



**WETTERPROGNOSE, RESTZUCKERUMRECHUNG,
 FEINHEFELAGERUNG, AUFZEICHNUNGSPFLICHT**

Rheinessen:



Vorhersage: Häufig trocken, ab dem Wochenende wärmer

Abgesehen von einem Höhentief in der Nacht zum Donnerstag dominiert bis in die kommende Woche hinein Hochdruckeinfluss, dabei strömt ab dem Wochenende sehr warme Luft heran.

Bis Mittwoch überwiegt bei lockeren Wolken der Sonnenschein. In der Nacht zum Donnerstag und am Donnerstagvormittag ziehen vermehrt Wolken durch und es sind einzelne Regenschauer möglich, am Nachmittag lockert es auf. Der West- bis Nordwestwind frischt vorübergehend böig auf. Nach sehr kühlen Nächten scheint am Freitag und Samstag meist die Sonne. Von Sonntag bis Dienstag wechseln sich Sonne und Wolkenfelder ab, am ehesten fällt am Montag örtlich etwas Regen. Insgesamt bleibt die Trockenheit bestehen.

Prognosesicherheit: Bis Sonntag gilt die Vorhersage als weitgehend sicher, ab Montag bestehen Unschärfen bezüglich Bewölkung und möglicher unergiebiges Niederschläge.

Vorhersagetag		Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di
vorherrschende Witterung tagsüber								
Höchst-/Tiefsttemperatur 2 m [°C]		21 / 6	20 / 11	22 / 5	25 / 5	25 / 9	23 / 12	25 / 12
Niederschlag [mm]		0	< 2	0	0	0	< 2	0
Wind - Richtung/ Geschwindigkeit [m/s]	morgens	N / 1	W / 4	O / 2	SO / 2	NO / 2	NO / 2	NO / 3
	mittags	SO / 1	NW / 5	S / 2	SW / 3	SW / 3	SW / 3	W / 4
	abends	C / 0	NW / 3	SO / 2	SW / 2	S / 3	W / 3	NO / 3

I. Ende der Lese und weitere Arbeitsmaßnahmen

Die Lese neigt sich dem Ende zu. Sporadisch sind noch einzelne Partien für Spezialitäten vorbereitet. So bleibt jetzt Zeit, sich in Ruhe um die Entwicklung der Weine zu kümmern. Tendenziell erfolgt in den meisten Betrieben, durch die gute Vorklärung, kein Abstich mehr. Frühzeitiges beifüllen der Gärgebinde, Gärkontrolle und punktuelle Feinhefelagerung werden in den nächsten Wochen im Mittelpunkt stehen.

Die ersten Jungweine probieren sich fruchtig und ausdrucksstark. Bei entsprechender Trauben- und Mostverarbeitung wird sich der gesunde Jahrgang 2026 als eher unkritisch herauskristallisieren. Eine Besonderheit in 2026 stellt sicher regional der starke Trockenstress da. Der Einsatz von Ascorbinsäure und eine Feinhefelagerung mit Aufrühren der Hefe sollten überdacht werden

II. Umrechnung von ° Oe in g/l Restzucker

Nachfolgende Tabelle zeigt einige Beispiele von analysierten Jungweinen in verschiedenen Entwicklungsstadien der Endvergärung auf. Verschiedene Formeln und Berechnungen zur Ermittlung von Näherungswerten sind nutzbar, am eindeutigsten bleibt die Laboranalyse.

Der in der Tabelle zu Grunde gelegte Umrechnungsfaktor: **(Mostgewicht + 5) * 2** liefert auch in 2026 in Abhängigkeit von erhöhten zuckerfreien Extrakten und höherer Gesamtsäure relativ übereinstimmende Werte zwischen Berechnung und Laboranalyse. Für eine Punktlandung ist immer eine Laboranalyse notwendig!

Beim Einleiten von Maßnahmen zum Abstoppen der Weine ist die verzögerte Wirkung dieser Maßnahmen zu bedenken.

Rebsorte	° Oe	Zucker g/l	Umrechnung mt (MG+5)*2	Gesamtalkohol g/l	Vorh. Alkohol g/l	Zuckerfreier Extrakt g/l	pH-Wert	Gesamtsäure g/l
Spätburgunder WH	-1	4,9	8	99,7	97,4	25,4	3,5	8,1
Weißburgunder	-4	1,0	2	104,0	103,6	25,7	3,6	8,2
Sauvignon Blanc	0	8,1	10	99,3	95,4	22,2	3,4	8,1
Chardonnay	1	10,2	12	108,6	103,8	25,2	3,4	9,4
Müller-Thurgau	2	16,5	14	95,0	87,3	22,6	3,3	8,1
Bacchus	6	32,5	22	97,2	82,0	21,6	3,3	7,5
Riesling	7	28,5	24	103,1	89,7	22,5	3,1	8,4
Spätburgunder WH	12	36,7	34	104,7	87,5	25,3	3,4	7,8
Grauburgunder	12	37,4	34	98,6	81,0	30,3	3,5	9,2
Grauburgunder	13	36,3	36	98,8	81,8	25,0	3,5	7,7
Weißburgunder	13	37,4	36	95,1	77,5	28,1	3,4	9,4
Grauburgunder	18	48,7	46	97,7	74,8	30,0	3,2	10,6
Portugieser WH	19	49,7	48	89,6	66,3	26,2	3,4	8,0
Spätburgunder WH	28	69,7	66	93,1	60,3	31,9	3,4	9,1

III. Schwefeln und Feinhefelagerung

Entscheidung für den 2026er Jahrgang??

Zu hohe Schwefelgaben (> 80 mg/l) behindern gerade in dem gesunden Jahrgang 2026 die Entwicklung der Weine und führen zu verschlossenen Weintypen. Eine Abschwefelung nach Gärende auf die „Hefe“ bei spundvollem Gebinde, kann einen frühzeitigen Abstich ersetzen (eine gute Mostvorklärung vorausgesetzt), um den Abstich dann mit der Kieselgurfiltration im Dezember oder Januar zusammenzulegen. Hierbei

ist zu beachten, dass die „Hefe“ gesund ist, und die weitere Entwicklung des Weines nur positiv fördert.

Beigefüllt (bzw. spundvoll vergoren) **oder** abgestochen gehören alle Jungweine, deren Gärung bereits einige Tage beendet ist. Natürlich ist eine sensorische Verkostung und oder eine Rahnprobe vor jeder weiteren Maßnahme sinnvoll bzw. notwendig. Eine längere Lagerung auf der Feinhefe (Grobhefe) ist eine stilistische Sonderbehandlung. Sie kann bei vergorenen Weißweinen viele sensorischen Vorteile haben, da die Inhaltsstoffe aus der Hefe den Wein insgesamt runder und fülliger werden lassen. Das ist vor allem bei trockenen Weinen von Vorteil – sie zeigen oft eine bessere Geschmacksharmonie und mehr Länge durch diese Maßnahme. Dies gilt insbesondere bei Maischezeiten über 12 Stunden.

Feinhefelagerung - die Hefe in der Schwebe halten -

Bei der heute üblichen Vorklärung der Moste liegt meist nicht mehr viel Hefe (1 –2 %) nach der Gärung vor. Je nach Hefemenge kann diese dann sogar ohne Abstich zur Feinhefelagerung genutzt werden. Je mehr Hefe aber vorliegt (grobe Vorklärung), umso stärker ist der Effekt. Allerdings muss festgestellt werden, dass sich der Wein bei (zu) hohen Hefemengen sehr stark im Aroma „verändern“ wird. Jungweinaromen werden oft überdeckt oder zeigen sich erst Monate später (Bsp.: Selection, Lagenwein). In aller Regel sind die mit Feinhefe ausgebauten Weine also eher Spätentwickler (je mehr Hefe umso mehr), zeichnen sich aber meist auch durch eine längere Lagerfähigkeit aus. **Es ist eher eine Typfrage, wie stark die Einflussnahme durch die Hefe gewünscht wird.**

Fazit:

Zur Feinhefelagerung eignen sich, besonders durchgegorene Burgunder- und Silvanerweine. Auch Rieslinge sind für eine Feinhefelagerung denkbar. Die Ausbaurichtung gilt für die Erzeugung wertvoller Spätlese-, Selections- oder Premiumweine. Es könnte in 2026 aber auch eine Maßnahme bei Weinen aus trockengestressten Anlagen sein. Positive Ergebnisse wurden erzielt, wenn die Vollhefe/Feinhefe 8 – 12 Wochen auf dem Wein bleibt und nach sensorischer Begleitung evtl. wöchentlich aufgerührt wird. Durch das Aufrühren entsteht eine größere Kontaktfläche – somit kann dadurch mit einem schnelleren Übergang der Inhaltsstoffe in den Wein gerechnet werden. Allerdings benötigt es schon viel Geschick und Beobachtungsgabe beim Aufrühren der Hefe. Eigentlich ist es nur ein vorsichtiges „Aufheben“ der Hefe, indem das Rührgerät mehrfach nur wenige Umdrehungen eingeschaltet oder aber besser mit einem sog. Frequenzwandler betrieben wird. Grundsätzlich ist das „Aufschäumpotenzial“ der Weine aber von Behälter zu Behälter unterschiedlich (Gärverlauf, CO₂, Temperatur, Behältergröße usw.). Man muss sich sorgsam an das Verfahren „Feinhefelagerung und rühren“ herantasten, um letztlich nicht von den Ergebnissen enttäuscht zu werden!!

Es erfolgt eine Veränderung des Weinstils/typs durch das Aufrühren der Hefe über einen längeren Zeitraum.

Der Ausbaustil solcher Weine eignet sich auch idealerweise als Cuveepartner.

Eine SO₂-Gabe von 50 – 80 mg/l (je nach pH-Wert und Gesamtsäure) gibt Sicherheit für den weiteren Ausbau, auch wenn die Entwicklung zunächst gehemmt ist.

Bei restsüßen Weinen besteht die Gefahr des biologischen Säureabbaus mit eventueller Bildung von flüchtiger Säure.

Bei optimalen Bedingungen (evtl. Barrique) wird die Feinhefelagerung bis weit über den Jahreswechsel hinaus durchgeführt. Eine regelmäßige sensorische Kontrolle muss auf jeden Fall den Ausbau begleiten.

IV. Aufzeichnungspflicht zwischen Weinbuchführung und Zutatenverzeichnis

Text und Tabelle: Bernhard Schandelmaier, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinland-Pfalz in Abstimmung mit der Weinüberwachung in Rheinland-Pfalz aus 2024

Mit der Einführung des Zutatenverzeichnisses für alle Weine ab dem Jahrgang 2024 gewinnen die Aufzeichnungen über die Weinbereitung zusätzlich an Bedeutung. Die einfachste Form der Kontrolle des Zutatenverzeichnisses kann über die Weinbuchführung erfolgen. Die Eintragungen im Herbstbuch können die Eintragungen im Kellerbuch, Weinbuch und Stoffbuch bis zum 15. Januar des auf die Ernte folgenden Jahres ersetzen. Rechtzeitige Eintragungen erleichtern jedoch die spätere Weinbuchführung. Dies gilt auch für Fassweinverkäufer, muss doch der Flaschenwein später ein vollständiges Zutatenverzeichnis bekommen. Werden Eintragungen in das Weinbuch so spät vorgenommen, dass die Erinnerung an die Vorgänge bereits verblasst ist, erhöht sich die Fehlerquote. Bei der Weinbuchführung gibt es drei verschiedene Stufen der Genauigkeit der Aufzeichnungen:

1. Stoffbuch und Weinkonto

Die den Alkohol- und Säuregehalt beeinflussenden Stoffe stehen an erster Stelle und erfordern ein Stoffbuch. Für jeden Stoff ist ein gesondertes Buch oder Konto zu führen, in das jedes Erzeugnis gesondert eingetragen wird. Ein Stoffbuch ist zu führen über die Stoffe der Anreicherung, Säuerung, Entsäuerung, Alkohol und Branntwein aus Wein.

Stoffe der **Anreicherung** sind:

- Saccharose
- RTK
- Konzentrierter Traubenmost

Stoffe der **Säuerung** sind:

- Weinsäure
- Äpfelsäure
- Milchsäure
- Zitronensäure (zur Säuerung)
- Fumarsäure

Zitronensäure und Fumarsäure sind für Most nicht zugelassen

Stoffe der **Entsäuerung** sind

- Kaliumhydrogencarbonat
- Kohlensaurer Kalk
- Doppelsalz

Alkohol und Branntwein aus Wein gibt es nur bei der Likörweinbereitung.

2. Weinkonto

Dann gibt es die Stoffe, die in das Weinkonto eingetragen werden müssen. Das sind DL-Weinsäure (zur Ausfällung von überschüssigem Calcium, das nach einer starken Entsäuerung mit Kalk im Wein verbleibt), Kaliumsorbat/Sorbinsäure (als Konservierungsstoff), Eichenholz Chips, Dimethyldicarbonat (DMDC, Handelsname Velcorin, E 242, Konservierungsmittel welches Mikroorganismen abtötet und in fast allen entalkoholisierten Produkten verwendet wird.), Aktivkohle, Kaliumhexacyanoferrat (zur Blauschönung), Aktivkohlehaltige Membran (Reduzierung von Brettanomyces Aroma, 4-Ethylphenol und 4-Ethylguajacol) und Polyvinylimidazol-Polyvinylpyrrolidon-Copolymere (PVI/PVP, Ersatz für die Blauschönung).

3. Formlose Aufzeichnung

Für alle anderen Behandlungsstoffe und damit auch für alle Zutaten, die nicht unter Punkt 1 und 2 fallen, ist bereits seit dem Jahr 2005 eine lückenlose Rückverfolgbarkeit vorgeschrieben. Der Betriebsleiter muss über Hilfsaufzeichnungen die Herkunft und Verwendung nachweisen. Zeitpunkt, Menge und Form der SO₂-Gaben sind seit dem Jahrgang 2012 nicht mehr aufzeichnungspflichtig. Eine Analyse gibt ausreichend Auskunft über die SO₂-Gaben.

Tabelle: Notwendige Eintragungen im Weinkonto, Stoffbuch und Zutatenverzeichnis

Vorgang	Substanz	Stoffbuch	Weinbuch	Zutat ¹	Aufzeichnung
Anreicherung	Saccharose	ja	ja	Ja	Ja
	RTK	ja	ja	Ja	Ja
	Konzentrierter Traubenmost	ja	ja	Ja	Ja
	Konzentrierung	-	ja	Nein	Ja
Entalkoholisierung	-	-	ja	Nein	Ja
Alkoholzugabe	Alkohol / Branntwein	ja	ja	Ja	Ja
Säuerung	Weinsäure	ja	ja	ja	Ja
	Äpfelsäure	ja	ja	ja	Ja
	Milchsäure	ja	ja	ja	Ja
	Zitronensäure (zur Säuerung)	ja	ja	ja	Ja
	Fumarsäure	ja	ja	ja	Ja
	Zitronensäure (zur Stabilisierung)	nein	nein	ja	ja
Entsäuerung	Kaliumhydrogencarbonat	ja	ja	nein	Ja
	Kohlensaurer Kalk	ja	ja	nein	Ja
	Doppelsalz	ja	ja	nein	Ja
Behandlungsmittel die in die Weinbuchführung eingetragen werden müssen	DL-Weinsäure	nein	ja	nein	Ja
	Kaliumsorbit/Sorbinsäure	nein	ja	ja	Ja
	Eichenholz Chips	nein	ja	nein	Ja
	Dimethyldicarbonat	nein	ja	ja	Ja
	Aktivkohle	nein	ja	nein	Ja
	Kaliumhexacyanoferrat	nein	ja	nein	Ja
	Aktivkohlehaltige Membran	nein	ja	nein	Ja
	PVI/PVP- Copolymere	nein	ja	nein	Ja
Allergene ²	Milch (Kasein) und Ei (Albumin, Hühnereiweiß und Lysozym)	nein	nein	Ja	Ja
	Sulfite, (SO ₂)	nein	nein	ja	nein
Wichtige Behandlungen ¹	Kohlendioxid	nein	nein	Nein/Ja ³	Ja
	Stickstoff	nein	nein	Nein/Ja ³	Ja
	L-Ascorbinsäure	nein	nein	Ja	Ja
	Metaweinsäure, Kaliumpolyaspartat, Carboxymethylcellulose, Gummiarabikum	nein	nein	Ja	ja
	Hefe und Hefeernährung auch Gär-salz	nein	nein	nein	Ja
	Bentonit	nein	nein	nein	Ja
	Gelatine, Erbsen-, Kartoffelprotein	nein	nein	nein	Ja
	Hausenblase	nein	nein	nein	Ja
	Tannine	nein	nein	nein	Ja
	Kupfersulfat, Kupfercitrat	nein	nein	nein	Ja

¹ die vollständige Liste oenologischen Verfahren finden sich in der [EU VO 2019/934](#)

² Behandlungsmittel auf Basis von Milch (Kasein) und Ei (Albumin, Hühnereiweiß und Lysozym), die allergische Reaktionen auslösen können, werden auf dem Etikett bei einem Gehalt von 0,25 mg/l oder mehr im Erzeugnis zum Zeitpunkt der Etikettierung angegeben. Diese Stoffe spielen deshalb in der Praxis keine Rolle mehr.

³ Stickstoff (Flotation) und Kohlendioxid (Überlagerung) sind während der Weinbereitung Verarbeitungshilfsstoff und werden dann nicht angegeben. Die als „Packgase“ bei der Abfüllung sind es Zutaten. Stickstoff, Kohlendioxid oder Argon können im Zutatenverzeichnis durch die Angabe „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“ oder „Die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen“ ersetzt werden.