



**WETTERPROGNOSE, REIFEMESSUNG,  
 GÄRVERLAUF, GÄRSTÖRUNGEN, UTA-VORBEUGUNG,  
 KRISENDESTILLATION**

**Rheinessen:**

**Vorhersage:** Leicht wechselhaft und mäßig warm

**Deutscher Wetterdienst**  
 Wetter und Klima aus einer Hand



In den kommenden Tagen wechselt sich schwacher Hochdruckeinfluss mit einzelnen Tieflausläufern ab, dabei wird am Mittwoch die sehr warme Luftmasse durch kühlere Meeresluft ersetzt.

Der Dienstag geht recht sonnig zu Ende. Am frühen Mittwochmorgen zieht aus Nordwesten schauerartiger Regen durch, tagsüber nehmen bei nur noch vereinzelter Schauern die Auflockerungen allmählich zu, der West- bis Nordwestwind frischt mäßig auf. Am Donnerstag ziehen nach sonnigem Beginn bei mäßig auffrischendem Südwestwind allmählich ein paar Wolkenfelder auf, es bleibt noch trocken. Vom frühen Freitagmorgen bis Freitagvormittag fällt aus dichten Wolken etwas Regen, danach lockert es auf. Am Wochenende und am Montag wechseln sich einige Wolken mit ein paar Auflockerungen ab, hin und wieder kann es geringfügig regnen. Der Südwest- bis Westwind lebt am Wochenende zeitweise mäßig bis frisch auf. Ab Dienstag deutet sich meist trockenes Wetter mit mehr Sonnenschein an.

**Prognosesicherheit:** Die grobe Entwicklung gilt im ganzen Zeitraum als recht sicher, bei möglichen Niederschlägen bestehen vor allem ab dem Wochenende Unsicherheiten.

| Vorhersagetag                             |         | Mi      | Do     | Fr      | Sa     | So      | Mo      | Di      |
|-------------------------------------------|---------|---------|--------|---------|--------|---------|---------|---------|
| vorherrschende Witterung tagsüber         |         |         |        |         |        |         |         |         |
| Höchst-/Tiefsttemperatur 2 m [°C]         |         | 22 / 16 | 23 / 9 | 22 / 11 | 23 / 9 | 24 / 13 | 22 / 12 | 23 / 11 |
| Niederschlag [mm]                         |         | < 2     | 0      | < 2     | 0      | 0       | 0       | 0       |
| Wind - Richtung/<br>Geschwindigkeit [m/s] | morgens | NW / 1  | SW / 2 | SW / 3  | SW / 3 | SW / 4  | W / 3   | N / 3   |
|                                           | mittags | W / 4   | SW / 5 | SW / 5  | SW / 5 | SW / 6  | W / 5   | W / 4   |
|                                           | abends  | W / 2   | SW / 4 | SW / 3  | SW / 4 | W / 4   | NW / 4  | N / 3   |

## Reifemessung Rheinhessen vom 15.09.2026

|                         | Reifeentwicklung: Mittelwerte vom |        |       |         |       | 15. Sep 26  |        | RHEINHESSEN |         |  |
|-------------------------|-----------------------------------|--------|-------|---------|-------|-------------|--------|-------------|---------|--|
|                         | ° Oechsle                         |        |       |         |       | Säure (g/L) |        |             |         |  |
| Rebsorte                | von - bis                         | Mittel | Vorw. | Vorjahr | Norm* | von - bis   | Mittel | Vorw.       | Vorjahr |  |
| Riesling                | 77-95                             | 87     | 82    | 86      | 76    | 8,7-10,4    | 10,2   | 12,3        | 11,5    |  |
| * Mittelwerte 2011-2025 |                                   |        |       |         |       |             |        |             |         |  |

Die Reifemessungen werden mit dem heutigen KIS eingestellt. Es wurde nur noch die Rebsorte Riesling beprobt. Sie werden aber weitere Informationen zur oenologischen Begleitung, wie gewohnt dienstags erhalten.

Einmal durchschnaufen - die Lese dürfte bis Ende der Woche in vielen Betrieben beendet sein. Spezialitäten werden noch herausgekitzelt. Bisher hatten wir einen Herbst, der sicher als einer der außergewöhnlichsten in die Geschichte eingehen wird. Ein sehr früher Lesebeginn, teilweise im August. Bilderbuchlesewetter – trocken, natürlich tagsüber zu warm! Die Erntemaschinen begannen bereits kurz nach Mitternacht oder aber direkt am frühen Morgen. Bisher musste fast kein Lesetag wegen Niederschlägen abgesagt werden. Mostgewichte und Säureverhältnisse waren je nach Leseterminierung ansprechend oder mussten bezüglich Säure nur tendenziell korrigiert werden. Eine Besonderheit in 2026 stellt sicher regional der starke Trockenstress – kleine Beeren, wenig Ausbeute da. Leseende 2026 noch im September!!

### I. Reifeentwicklung

**Riesling-Weinberge** profitieren im Moment von dieser Wetterlage, bei weiterhin sehr gesunden Trauben. Aromareifung und Säurereduzierung sind in der letzten Woche deutlich wahrzunehmen.

Beobachten Sie aber Ihre Anlagen, gerade bei weiteren Mostgewichtszunahmen, um das richtige Lesefenster zu nutzen. Bei gesundem Lesegut kann eine Maischestandzeit zur Harmonisierung sinnvoll sein, gerade auch im Zusammenhang mit einer Säurereduzierung. Im Mittel der Anlagen liegen die Mostgewichte bei 87°Oe. Die Säurewerte von 10,2 g/l sind noch auf einem hohen Niveau. Tendenziell kann eine leichte Korrektur bereits im Moststadium sinnvoll sein.

Auch **Silvaner**-Trauben profitieren von der Wetterlage. Hier muss aber die Säuresituation im Auge behalten werden. Eine Säuerung könnte sinnvoll sein.

### II. Gärverlauf

Die ersten Partien befinden sich in der Endvergärung. Bisher sind wenig Rückmeldungen von Gärstörungen bekannt, obwohl die NOPA-Werte allgemein sehr niedrig waren. Gärstörungen sind immer abhängig von der Most- und Gärtemperatur, Hefeauswahl, Hefeinsaat und der entsprechenden Nährstoffzugabe sowie der anfänglichen Nährstoffversorgung.

Mit einer täglichen Mostgewichtsbestimmung sollten die Betriebe die Gärungen genau im Auge behalten, um bei einsetzenden Gärstockungen zeitnah reagieren zu können. So ist eine Mostgewichtsabnahme von ca. 6 - 10 °Oe / Tag in der Hauptgärphase anzustreben ist, um Gärstockungen zu vermeiden. Zusätzlich zur Nährstoffversorgung sollte auch an der Temperaturschraube gedreht werden. Zum Ende der Gärung, bei geringer täglicher Mostgewichtsabnahme unter 5 °Oe sollte die Gärtemperatur wieder hochgefahren werden (20 °C), um Gärstockungen zu vermeiden. In der abklingenden Gärung können die Fässer bereits beigefüllt werden, wenn nicht bereits spundvoll vergoren wurde.

## Hefeansatz bei Gärstörungen

Sollte es zu unerwünschten Gärstockungen kommen, und sowohl eine Temperaturanpassung als auch eine Nährstoffgabe nicht den gewünschten Effekt haben, kann meist nur noch eine weitere Hefegabe die Gärung wieder in Schwung bringen.

Am einfachsten wäre hier ein Hefedepot aus einer gesunden und nicht gestockten Gärung zur schleppenden Gärung zuzugeben.

Da diese Möglichkeit meist nicht besteht, bleibt oft nur der zweite Hefeansatz. Dieser ist den Verhältnissen anzupassen. Grundsätzlich gilt: Je später die Gärung stecken bleibt, desto sorgfältiger ist der zweite Hefeansatz durchzuführen. Bei einer Stockung, die bei über 50 °Oe erkannt wurde, reicht eine einfache Überimpfung mit einer gärstarken Hefe vollkommen aus. Im Bereich zwischen ca. 50 ° und 20 °Oe sollte die gärstarke Hefe zusätzlich noch mit speziellen Nährstoffpräparaten im Hefeansatz unterstützt werden und vor allem sollte eine ausreichende Anpassung an das spätere Medium erfolgen. Das bedeutet, dass nach dem erfolgten Hefeansatz dieser am besten über mehrere Tage angezogen wird. Erst danach erfolgt die Zugabe zur Gesamtmenge. Je geringer das Mostgewicht, desto mehr Zeit sollte sich für diese Anpassung genommen werden.

### III. SO<sub>2</sub>-Zugabe und Abstich

Zwischen Gärende und Schwefelzugabe muss ausreichend Zeit verbleiben (ca. 8 Tage), um das restliche Acetaldehyd abzubauen.

Durch eine gute Vorklärung und die Möglichkeiten zur Gärführung können die Gebinde bei der Einlagerung bereits entsprechend voll gelegt werden, und lassen sich jetzt leichter beifüllen, sollten die Weine sensorisch und analytisch fehlerfrei sein.

Der Jahrgang 2026, gesundes Lesegut, tendenziell gute Säurestruktur, dürfte stabile SO<sub>2</sub>-Werte nach der Schwefelung zeigen, natürlich auch in Abhängigkeit der pH-Werte. So könnte die 1. Schwefelung auf die Vollhefe sicher sehr differenziert angegangen werden, je nach gewünschtem Ausbaustil und eventuell vorgesehener Feinhefelagerung sollte die Schwefelzugabe variieren! So sind SO<sub>2</sub>-Gaben von 60 mg/l bis 100 mg/l zuzugeben, je nach gewünschtem Effekt. Diese Differenzierung der Schwefelung hat sich in den letzten Jahren bewährt.

### IV. UTA Vorbeugung

Der Jahrgang 2026 war geprägt durch eine lange Trockenphase, die vor allem auf durchlässigen Böden und bei Junganlagen zu erheblichem Trockenstress führte. Vereinzelt wird auch von Anlagen mit Erträgen weit über dem Qualitätsweinkontingent berichtet.

Bei Weinen aus diesen Anlagen besteht die Gefahr für die Bildung einer untypischen Alterungsnote (UTA). Eine ausgeprägte UTA-Note im fertigen Wein führt fast unausweichlich zu einer Ablehnung in der Qualitätsweinprüfung und sollte daher nicht für die Abfüllung herangezogen werden. UTA ist irreparabel. Verantwortlich für die untypische Alterungsnote ist das Molekül 2-Aminoacetophenon (2-AAP). 2-AAP bildet sich erst nach der ersten Schwefelung. Der Geruch erinnert an Akazienblüten, Bohnerwachs und Mottenkugeln.

Präventiv kann man der untypischen Alterungsnote mit Ascorbinsäure allerdings sehr gut entgegenreten. Die weinrechtliche Höchstgrenze für Ascorbinsäure im Wein liegt bei 250 mg/l.

Zur UTA-Vorbeugung sollten dem Wein kurz vor oder nach der ersten SO<sub>2</sub>-Gabe **150 mg/l Ascorbinsäure** zugesetzt werden. Weiter muss der Wein spundvoll, kühl und ohne Luftkontakt gelagert werden. Der vorhandene SO<sub>2</sub> Gehalt im Wein sollte nicht unter 40 mg/l absinken und stabil gehalten werden.

Die Verwendung von Ascorbinsäure birgt auch **Nachteile**. Die Entwicklung der behandelten Weine findet verzögert statt, ebenso ist eine einfache Bestimmung der freien Schwefligen Säure mit dem üblichen Schüttzylinder nicht mehr möglich. Die Ascorbinsäure wird bei der einfachen Schwefelbestimmung in Form von Reduktionen mitbestimmt und erhöht somit das Messergebnis. Eine fachgerechte Bestimmung der freien schwefligen Säure im Labor ist erforderlich.

Aus den genannten Gründen empfiehlt sich der Einsatz von Ascorbinsäure nur bei Weinen aus gestressten Anlagen. Gesunde Weinberge mit moderaten Erträgen benötigen in der Regel keine UTA-Vorbeugung.

## **V. Weinrechtliche Eckdaten Rheinhessen**

Die aktualisierten weinrechtlichen Eckdaten Rheinhessen finden Sie im Anhang.

## **VI. Krisendestillation**

Die Antragsunterlagen stehen unter

<https://www.dlr.rlp.de/Foerderung/Krisendestillation>

zur Verfügung.

**Die Antragstellung ist ab 15.09.2026 möglich**

Wie läuft das Antragsverfahren ab?

Voraussetzung für die Durchführung der Destillation ist die vorhergehende Antragstellung bei der zuständigen Bewilligungsbehörde:

Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum (DLR) Mosel

Görresstraße 10

54470 Bernkastel-Kues

Die Bewilligung der zur Destillation freigegebenen Weinmenge erfolgt in der zeitlichen Reihenfolge nach vollständigem Antragsingang. Somit ist das Datum, zu dem der Bewilligungsbehörde alle Unterlagen (Antrag und Nachweise) vollständig vorliegen entscheidend. Bei unvollständig eingereichten Anträgen werden fehlende Unterlagen mit kurzer Fristsetzung nachgefordert.

Sie haben die Möglichkeit, Ihre Antragsunterlagen elektronisch einzureichen. Senden Sie hierzu eine Mail mit dem Scan des unterschriebenen Antragsformulars an [krisendestillation@dlr.rlp.de](mailto:krisendestillation@dlr.rlp.de) und beantragen Sie mit dieser E-Mail formlos die Freischaltung zur RLP-Box (Cloud). Sie erhalten dann eine Antwortmail mit den Zugangsdaten zum direkten digitalen Hochladen der weiteren Antragsunterlagen.

**Fristende für die Antragsabgabe ist der 15.10.2026.**