	12,3	2,97	gelesen		
Geisenheim	Kläuserweg	88	8,7	3,05	gelesen		
Winkel	Hasensprung	82	10,7	3,01	gelesen		
Winkel	Gutenberg	96	9,3	3,24	gelesen		
Hallgarten	Schönhell	89	9,9	2,09	gelesen		
Hallgarten	Jungfer	85	10,2	2,99	gelesen		
Kiedrich	Gräfenberg	91	9,0	3,01	gelesen		
Walluf	Walkenberg	96	11,6	3,06	102	11,7	3,09
Frauenstein	Herrnberg	83	12,1	3,07	gelesen		
Hochheim	Reichetal	93	9,9	3,08	gelesen		
Wicker	König Wilhelmsberg	85	9,5	3,05	gelesen		
DURCHSCHNITT		87,5	10,3	2,97	96,0	10,8	3,09

Dez. V 51.2 Weinbau

Vergleichsjahr 2024		
23.09.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2023		
25.09.		
° Ö	‰ S	pH

67	14,0	3,08
75	14,4	3,07
86	11,3	2,99
83	13,8	3,08
80	12,0	3,09
80	12,8	3,13
82	12,6	3,06
82	13,0	3,05
88	12,0	3,15
73	14,3	3,01
86	10,0	3,07
80	9,5	3,23
80,2	12,5	3,08

91	7,4	3,77
87	9,9	3,29
gelesen		
87	9,2	3,24
88	9,5	3,29
76	9,9	3,25
83	10,7	3,14
87	10,5	3,2
81	10,0	3,17
79	11,8	3,18
78	8,7	3,3
gelesen		
83,7	9,7	3,3

REIFEMESSUNGEN 2025

- ROTE SORTEN -

Ort	Lage	15.09.			22.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH
SPÄTBURGUNDER							
Lorch	Pfaffenwies	80	9,1	3,07	gelesen		
Hochheim	Stielweg	93	8,8	3,31	gelesen		
DURCHSCHNITT		86.5	9.0	3.19	---	---	---

SONSTIGE ROT							
Cabernet Sauvignon	Lorch	85	12,5	2,97	85	10,5	3,08
Dakapo	Lorch	73	7,0	3,47	gelesen		
Merlot	Lorch	85	8,7	3,27	92	8,0	3,32

Dez. V 51.2 Weinbau

Vergleichsjahr 2024		
23.09.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2023		
25.09.		
° Ö	‰ S	pH

gelesen		
gelesen		
---	---	---

gelesen		
gelesen		
---	---	---

73	15,1	3,03
gelesen		
79	8,8	3,22

87,0	8,7	3,31
gelesen		
86,0	6,4	3,5

Ergebnisse der Reifemessung an der Hessischen Bergstraße

REIFEMESSUNGEN 2025 - Hessische Bergstraße -

Ort	Lage	16.09.			23.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

RIESLING							
Heppenheim	Eckweg	84	10,8	3,02	gelesen		
Heppenheim	Stemmler	86	10,7	3,09	90	10,5	3,10
DURCHSCHNITT		85,0	10,8	3,06	90,0	10,5	3,10

GRAUER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	94	7,3	3,36	gelesen		
Heppenheim	Stemmler	90	8,7	3,21	gelesen		
DURCHSCHNITT		92,0	8,0	3,29	---	---	---

SPÄTBURGUNDER							
Heppenheim	Stemmler	92	10,0	3,17	95	9,1	3,17
DURCHSCHNITT		92,0	10,0	3,17	95,0	9,1	3,17

Vergleichsjahr 2024		
24.09.		
° Ö	‰ S	pH

77	11,1	3,27
77	11,1	3,20
77,0	11,1	3,24

Vergleichsjahr 2023		
25.09.		
° Ö	‰ S	pH

80	8,9	3,33
80	9,1	3,36
80,0	9,0	3,35

89	9,3	3,33
88	8,9	3,42
88,5	9,1	3,38

gelesen		
gelesen		
---	---	---

93	9,5	3,37
93,0	9,5	3,37

87	8,0	3,52
87,0	8,0	3,52

Dez. V 51.2 Weinbau