



**KELLERWIRTSCHAFTLICHER
 INFORMATIONS-SERVICE (KIS)
 Rheinessen-2025**

Nr. 5 09.09.2025

**WETTERPROGNOSE, REIFEMESSUNG, RESSOURCENSCHONUNG,
 ALKOHOLGRENZEN, MAISCHVERGORENE WEIßWEINE**

Rheinessen:

Vorhersage: Leicht unbeständig



Eine Tiefdruckzone über dem Nordwesten Europas sorgt in diese Woche für eher unbeständiges Wetter. Aus Südwesten gelangt dabei mäßig-warme Luft in unsere Region.

Heute (Dienstag) Abend fallen vereinzelt noch Schauer. In der Nacht zu Mittwoch bilden sich gegen Morgen örtliche Dunst- oder Nebelfelder. Am Mittwoch wird es nach Nebelauflösung wechselnd wolkelig, zeitweise kommt auch mal die Sonne raus. Die Schauerneigung ist eher gering. Am Donnerstag und in der Nacht zum Freitag halten sich viele Wolken, zeitweise fällt schauerartiger Regen. Dabei frischt der Wind zeitweise auf. Am Freitag gibt es eine Sonne-Wolken-Mix mit örtlichen Schauern und zeitweise böigem Wind. In der Nacht zu Samstag ist es mal klar, mal wolkelig und meist trocken. Am Wochenende und bis in die neue Woche hinein bleibt es leicht durchwachsen. Dabei wechseln sich längere trockene Phasen und Schauer, teils auch mit Gewittern ab.

Prognosesicherheit: Die Fortsetzung der eher unbeständigen Witterung ist relativ sicher. Bei den Niederschlagssummen gibt es leichte Unsicherheiten.

| Vorhersagetag | | Mi | Do | Fr | Sa | So | Mo | Di |
|---|---------|--------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| vorherrschende Witterung tagsüber | | | | | | | | |
| Höchst-/Tiefsttemperatur 2 m [°C] | | 21 / 8 | 21 / 12 | 19 / 11 | 19 / 10 | 21 / 11 | 23 / 12 | 23 / 12 |
| Niederschlag [mm] | | 0 | 2 - 5 | 1 - 3 | 1 - 3 | < 2 | < 2 | 1 - 3 |
| Wind - Richtung/ Geschwindigkeit [m/s] | morgens | W / 1 | S / 3 | SW / 4 | S / 3 | SW / 3 | SW / 3 | SW / 3 |
| | mittags | S / 2 | SW / 6 | SW / 6 | SW / 5 | SW / 5 | SW / 6 | SW / 5 |
| | abends | SO / 2 | SW / 5 | SW / 4 |

Reifemessung Rheinhessen vom 08.09.2025

| | Reifeentwicklung: Mittelwerte vom | | | | 08. Sep 25 | RHEINHESSEN | | |
|----------------|-----------------------------------|--------|-------|---------|-------------|-------------|-------|---------|
| | ° Oechsle | | | | Säure (g/L) | | | |
| Rebsorte | von - bis | Mittel | Vorw. | Vorjahr | von - bis | Mittel | Vorw. | Vorjahr |
| Müller-Thurgau | 76-96 | 88 | 83 | 71 | 5,1-7,2 | 6,4 | 6,5 | 7,7 |
| Silvaner | 56-93 | 80 | 76 | 70 | 6,7-11,7 | 9,0 | 9,9 | 10,5 |
| Riesling | 75-96 | 86 | 79 | 66 | 9,1-14,6 | 11,5 | 12,2 | 13,9 |
| Weißburgunder | 76-96 | 88 | 82 | 79 | 6,9-11,3 | 8,5 | 9,2 | 9,9 |
| Grauburgunder | 80-99 | 90 | 84 | 86 | 6,0-10,6 | 8,5 | 8,7 | 9,1 |
| Spätburgunder | 75-95 | 90 | 86 | 83 | 8,0-11,7 | 9,2 | 9,3 | 10,4 |
| Dornfelder | 79-92 | 86 | 82 | 68 | 5,4-7,6 | 6,7 | 7,3 | 7,2 |
| Portugieser | 70-86 | 79 | 76 | 64 | 4,3-9,3 | 5,9 | 6,0 | 7,4 |
| Regent | 73-95 | 90 | 85 | 87 | 5,9-7,6 | 6,8 | 7,0 | 6,9 |

Die Hauptlese läuft auf Hochtouren. Fast alle Rebsorten und Lagen sind lesereif! Die Erntemenge wird von Tag zu Tag relativiert, bzw. nach unten korrigiert, was aus den Rückmeldungen zu registrieren ist.

Aktuelle Situation

Die Zunahme der Mostgewichte liegt im Minimum bei 3°Oe bei Portugieser und im Maximum bei 7 °Oe bei Riesling, was 1 °Oe pro Tag bei der Rebsorte Riesling entspricht. Die beprobten 100 Anlagen haben sich um 25% reduziert, da Viele begünstigte Anlagen bereits geentet wurden. Aus diesem Grund ist die Stagnation, bzw. die manchmal geringe Zunahme erklärbar. Die Säurewerte haben sich im Mittel, je nach Rebsorte, gegenüber letzter Woche weiter verringert. Das Weinsäure- / Äpfelsäureverhältnis liegt in 2025 bei den meisten Standorten und Rebsorten bei über 70%, manchmal sogar über 80%. Die Ernte verläuft zügig. Gerade vor dem heutigen Regentag wurden viele Parzellen gezielt beerntet.

Es ist weiterhin ein guter, außergewöhnlicher Rotweinjahrgang zu erwarten, was auch aus den Mittelwerten der beprobten Anlagen zu erkennen ist.

Die Mostgewichte nähern sich bei den meisten Rebsorten in fast allen Lagen der 100°Oe Marke. Die Säurewerte haben sich weiter reduziert und sollten bei der Lese im Auge behalten werden. Die Trauben sind tendenziell weiterhin noch „markig“ und die Saftausbeute noch nicht zufriedenstellend.

Der Gesundheitszustand der Trauben hat sich in der letzten Woche verschlechtert. Gerade bei dünnchaligen Rebsorten muss ein Auge auf die beginnende Fäulnis geworfen werden.

I. Reifeentwicklung

Der **Regent** wurde bereits an vielen Standorten gelesen. Im Mittel liegen die Mostgewichte bei 90°Oe bei einer Gesamtsäure von 6,8 g/l. Bis Anfang nächster Woche dürfte er an den meisten Standorten gelesen sein.

Der **Dornfelder** liegt bei 86°Oe im Mittel, und somit weiterhin beachtliche 18°Oe über dem Vorjahresniveau. Die Gesamtsäure liegt im Durchschnitt bei 6,7 g/l. Die Lese von Dornfelder ist in vielen Betrieben bereits abgeschlossen. Es wird von guten Mostgewichten jenseits der 80°Oe und niedrigen Erträgen berichtet. Beginnende Fäulnis und abquetschen ist partiell zu erkennen.

Auch der **Spätburgunder** wurde in vielen Betrieben auf Grund der hohen Mostgewichte bereits geerntet. Im Mittel liegen die beprobten Anlagen bei 90°Oe. An der Rheinterrasse gibt es bereits gut ausgefärbte Anlagen mit 95°Oe und darüber. Ein vielversprechendes Rotweinjahr muss aber auch bei den Mostgewichten überdacht werden. Wo liegt die Grenze und wann muss gelesen werden? Diese Entscheidung wird betriebsintern geregelt. Bei der Lese für Rotwein muss das Mostgewicht im Auge behalten werden und sollte nicht überzogen werden.

Die **Portugieser**-Anlagen präsentieren sich einheitlich durchgefärbt. Über die Lese kann / muss jetzt nachgedacht werden, da sich tendenziell Fäulnisnester bilden. Das Mostgewicht liegt im Mittel bei 79°Oe bei einer Säure von 5,9 g/l. Eine Säuerung im Most ist bei niedrigen Säurewerten dringend zu empfehlen, sowohl zur Rot- als auch zur Roseweinerzeugung.

Die **Müller-Thurgau**-Anlagen sind lesereif. In begünstigten Anlagen konnten bereits 96°Oe registriert werden! Im Mittel der Anlagen liegen die Mostgewichte bei 88°Oe und 6,4 g/l Gesamtsäure. Viele Parzellen sind bereits abgeerntet. Trotz hoher Mostgewichte und Reife ist die Saftausbete weiterhin gering. Bei überwiegend gesundem Lesegut ist eine Maischestandzeit von 2-6 h zum Pektinaufschluss zu empfehlen.

Die Rebsorte **Silvaner** hat im Mittel der Anlagen bereits 80°Oe und somit 10°Oe mehr als im Vorjahr. Die Trauben zeigen sich sehr kompakt, überwiegend gesund und liegen in der Säure bei 9,0 g/l. Eine Lese könnte zu Beginn der nächsten Woche anstehen.

Grauburgunder haben in begünstigten Anlagen ein Mostgewicht von bereits 99°Oe. Im Mittel liegen die Anlagen bei 90°Oe. Die Durchfärbung der Trauben ist in vielen Standorten bereits zu 100% erfolgt. Nehmen Sie eigene Reifemessungen vor, auch von verschiedenen Lagen und Standorten. Die Trauben sind sehr kompakt, dünnschalig und müssen beobachtet werden. Eine Leseentscheidung auch nach Aromausprägung kann dann erfolgen. Die Fäulnis wird zügig voran schreiten in den kommenden Tagen.

Weißburgunder liegt im Mittel bei 88°Oe. Die Gesamtsäure liegt bei 8,5 g/l. was. Ähnlich wie bei Grauburgunder zeigen sich bereits einige Fäulnisnester, gerade bei kompakten Trauben. Die Lese hat bereits begonnen und wird zügig weitergehen.

Riesling zeigt auch bereits einige Fäulnisnester und liegt bei 86° Oe und 11,5 g/l Gesamtsäure im Mittel. Sektgrundwein sind überwiegend gelesen. Es ist weiterhin ein großes Potential zu erkennen, jedoch gibt es auch bereits problematische Anlagen. Der Spagat zwischen Aromareife, Fäulnis und Mengenverluste muss gefunden werden für die Leseplanung. Eine Kontrolle der Anlagen ist dringend zu empfehlen!

II. Ressourcenschonung von Energie und Wasserverbrauch

Gerade in schwierigen Zeiten müssen sich die Betriebe um eine Kostenreduzierung bei Energie und Wasserverbrauch Gedanken machen, ohne die Qualität der späteren Weine aus den Augen zu verlieren.

Zum Ende der Gärung, bei geringer täglicher Mostgewichtsabnahme unter 5 °Oe sollte die Gärtemperatur wieder hochgefahren werden (20 °C), um Gärstockungen und unnötigen Energieverbrauch zu vermeiden. Tendenziell ist zu erkennen, dass die Gärtemperatur punktuell auf 22°C eingestellt wird in einigen Betrieben. Ist die Gärung zu stürmisch und zügig verlaufen, überdenken Sie das Gesamtpaket der Gärführung. Denken Sie zuerst punktuell über eine Reduzierung der Hefe- und Nährstoffmengen nach, und beobachten Sie die Gärphase.

Effiziente Ressourcennutzung - Kaltwassersatz

In Zeiten des Klimawandels kommt dem effizienten Ressourceneinsatz durch geringeren Energieverbrauch aus Kosten- und Umweltgründen eine große Bedeutung zu.

Zur Energieeinsparung sollte daher im Kaltwassersatz die Vorlaufemperatur nicht kühler als 10 °C gewählt werden. Ansonsten wird bei tieferen Temperaturen unnötig Energie verschwendet. Das gekühlte Wasser sollte, wenn möglich, auch nur durch die Tanks mit Austauscherplatten geführt werden, die auch tatsächlich mit Most gefüllt sind.

Falls Weine in der Gärung zum Erhalt der Fructose abgestoppt werden sollen, ist auf die Vorbereitung entsprechender Rahmenbedingungen zu achten. Intensive Mostvorklärung durch Mostfiltration (i.d.R. unter 10 NTU) oder Flotation (unter 30 NTU) ist ein Baustein des erfolgreichen Abstoppens. Dazu passend muss auch mit einer gärschwachen Hefe vergoren werden. Dann ist der notwendige Energieaufwand für die Temperaturabsenkung durch Kühlung deutlich geringer.

Zur Rückkühlung erhitzter Rotweirmaische ist die Verwendung von Brunnenwasser (unter 12 °C, sofern vorhanden) effizienter und kostengünstiger als der Einsatz eines Kaltwassersatz, oder sogar ein Einsatz von Trockeneis.

III. Alkoholgrenzen

Vor einer Anreicherung sollten die zu erwartenden Alkoholgehalte geprüft werden. Die Anreicherung und die sich daraus resultierenden Alkoholgehalte haben große Auswirkungen auf die späteren Vermarktungsmöglichkeiten. Im Jahrgang 2025 werden viele Weine auch ohne Anreicherung mehr als 12 % vol erreichen. Dies muss beim Verschneiden von Landwein berücksichtigt werden. Obgleich das Vermarkten von Landwein, wegen der Erntemenge im Jahr 2025 aus Gründen der Kontingente sicherlich eine eher untergeordnete Rolle spielt. Bei Qualitätswein muss der Gesamtalkohol einer angereicherten Süßreserve unter 15 % vol. liegen.

| | | Weinbauzone A |
|--|--|--------------------------|
| Deutscher Wein und Landwein Die Schutzgemeinschaften können für Landwein die Werte um 1 % vol anheben, dies wird in den Lastenheften ausgewiesen. BLE.de für „Pfälzer Landwein“ ist das nicht erfolgt. | Mindestens vorhandener Alkohol | 8,5 % vol = 67 g/l |
| | Maximaler Gesamtalkohol | 15,0 % vol = 118,4 g/l |
| | Angereichert Weiß- und Roséwein* | 11,5 % vol = 90,8 g/l ** |
| | Angereichert Rotwein* | 12,0 % vol = 94,7 g/l ** |
| | Verschnitt angereicherter und nicht angereicherter Wein* | 11,5 % vol = 90,8 g/l ** |
| 12,0 % vol = 94,7 g/l ** | | |
| Qualitätswein | Mindestens vorhandener Alkohol | 7,0 % vol = 55,2 g/l |
| | Maximaler Gesamtalkohol; angereicherter Wein*, Verschnitt angereicherter und nicht angereicherter Wein | 15,0 % vol = 118,4 g/l |
| BA, TBA und Eiswein | Mindestens vorhandener Alkohol | 5,5 % vol = 43,4 g/l |

Bernhard Schandelmaier, DLR Rheinland

Tabelle: Alkoholgrenzen Deutscher Wein, Landwein, Qualitätswein, BA, TBA und Eiswein
 *gilt auch für angereicherte Süßreserve, **Weinbauzone B / +0,5 % vol

IV. Maischevergorene Weißweine - Ein Nischenprodukt? Ausbauempfehlungen für den Herbst 2025

Der Jahrgang 2025 lässt Vieles erwarten im Hinblick auf die spätere Qualität der Weine. Zum Zeitpunkt 05. September sind die Voraussetzungen in den Weinbergen für einen außergewöhnlichen Jahrgang gegeben. Gerade im Flaschenweinsegment kann experimentiert, bzw. die gewohnten Abläufe verfeinert werden. Bezüglich einer

Veränderung in den Produkt- und Weinkategorien muss man sich aber gezielt im Vorfeld Gedanken machen. Die Mostgewichte und der Gesundheitszustand sind gegenwärtig noch ideal als Voraussetzungen für die Erzeugung von maischevergorenen Weißweinen. Tendenziell kann auch eine selektive Lese sinnvoll sein. Die Rebsorten können variabel, vielfältig, oder auch im Cuvée ausgewählt werden. Oft sind es Grauburgunder, aber auch Weißburgunder, Riesling, Silvaner oder auch Aromasorten Ihre Anwendung finden. Maischevergorene Weißweine können in verschiedene Typen eingeteilt werden. Jeder Ausbaustil hat seine Besonderheiten, auch wenn der Grundgedanke sehr ähnlich ist. Vieles läuft unter dem Begriff Naturwein. Amphorenweine sind sicher die Ausnahme in dieser Nische.

Begriffserklärungen:

Es können klare Begriffsdefinitionen abgesteckt werden, die in Stichworten definiert werden:

1. Naturweine: „Natural wines“ wie sie oft genannt werden tragen zwei Hauptelemente, die diskutiert werden. Der Einsatz von keiner oder wenig SO₂ und der Trübungsgrad der abgefüllten Weine.
2. Amphorenweine: Die bekanntesten stammen aus Georgien, wo sie Quevris genannt werden. Oft eingegraben erfolgt die Maischegärung weißer Maische über mehrere Monate hinweg.
3. Orange Wines: Dieser maischevergorene Weißwein kann ein Naturwein oder auch ein Amphorenwein sein. Es können sich mehrere Stiliketten ergeben, die die moderne und traditionelle Weinbereitung verknüpfen. Entscheidende Stilmittel sind Sauerstoffeintrag, SO₂-Zugabe und Holz.

Allen gemein ist die Verwendung historischer Methoden der Weinbereitung unter minimalem technischem Input. Das bedeutet vor allem der Verzicht auf Schönungsmittel und evtl. auch auf eine Vorklärung mit anschließender Spontangärung.

Ausbau zielgerichtet – Fahrplan gestalten

Bevor man sich mit dem Thema im Ausbau befasst, sollten nachfolgende Punkte überlegt und ein Ziel definiert werden. Die Zielsetzungen sind sowohl auf das Alterungspotenzial maischevergorener Weißweine als auch auf das Phenolmanagement ausgelegt. Auch wenn „harte“, oder höhere Phenole im Standardausbau unerwünscht sind, so muss man sich im Klaren sein, dass diese nicht im Frühjahr des auf die Ernte folgenden Jahres bereits eine Trinkreife erreicht haben dürfen. Die Weine benötigen „Ecken und Kanten“, um langlebig zu sein und eine Mundfülle zu haben. Die Steuerung der Trinkreife ist von mehreren Faktoren abhängig, je nach gewünschtem Ergebnis.

Oenologische Überlegungen und Bausteine für maischevergorene Weißweine

Vollreifes, gesundes Traubenmaterial in Selektionsqualität und Handlese ist Voraussetzung mit dem Ziel > 85°Oe:

- Vergärung mit oder ohne Rappen, bzw. kombiniert
- Spontangärung oder Vergärung mit Reinzuchthefer
- Maischegärdauer (1 Woche bis 3 Monate oder länger)
- Stoßintervalle variabel, bzw. Senkboden oder Amphore
- Technik des Pressens (Saftabzug oder nur leicht andrücken) Saftablauf probieren
- Biologischer Säureabbau in der Regel schon spontan auf der Maische
- Lagerbehälter (Holz / Edelstahl)
- Abstich nicht unbedingt erwünscht, nur ein grobes abziehen nach dem Pressen erscheint sinnvoll.
- SO₂-Zugabe nach sensorischer Verkostung, tendenziell gering oder eher nein im weiteren Ausbau

- Feinhefelagerung und Aufrühren
- Verschnitte prüfen
- Zeitpunkt Filtration (wenn überhaupt) und Abfüllung, je nach gewünschtem Typ

Die Qualität der Weine hat sich in den letzten Jahren, gerade auch durch die veränderte Trauben- und Mostverarbeitung und die Initiativen junger Betriebsleiter immer weiterentwickelt. Betriebsdifferenzierungen sind klar zu erkennen.

Gut gemachte Orange-Weine weisen eine betonte Textur und Nachhaltigkeit auf, oft gepaart mit einer Salzigkeit am Gaumen. Die Qualität der maischevergorenen Weißweine hat sich extrem positiv entwickelt. Aus der Experimentier- und Nischenphase sind sie in vielen Betrieben zu einer Marke geworden, die das Spektrum des Angebotes erweitert. Eine generelle Abkehr von bewährten, erfolgreichen Abläufen muss aber immer gut überlegt werden. Trotzdem macht es Sinn, sich mit einer offenen Denkweise auch anderen Stilistiken nicht zu verschließen, auch wenn es Nischen- oder Randprodukte sind. Der aufgezeigte Fahrplan, bzw. die Möglichkeiten der Entscheidungsfindung sollten genutzt werden. Das Ziel sollte klar definiert sein und abgearbeitet werden.

V. Jetzt im Beratungswesen Rheinland-Pfalz registrieren

Dies ist notwendig, damit wir als Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum die notwendigen Vorgaben des EU-Rechtes zu Wissenstransfer und Informations-



maßnahmen einhalten und diese Leistungen auch in Zukunft erbringen dürfen. Entweder den QR-Code nutzen oder unter

<https://www.dlr.rlp.de/Beratungswesen/Service/Registrierung>

Hintergründe zu dem neuen Registrierungsverfahren finden sich auf der

Portalseite des DLR-Beratungswesens unter „Rechtsgrundlagen“:

<https://www.dlr.rlp.de/Beratungswesen>