



Integrierter Weinbau:	Bernd Neckerauer	06123 - 9058-42	bernd.neckerauer@rpda.hessen.de
Ökologischer Weinbau:	Veronica Ullrich	06123 - 9058-28	veronica.ullrich@rpda.hessen.de
	Eva Dingeldey	06123 - 9058-16	eva.dingeldey@rpda.hessen.de
Kellerwirtschaft:	Theresa Lenz	06123 - 9058-15	theresa.lenz@rpda.hessen.de
Abonnement:	Laura Kaufmann	06123 - 9058-17	laura.kaufmann@rpda.hessen.de
Tel. Ansagedienst Rebschutz:	Rheingau	06123 - 9058-11	
	Hess. Bergstraße	06123 - 9058-30	

Kellerwirtschaft / Weinrecht

Nr. 8

28.09.2021

Zulassung der erhöhten Anreicherung für die Hessische Bergstraße

Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) hat gemäß § 15 Abs. 3a in Verbindung mit Anlage 1 der Weinverordnung die diesjährigen Witterungsverhältnisse an der Hessischen Bergstraße als außergewöhnlich ungünstig anerkannt. Die zu erwartende Zulassung der erhöhten Anreicherung um 28 g/L Alkohol gilt für alle zugelassenen Rebsorten der Ernte 2021.

Abweichend von Anhang VIII Teil I Abschnitt A Nummer 2 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 darf daher im Weinanbaugebiet Hessische Bergstraße die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts von frischen Weintrauben sowie des Traubenmostes, des teilweise gegorenen Traubenmostes, des Jungweins und des Weins aus zugelassenen Keltertraubensorten, die aus der Ernte 2021 gewonnen worden sind, den Grenzwert von 3,5 % vol (entspricht 28 g/l) statt 3,0 % vol (24 g/l) nicht überschreiten.

Nach Angaben der BLE sind die Dienststellen der Europäischen Kommission informiert und eine entsprechende Bekanntmachung im Bundesanzeiger ist beauftragt, sodass auf o.g. Information vertraut werden darf.

Die Grenzwerte für den Gesamtalkohol für angereicherte Deutsche Weine (ohne geografische Angaben) und Landweine (Weißwein bei 11,5 % vol und für Rotwein bei 12,0 % vol) sowie für Qualitätswein (15 % vol) bleiben unverändert bestehen.

Bei einer Anreicherung des bereits durchgegorenen Weins besteht das Risiko für Fehlgärungen und die Bildung flüchtiger Säure. Aus 1 g Zucker können 0,3 g flüchtige Säure entstehen.

Reifemessungen / Stand der Lese

Nachdem im Rheingau die Lese der frühen bis mittelfrühen Rebsorten (z.B. Müller-Thurgau) abgeschlossen ist, werden die ersten weißen Burgundersorten geerntet. Auch die Lese des Spätburgunders zur Bereitung von Roséweinen, Weißherbstern und Blanc de Noirs, als auch zur Rotweinbereitung ist im Gange.

Sofern nicht unbedingt das Kontingent an Rotwein aufgefüllt werden muss, wird in diesem Jahr oft die Entscheidung getroffen Rosés, Weißherbste oder Blanc de Noirs aus den roten Sorten zu gewinnen.

Zur Rotweinbereitung mit Maischegärung empfiehlt sich unbedingt auf eine gute Traubengesundheit und Reifegrad zu achten. Die bisher vorherrschende Witterung und die ermittelten Mostgewichte zeigen, dass die Trauben im Vergleich zu den vergangenen Jahren eine geringere physiologische Reife erzielen konnten. Dies bedingt ggf. geringere Farbstoffgehalte und einen geringen Eintrag an reifen/positiven phenolischen Verbindungen.

Bei der Maischeerhitzung kann maximal ein Fäulnisanteil von 10 % an fäulnisbelastetem Lesegut toleriert werden.

Bei der Verwendung von fäulnisbelastetem Lesegut zur Rotweinbereitung besteht das Risiko, dass negative Geschmacksstoffe aus der Maischein gelöst werden in den Most übergehen und den späteren Wein nachhaltig schädigen.

Die Hauptlese des Rieslings wird in kommender Woche voraussichtlich beginnen. In Ausnahmefällen sind bereits Riesling-Trauben zur Verwendung für Sektgrundweine geerntet worden, was derzeit lediglich bei Anlagen mit stark fortgeschrittener Reife empfohlen werden kann. Beim Riesling ist die Reifeentwicklung von Anlage zu Anlage stark unterschiedlich, aber auch innerhalb einer Anlage kann der Reifezustand und die damit verbundene Aromatik schwanken. Zur Bereitung von Premiumweinen ist in solchen Anlagen eine selektive/gestaffelte Lese geboten. Aktuell liegen die Mostgewichte beim Riesling bei 75,6 °Oe (HB 78 °Oe), wobei die ermittelten Werte, je nach Anlage, schwanken.

Eine zu frühe Lese mit unzureichender Phenol- und Aromareife führt zu kleinen, dünnen Weinen mit bitteren Geschmacksattributen und erhöht das Risiko der Entstehung des untypischen Alterungstons (UTA).

REIFEMESSUNGEN 2021

- Hessische Bergstraße -

Ort	Lage	21.09.			27.09.			Vergleichsjahr 2020			Vergleichsjahr 2019							
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH	28.09.			30.09.							
													° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH
RIESLING																		
Heppenheim	Eckweg	77,0	15,3	3,08	83,0	13,6	3,08	87,0	8,6	3,43	90,0	11,3	3,15					
Heppenheim	Stemmler	74,0	16,6	3,08	73,0	16,2	3,10	76,0	11,4	3,45	gelesen							
DURCHSCHNITT		75,5	16,0	3,08	78,0	14,9	3,09	81,5	10,0	3,44	90,0	11,3	3,15					
WEISSER BURGUNDER																		
Heppenheim	Eckweg	80,0	9,1	3,17	86,0	8,6	3,31	gelesen			90,0	6,0	3,42					
Heppenheim	Stemmler	62,0	11,2	3,16	gelesen			gelesen			gelesen							
DURCHSCHNITT		71,0	10,2	3,17	86,0	8,6	3,31	-	-	-	90,0	6,0	3,42					
GRAUER BURGUNDER																		
Heppenheim	Eckweg	80,0	12,7	3,3	gelesen			gelesen			89,0	8,7	3,36					
Heppenheim	Stemmler	83,0	12,2	3,2	89,0	10,5	3,3	gelesen			96,0	7,4	3,38					
DURCHSCHNITT		81,5	12,5	3,23	89,0	10,5	3,30	-	-	-	92,5	8,1	3,37					
SPÄTBURGUNDER																		
Heppenheim	Eckweg	75,0	14,8	3,13	85,0	13,6	3,23	gelesen			94,0	10,2	3,29					
Heppenheim	Stemmler	86,0	14,3	3,20	87,0	13,0	3,27	gelesen			92,0	11,0	3,30					
DURCHSCHNITT		80,5	14,6	3,17	86,0	13,3	3,25	-	-	-	93,0	10,6	3,30					

Dez. V 51.2 Weinbau

REIFEMESSUNGEN 2021 -Rheingau- - ROTE SORTEN -

Ort	Lage	20.09.			27.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2020		
28.09.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2019		
30.09.		
° Ö	‰ S	pH

SPÄTBURGUNDER							
Lorch	Pfaffenwies	75,0	13,8	3,1	71,0	12,1	3,14
Geisenheim	Fuchsberg	83,0	14,3	3,2	84,0	12,6	3,02
Eitville	Sonnenberg	68,0	14,5	3,2	gelesen		
Frauenstein	Herrnberg	76,0	15,2	3,2	gelesen		
Hochheim	Stielweg	78,0	13,2	3,3	gelesen		
DURCHSCHNITT		76,0	14,2	3,19	77,5	12,3	3,08

gelesen
gelesen
gelesen
gelesen
gelesen
-

gelesen
gelesen
92,0
gelesen
gelesen
92,0

DORNFELDER							
Eitville	Taubenberg	74,0	6,9	3,2	gelesen		
Frauenstein	Herrnberg	61,0	9,3	3,3	gelesen		
Hochheim	Kirchenstück	66,0	11,7	3,5	70,0	10,3	3,41
DURCHSCHNITT		67,0	9,3	3,33	70,0	10,3	3,41

gelesen
gelesen
gelesen
-

gelesen
gelesen
gelesen
-

SONSTIGE ROT							
Cabernet Sauvignon	Lorch	61,0	17,0	3,1	69,0	14,5	3,1
Dakapo	Lorch	60,0	10,8	3,4	gelesen		
Dunkelfelder	Frauenstein	75,0	10,7	3,5	gelesen		
Merlot	Lorch	76,0	10,6	3,3	82,0	9,5	3,3
Regent	Kiedrich	82,0	7,1	3,5	gelesen		
St. Laurent	Geisenheim	60,0	14,7	3,2	73,0	11,5	3,4

85,0
gelesen
gelesen
gelesen
gelesen
gelesen

79,0
gelesen
gelesen
gelesen
gelesen
gelesen

Dez. V 51.2 Weinbau

REIFEMESSUNGEN 2021 -Rheingau- - WEISSE SORTEN -

Ort	Lage	20.09.			27.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2020		
28.09.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2019		
30.09.		
° Ö	‰ S	pH

RIESLING

Lorch	Schloßberg	69,0	15,0	3,09	69,0	12,6	2,95
Rüdesheim	Berg Schloßberg	80,0	11,1	3,21	83,0	11,0	3,19
	Bischofsberg	72,0	15,9	3,03	79,0	14,0	3,00
Geisenheim	Fuchsberg	74,0	14,2	3,07	80,0	13,0	2,88
	Kläuserweg	73,0	11,9	3,32	81,0	9,7	2,88
Winkel	Hasensprung	54,0	17,6	3,03	54,0	16,3	2,99
	Gutenberg	76,0	15,5	3,07	79,0	13,7	3,10
Oestrich	Lenchen	64,0	16,8	3,05	64,0	15,7	3,00
	Doosberg	78,0	15,5	3,05	83,0	12,9	3,07
Hallgarten	Schönhell	66,0	16,3	3,04	69,0	15,4	3,07
	Jungfer	70,0	16,5	3,01	74,0	14,2	3,00
Hattenheim	Engelmannsberg	80,0	14,4	3,16	gelesen		
	Schützenhaus	71,0	16,1	3,01	74,0	14,7	3,05
Erbach	Marcobrunn	78,0	14,7	3,12	80,0	12,4	3,05
Eltville	Langenstück	70,0	16,9	3,05	72,0	16,2	3,07
	Sonnenberg	68,0	17,1	3,11	75,0	15,0	3,08
Kiedrich	Gräfenberg	76,0	14,0	2,94	79,0	12,5	3,01
	Sandgrub	65,0	15,0	2,91	72,0	14,0	3,05
Walluf	Walkenberg	84,0	15,2	3,11	86,0	13,0	3,08
	Oberberg	75,0	14,2	3,10	83,0	13,2	3,10
Rauenthal	Baiken	69,0	16,9	3,11	71,0	13,5	3,06
	Langenstück	67,0	16,6	3,08	64,0	14,6	2,98
Frauenstein	Herrnberg	73,0	16,4	3,06	77,0	15,0	3,02
	Homberg	69,0	15,3	3,08	76,0	13,8	3,09
Hochheim	Stielweg	82,0	14,2	3,19	85,0	13,3	3,16
	Reichestal	77,0	14,8	3,10	80,0	14,2	3,03
DURCHSCHNITT		72,3	15,3	3,1	75,6	13,8	3,04

86,0	9,0	3,14
gelesen		
90,0	10,0	3,24
gelesen		
gelesen		
86,0	10,1	3,23
82,0	10,2	3,40
gelesen		
88,0	8,3	3,29
gelesen		
87,0	9,2	3,32
gelesen		
gelesen		
gelesen		
gelesen		
gelesen		
87,0	9,6	3,34
86,0	8,9	3,53
gelesen		
gelesen		
85,0	11,4	3,3
84,0	10,3	3,31
gelesen		
gelesen		
gelesen		
86,1	9,8	3,32

90,0	10,4	3,11
gelesen		
97,0	11,2	3,11
gelesen		
84,0	8,6	2,97
89,0	11,2	3,07
94,0	10,6	3,09
83,0	11,9	3,01
92,0	10,4	3,05
86,0	13,1	3,14
81,0	10,6	3,07
gelesen		
85,0	11,0	3,10
gelesen		
gelesen		
gelesen		
98,0	9,0	3,02
95,0	9,5	3,07
93,0	11,8	3,10
85,0	10,5	3,11
gelesen		
gelesen		
gelesen		
95,0	10,2	3,16
gelesen		
keine Probe		
89,8	10,7	3,08

MÜLLER-THURGAU

Rüdesheim	Klosterberg	70	7,1	3,4	70	6,86	3,00
Geisenheim	Fuchsberg	69	8,2	3,33	gelesen		
Eltville	Taubenberg	61	8,7	3,31	gelesen		
Schierstein	Hölle	78	8,2	3,42	gelesen		
DURCHSCHNITT		69,5	8,1	3,37	70,0	6,9	3,00

gelesen		
gelesen		
gelesen		
gelesen		
-	-	-

gelesen		
gelesen		
gelesen		
gelesen		
-	-	-

WEISSER BURGUNDER

Lorch	Bodenthal-Steinberg	71	9,8	3,17	76	9,4	3,21
Geisenheim	Mäuerchen	81	10,9	3,33	86	9,36	3,06
Mittelheim	Edelmann	77	9,2	3,19	76	9,3	3,12
Frauenstein	Homberg	82	9,1	3,23	gelesen		
DURCHSCHNITT		77,8	9,7	3,23	79,3	9,4	3,13

gelesen		
-	-	-
gelesen		
gelesen		
-	-	-

92,0	6,9	3,24
gelesen		
gelesen		
gelesen		
92,0	6,9	3,24

SONSTIGE WEISS

Chardonnay	Geisenheim	gelesen			gelesen		
Grauer Burgunder	Geisenheim	95	11,06	3,26	gelesen		
Kerner	Hattenheim	66	11,6	3,2	78	10,4	3,17
Muscaris	Eltville	gelesen			gelesen		

gelesen		
gelesen		
gelesen		
gelesen		

gelesen		
gelesen		
gelesen		
gelesen		

Dez. V 51.2 Weinbau

Hinweise zur Mostbehandlung (Weißwein/Roséewein)

Enzymzugabe

Der Einsatz von Enzymen hat das Ziel, Polysaccharide (Pektine, Glucane) zu spalten, die damit verbundene Viskosität zu senken und die Vorklärung zu erleichtern. Bei der Ermittlung der Einsatzmenge und Einwirkzeit muss die Temperatur sowie der Reifezustand der Trauben beachtet werden. Bei Lesegut mit Fäulnisanteil sollte das Enzym aufgrund seiner extrahierenden Wirkung stets dem Most zugegeben werden, nicht der Maische. In der Regel reicht eine Gabe von 1-2 g/hl in den Mostablauf der Presse aus, um eine ausreichende Wirkung des Enzyms zu gewährleisten. Bei gesundem Lesegut kann die Gabe bereits auf den Maischewagen erfolgen. Aufgrund der unterschiedlichen Enzymaktivitäten sollten in jedem Fall die Herstellerangaben beachtet werden.

Aktivkohlebehandlung

Eine Mostbehandlung mit Aktivkohle ist bei gesundem Lesegut nicht notwendig, bei Lesegut mit Fäulnisanteil gilt die Faustformel: % Fäulnis = g/hl Aktivkohle. Da Aktivkohle nicht selektiv arbeitet, sondern neben der gewünschten Adsorption von Fäulnis- und Mufftönen auch Aromastoffe an sich bindet, sollte diese Faustformel unbedingt eingehalten werden. Falls Aktivkohle zum Einsatz kommt, sollte die Behandlung im Moststadium erfolgen, da sich hier die Behandlung in jedem Fall produktschonender auswirkt als im Weinstadium.

Mostschwefelung

Eine Mostschwefelung sollte dann erfolgen, wenn die mikrobiologische Stabilität des Lesegutes bzw. des Mostes durch Fäulnis, hohe Temperaturen sowie erhöhte pH- Werte beeinträchtigt ist. Es ist zu beachten, dass mit steigendem pH- Wert auch der Bedarf an SO₂ zunimmt. Jedoch sollte die SO₂- Gabe zum Most nicht mehr als 50 mg/l betragen, da sonst nachweislich die Gefahr einer Bockserbildung während der Gärung steigt. Bei gesundem Lesegut ist eine Mostschwefelung nicht notwendig; jedoch sollte sie bei einer Maischestandzeit erfolgen.

Eiweißstabilisierung

Um eine ausreichende Eiweißstabilität zu gewährleisten, ist eine Bentonitbehandlung notwendig. Die Einsatzmenge ist von verschiedenen Faktoren abhängig und kann daher starken Schwankungen unterliegen. Aufgrund dessen sollte die Ermittlung des jeweiligen Bedarfs im Fachlabor erfolgen. Bei der Bereitung von Süßreserve bzw. Traubensaft ist eine höhere Einsatzmenge nötig. Vorsicht: Durch das Bentonit werden die Enzyme inaktiviert!!

In der letzten Zeit ist immer wieder die Frage aufgekommen, ob ein Mitvergären des Bentonits sinnvoll ist. Aufgrund der heutzutage meist vorhandenen Kühlmöglichkeiten und die Verfügbarkeit von eisenarmen Bentoniten ist dies unter bestimmten Voraussetzungen (siehe Tabelle) möglich. Dennoch sollte man die Vor- und Nachteile der verschiedenen Verfahren sorgfältig abwägen:

Zusatz im Moststadium	Bentonit Mitvergären	Zusatz im Weinstadium
<ul style="list-style-type: none"> + Aromaschonend → sekundäre Aromastoffe noch nicht vorhanden + Geringerer pH-Wert → bessere Wirksamkeit + Unterstützung der Sedimentation 	<ul style="list-style-type: none"> + Besserer Kontakt + Meist keine Nachschönung im Wein mehr notwendig + Geringerer Zeitaufwand → Abtrennung erfolgt mit dem 1. Abstich + Reduzierung von biogenen Aminen + evtl. bessere Klärung nach Gärnde 	<ul style="list-style-type: none"> + Keine Nährstoffproblematik + Genaue Bedarfsermittlung möglich + Reduzierung biogener Amine im Wein + Unterstützung der Klärung bei Weinen mit Klärschwierigkeiten
<ul style="list-style-type: none"> - ggf. Abreicherung des Thiamins bei erhöhten Dosagen → Zugabe erforderlich - Erhöhter Zeitaufwand → Einwirkzeit der Enzyme bedenken! - Genaue Bedarfsermittlung nicht möglich → evtl. Nachschönung im Wein erforderlich - Keine Reduzierung von biogenen Aminen im Wein 	<ul style="list-style-type: none"> - ggf. Abreicherung des Thiamins bei erhöhten Dosagen → Zugabe erforderlich - Erhöhung des Eisengehalts → zu lange Gärdauer und langes Lager auf der Vollhefe vermeiden! - ggf. Risiko von Eisen-Phosphat-Trübungen bei gleichzeitigem Einsatz von Diammoniumphosphat → ACHTUNG: Eisenarmes Bentonit verwenden - Bindung von Aromastoffen, die während der Gärung gebildet werden 	<ul style="list-style-type: none"> - Adsorption von positiven Weininhaltsstoffen → Aroma- und Farbverluste - höherer pH-Wert → geringere Wirksamkeit

Kellerwirtschaftliche Abwässer und Reststoffe

Bei der Weinbereitung ist das Aufkommen von kellerwirtschaftlichen Abwässern sowie Reststoffen unvermeidbar.

Es wird darauf hingewiesen, dass die Einleitung von Abwässern mit hohen Feststoffgehalten (Trester, Hefe-, Entschleimungs- und Mosttrub, etc.) in das öffentliche Kanalnetz nicht zulässig ist. Alle Weinbaubetriebe haben für eine ordnungsgemäße Entsorgung (Anlieferung in der Kläranlage) oder ggf. landbauliche Verwertung zu sorgen. Eine gemeinsame Ausbringung bzw. Kompostierung des Trubes mit Trester

ist zu empfehlen. Kellerwirtschaftliche Reststoffe, die im Weinberg ausgebracht werden, sind gleichmäßig zu verteilen. Die landbauliche Verwertung von Filtrerrückständen aus Kieselgur ist nur auf Weinbauflächen mit einer sofortigen Einarbeitung zulässig. Da aus Gründen des Wasserschutzes eine Einarbeitung bzw. Bodenbearbeitung derzeit abzulehnen ist, bleibt nur die Entsorgung als Abfall.

Im Weinkeller ist darauf zu achten, dass während der Traubenverarbeitung die Kanaleinläufe mit engmaschigen Netzen abgedeckt werden. Dies bietet eine einfache Rückhaltemöglichkeit für grobe Bestandteile. Auch bei der Reinigung von Tanks und Fässern sind zunächst Trub und Hefe gründlich zu entfernen und in die Weiterverarbeitung zu geben (Hefefilter, Brennerei), sodass das Eintreten von belastetem Abwasser in die Kanalisation vermieden wird.

Zur Entsorgung Ihrer kellerwirtschaftlichen Abfälle finden Sie im Folgenden eine Übersicht einiger Kläranlagen im Rheingau/ Hess. Bergstraße (nach Absprache):

Rheingau	
Abwasserverband Mittlerer Rheingau Am Rüdesheimer Hafen 65385 Rüdesheim am Rhein Tel. 06722/90 61 10	Abwasserverband Oberer Rheingau Kläranlage Grünau 65346 Eltville-Erbach Tel. 06723/3810

Hessische Bergstraße	
Kommunalwirtschaft mittlere Bergstraße -Kläranlage- An der Hartbrücke 18 64625 Bensheim Tel. 06251/1096-45	Stadtwerke Groß- Umstadt -Kläranlage- Gewerbestr. 3 64823 Groß- Umstadt Tel. 06078/9345-0

Theresa Lenz, Kellerwirtschaftliche Beraterin

Tel. 06123/9058-15