

Regierungspräsidium Darmstadt

Dezernat Weinbau

Wallufer Straße 19 - 65343 Eltville

Tel. 06123 - 9058-20

beratung-weinbau@rpda.hessen.de

HESSEN



Teamleitung Beratung

Veronica Ullrich 06123 - 9058-28

veronica.ullrich@rpda.hessen.de

Integrierter Weinbau:
Ökologischer Weinbau:

Bernd Neckerauer 06123 - 9058-42
Eva Dingeldey 06123 - 9058-16

bernd.neckerauer@rpda.hessen.de
eva.dingeldey@rpda.hessen.de

Kellerwirtschaft:
Abonnement:

Theresa Lenz 06123 - 9058-15
Laura Kaufmann 06123 - 9058-17

theresa.lenz@rpda.hessen.de
laura.kaufmann@rpda.hessen.de

Tel. Ansagedienst Rebschutz:

Rheingau 06123 - 9058-11
Hess. Bergstraße 06123 - 9058-30

Kellerwirtschaft / Weinrecht

Nr. 8

15.09.2022

Reifemessung

Das eintreffende Wasser hat dazu geführt, dass die Trauben nochmal an Volumen gewinnen konnten, was sich einerseits positiv auf die zu erwartenden Erträge auswirkt, andererseits aber auch negative Auswirkungen auf den Gesundheitszustand der Trauben hat. Das steigende Volumen der Trauben führt nun vermehrt dazu, dass sich die sowieso schon kompakten Trauben abdrücken und sich vermehrt Fäulnisnestern entwickeln. Da die meisten Anlagen gut in der Reifeentwicklung fortgeschritten sind und die Mostgewichte über 75° Oechsle liegen, wird das Fäulnisrisiko zusätzlich erhöht.

Zum aktuellen Zeitpunkt ist der Gesundheitszustand in den Anlagen sehr unterschiedlich, in der Mehrheit aber immer noch recht gut. Die Auswirkungen durch die Niederschläge wird man erst in den kommenden Tagen beurteilen können. Weiterhin gilt es die Wetterlage und die Weinberge regelmäßig zu kontrollieren.

Mit dem Flüssigkeitsgewinn wird der Anstieg der Mostgewichte gebremst; teilweise sind diese sogar gefallen. Beim Riesling, der kurz vor der Lese steht, konnte eine durchschnittliche Zunahme von 3,3° Oechsle festgestellt werden. Vor allem konnte man in den letzten Tagen eine deutliche Steigerung der Phenolreife feststellen.

Bei den Weißburgundern konnte man den oben erwähnten Rückgang der Mostgewichte erkennen. Hier wurden im Vergleich zur letzten Messung im Schnitt 1,1° Oechsle weniger ermittelt. Dagegen haben die Mostgewichte bei den Spätburgunder Anlagen mit gutem Gesundheitszustand mit 7,6° Oechsle nochmal deutlich zugenommen.

Die Gesamtsäure hat innerhalb der letzten Woche etwas langsamer abgenommen und bewegt sich beim Riesling in den meisten Fällen auf einem guten Niveau.

REIFEMESSUNGEN 2022 -Rheingau- - WEISSE SORTEN -

Ort	Lage	05.09.			12.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2018		
10.09.		
° Ö	‰ S	pH

Vergleichsjahr 2020		
14.09.		
° Ö	‰ S	pH

RIESLING							
Lorch	Schloßberg	77,0	12,6	3,05	83,0	10,1	3,04
Rüdesheim	Berg Schloßberg	75,0	10,4	3,15	76,0	9,4	3,17
	Bischofsberg	75,0	10,3	3,10	79,0	9,6	3,09
Geisenheim	Fuchsberg	78,0	10,4	3,08	83,0	9,2	3,16
	Kläuserweg	74,0	9,9	3,15	77,0	8,5	3,13
Winkel	Hasensprung	77,0	11,2	3,09	80,0	10,4	3,05
	Gutenberg	81,0	10,5	3,16	82,0	9,8	3,02
Oestrich	Lenchen	79,0	11,4	3,02	85,0	9,9	3,02
	Doosberg	82,0	9,0	3,13	80,0	8,7	3,07
Hallgarten	Schönhell	74,0	11,4	3,17	76,0	9,3	3,18
	Jungfer	72,0	12,0	3,04	76,0	10,2	3,06
Hattenheim	Engelmannsberg	75,0	10,4	3,19	84,0	8,6	3,23
	Schützenhaus	76,0	11,2	3,12	81,0	10,9	3,05
Erbach	Marcobrunn	78,0	9,5	3,18	79,0	8,5	3,18
	Honigberg	75,0	12,9	3,04	77,0	10,1	3,08
Eltville	Langenstück	77,0	11,8	3,17	83,0	10,4	3,15
	Sonnenberg	75,0	10,9	3,11	76,0	10,6	3,04
Kiedrich	Gräfenberg	83,0	10,5	3,00	85,0	10,0	3,10
	Sandgrub	70,0	12,7	3,10	73,0	10,5	3,00
Walluf	Walkenberg	77,0	10,3	3,12	78,0	9,7	3,13
	Oberberg	75,0	10,6	3,12	75,0	9,8	3,12
Rauenthal	Baiken	80,0	9,7	3,13	79,0	9,8	3,14
	Langenstück	75,0	11,3	3,08	74,0	9,8	3,22
Frauenstein	Herrnberg	76,0	12,7	3,19	83,0	10,4	3,14
	Homberg	63,0	12,1	3,13	78,0	10,1	3,11
Hochheim	Stielweg	77,0	10,3	3,19	78,0	9,4	3,19
	Reichestal	84,0	10,4	3,10	88,0	8,8	3,14
DURCHSCHNITT		76,3	11,0	3,1	79,6	9,7	3,1

69,0	11,3	2,95
gelesen		
80,0	10,1	3,12
83,0	10,3	3,24
71,0	9,6	3,26
84,0	11,0	3,09
87,0	10,8	3,11
81,0	9,7	3,08
88,0	8,2	3,34
90,0	8,5	3,30
75,0	9,6	3,12
82,0	8,2	3,23
77,0	9,7	3,43
86,0	8,0	3,31
75,0	10,9	3,22
89,0	9,9	3,33
91,0	9,2	3,27
87,0	10,0	2,93
77,0	10,0	2,95
87,0	10,1	3,19
92,0	9,3	3,26
85,0	8,3	3,22
80,0	8,8	3,18
82,0	10,2	3,21
88,0	9,3	3,36
88,0	6,5	-
92,0	8,0	-
83,3	9,4	3,20

73,0	13,7	3,07
90,0	10,5	2,96
76,0	12,1	3,14
90,0	11,1	3,00
80,0	9,7	2,91
80,0	13,2	3,04
80,0	12,9	3,21
75,0	13,4	3,10
79,0	11,5	3,23
81,0	14,2	3,16
84,0	10,6	3,10
85,0	11,8	2,95
77,0	13,6	3,11
89,0	9,5	2,94
76,0	15,8	3,13
85,0	13,0	3,17
80,0	12,5	3,15
80,0	12,0	2,76
76,0	13,0	2,78
85,0	12,8	3,15
85,0	11,0	3,22
92,0	10,6	3,31
88,0	11,6	3,24
81,0	14,6	3,17
77,0	13,1	3,19
82,0	9,5	3,26
86,0	11,5	3,15
82,3	12,1	3,10

MÜLLER-THURGAU							
Rüdesheim	Klosterberg	87	5,8	3,43	gelesen		
Eltville	Taubenberg	71	5,9	3,35	71	5,6	3,34
Schierstein	Hölle	81	6,2	3,45	85	5,8	3,39
DURCHSCHNITT		79,7	6,0	3,41	78,0	5,7	3,37

gelesen		
gelesen		
73,0	5,9	3,77
73,0	5,9	3,77

81,0	5,3	3,10
72,0	6,1	3,35
75,0	6,5	3,57
76,0	6,0	3,34

WEISSER BURGUNDER							
Lorch	Bodenthal-Steinberg	73	9,1	3,22	75	7,5	3,23
Geisenheim	Mäuerchen	87	6,3	3,42	86	6,8	3,27
Mittelheim	Edelmann	89	6,9	3,29	87	5,9	3,30
Frauenstein	Homberg	86	9,2	3,27	gelesen		
DURCHSCHNITT		83,8	7,9	3,30	82,7	6,7	3,27

78,0	8,2	3,33
gelesen		
gelesen		
gelesen		
78,0	8,2	3,33

82,0	8,0	3,38
-	-	-
92,0	7,8	3,34
90,0	8,0	3,31
88,0	7,9	3,34

SONSTIGE WEISS							
Chardonnay	Geisenheim	96	7,36	3,41	gelesen		
Kerner	Hattenheim	63,0	9,0	3,25	80	7,6	3,21

94,0	9,1	3,67
58,0	7,8	3,18

gelesen		
86,0	8,4	3,28

Dez. V 51.2 Weinbau

REIFEMESSUNGEN 2022 -Rheingau- - ROTE SORTEN -

Ort	Lage	05.09.			12.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH
SPÄTBURGUNDER							
Lorch	Pfaffenwies	76,0	10,5	3,25	84,0	8,7	3,18
Assmannshausen	Höllenberg	86,0	9,9	3,29	96,0	8,2	3,39
Geisenheim	Fuchsberg	100,0	7,4	3,45	gelesen		
Eltville	Sonnenberg	63,0	10,8	3,18	gelesen		
Frauenstein	Herrnberg	73,0	11,1	3,16	gelesen		
Hochheim	Stielweg	80,0	8,4	3,31	82,0	7,8	3,5
DURCHSCHNITT		79,7	9,7	3,27	87,3	8,2	3,35

Vergleichsjahr 2018		
10.09.		
° Ö	‰ S	pH
84,0	7,8	3,41
gelesen		
gelesen		
87,0	8,1	3,65
87,0	9,0	3,00
97,0	6,0	-
88,8	7,7	3,35

Vergleichsjahr 2020		
14.09.		
° Ö	‰ S	pH
90,0	10,6	3,24
94,0	10,0	3,05
98,0	9,2	3,17
gelesen		
75,0	11,0	3,28
gelesen		
89,3	10,2	3,19

DORNFELDER							
Rüdesheim	Bischofsberg	73,0	5,9	3,48	gelesen		
Eltville	Taubenberg	75,0	4,8	3,36	gelesen		
Hochheim	Kirchenstück	68,0	5,5	3,39	67,0	5,5	3,46
DURCHSCHNITT		72,0	5,4	3,41	67,0	5,5	3,46

gelesen		
gelesen		
gelesen		
-	-	-

gelesen		
gelesen		
gelesen		
-	-	-

SONSTIGE ROT							
Cabernet Sauvignon	Lorch	76,0	12,5	3,11	78,0	9,5	3,2
Dakapo	Lorch	69,0	6,8	3,34	73,0	5,8	3,5
Dunkelfelder	Frauenstein	74,0	6,3	3,51	gelesen		
Merlot	Lorch	83,0	7,6	3,34	91,0	5,9	3,4
Regent	Kiedrich	98,0	5,9	3,51	gelesen		
St. Laurent	Geisenheim	82,0	7,6	3,46	80,0	7,1	3,4

74,0	12,4	3,48
70,0	6,7	3,79
gelesen		
92,0	7,6	3,52
gelesen		
84,0	7,1	3,63

68,0	15,8	3,17
76,0	7,4	3,50
gelesen		
83,0	9,6	3,35
gelesen		
84,0	8,7	3,57

Dez. V 51.2 Weinbau

REIFEMESSUNGEN 2022 - Hessische Bergstraße -

Ort	Lage	06.09.			13.09.		
		° Ö	‰ S	pH	° Ö	‰ S	pH
RIESLING							
Heppenheim	Eckweg	80,0	9,7	3,14	83,0	8,8	3,23
Heppenheim	Stemmler	75,0	10,9	3,34	74,0	10,7	3,29
DURCHSCHNITT		77,5	10,3	3,24	78,5	9,8	3,26

Vergleichsjahr 2018		
10.09.		
° Ö	‰ S	pH
81,0	8,3	3,23
77,0	10,6	3,19
79,0	9,5	3,21

Vergleichsjahr 2020		
15.09.		
° Ö	‰ S	pH
86,0	9,9	3,24
70,0	13,0	3,22
78,0	11,5	3,23

WEISSER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	84,0	7,1	3,28	85,0	6,5	3,41
Heppenheim	Stemmler	79,0	6,7	3,33	gelesen		
DURCHSCHNITT		81,5	6,9	3,31	85,0	6,5	3,41

74,0	6,4	3,55
gelesen		
74,0	6,4	3,55

79,0	7,2	3,30
74,0	8,1	3,32
76,5	7,7	3,31

GRAUER BURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	94,0	6,3	3,4	100,0	6,3	3,67
Heppenheim	Stemmler	92,0	8,7	3,4	95,0	7,9	3,5
DURCHSCHNITT		93,0	7,5	3,40	97,5	7,1	3,58

88,0	6,1	3,58
90,0	5,8	3,59
89,0	6,0	3,59

gelesen		
92,0	9,1	3,41
92,0	9,1	3,41

SPÄTBURGUNDER							
Heppenheim	Eckweg	97,0	8,6	3,29	101,0	7,8	3,44
Heppenheim	Stemmler	89,0	8,1	3,32	99,0	7,1	3,50
DURCHSCHNITT		93,0	8,4	3,31	100,0	7,5	3,47

91,0	7,3	3,63
95,0	6,9	3,74
93,0	7,1	3,69

100,0	10,1	3,34
100,0	9,4	3,32
100,0	9,8	3,33

SONSTIGE ROT							
Dornfelder	HP - Eckweg	92,0	5,8	3,70	93,0	6,2	3,76
St. Laurent	Heppenheim	84,0	7,3	3,59	gelesen		

gelesen		
gelesen		

78,0	6,3	6,59
gelesen		

Dez. V 51.2 Weinbau

Maischegärung bei der Rotweinbereitung

- Nur gesundes physiologisch reifes Lesegut verwenden (Botrytispilz zerstört die Farbe und ist sensorisch negativ)
- Entrappen, um die grünen, bitteren Phenole der Stiele nicht einzutragen
- Säuerung zur Senkung des pH-Wertes auf 3,2
- Saftabzug (bis zu 15 %) erhöht das Verhältnis Schale zu Saft und damit den Körper und die Dichte des Weines (im Premium - Segment ein MUSS!)
- Geringe SO₂-Gabe bei erhöhten pH-Werten
- Nährstoffhaushalt sichern und mit Reinzuchthefer für einen raschen Gärbeginn sorgen
- Nach Gärbeginn, wenn notwendig eine Anreicherung (auf 100 – 105 g/l Alkohol) durchführen, diese sollte vollständig auf der Maische stattfinden (gestaffelte Anreicherung erlaubt), da die spätere Durchführung im Jungwein immer Stress für die Hefe bedeutet
- mehrmals am Tag Kontakt der Schale zum Saft herzustellen (vorsichtig um Trüberzeugung zu verhindern)
- das Temperaturoptimum während der Gärung liegt bei 25 - 32°C (ergibt mehr Farbe, Extrakt und Tannin als bei niedrigeren Temperaturen)
- Die Maischegärdauer von 8 Tagen ist bei früh trinkbaren Rotweinen i.d.R. ausreichend
Eine längere Maischestandzeit nach Abschluss der Gärung führt zur verstärkten Extraktion von Tanninen, die dann durch eine längere Lagerung mit Sauerstoffeinfluss eingebunden werden müssen. Dies bietet sich bei Rotweinen an, für die eine längere Lagerung und Reifung im Holzfass / Barrique geplant ist.

Maischestandzeit

Eine Maischestandzeit sollte bei den derzeit warmen Leseguttemperaturen kurzgehalten werden (max. 3 Stunden). Besteht die Möglichkeit einer Maischekühlung, z.B. mit Trockeneis, sind längere Standzeiten möglich. Generell ist zu bedenken, dass die Maischestandzeit nach der Vollernter-Lese bereits im Weinberg und nicht erst im Keller beginnt!

Liegen niedrige Säurewerte in Verbindung mit hohen pH-Werten vor, sollte zur Sicherheit und zum Erhalt der Säure auf eine Maischestandzeit verzichtet werden. Sollte sie dennoch durchgeführt werden, ist eine Aufsäuerung mit Weinsäure und eine SO₂-Gabe (30 mg/l) unumgänglich. Mit diesen Maßnahmen wird das mikrobiologische Risiko und die Gefahr eines spontanen BSA gesenkt.

Mostbehandlung:

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 Böckserbildung während der

Gärung steigt. Bei gesundem Lesegut ist eine Mostschwefelung nicht notwendig; jedoch sollte sie bei einer Maischestandzeit erfolgen.

NOPA-Werte/ Hefeernährung

Aufgrund der langen Trockenheit vor und während der Reifephase besteht die Gefahr, dass die NOPA-Werte (= Gehalt an hefeverfügbaren Aminosäurestickstoff) in den Mosten gering ausfallen. Diese weichen trotz der guten Traubenreife oft stark von dem mindestens geforderten Gehalt von 150 mg/l stark ab. Zu bedenken ist auch, dass bei höheren Mostgewichten höhere Gehalte zur Ernährung der Hefe und zur Vermeidung von Gärschwierigkeiten erforderlich sind. Daher sollte nach Gärbeginn, aber spätestens zum 1/3 der Gärung eine Gabe von Diammoniumphosphat (übliche Dosage 30-60 g/hl; gesetzlich max. 100 g/hl) 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.

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 (Tabelle folgt):

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 - 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"> + 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 - 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"> + Keine Nährstoffproblematik + Genaue Bedarfsermittlung möglich + Reduzierung biogener Amine im Wein + Unterstützung der Klärung bei Weinen mit Klärschwierigkeiten - Adsorption von positiven Weinhaltstoffen → Aroma- und Farbverluste - höherer pH-Wert → geringere Wirksamkeit