



**REIFEMESSUNG, HERBSTTAGUNG, NEU IM TEAM**

**Reifemessung Rheinhessen vom 21.08.2023**

| Rebsorte                | Reifeentwicklung: Mittelwerte vom |        |       |         |       | 21. Aug 23 |        | RHEINHESSEN |         |
|-------------------------|-----------------------------------|--------|-------|---------|-------|------------|--------|-------------|---------|
|                         | von - bis                         | Mittel | Vorw. | Vorjahr | Norm* | von - bis  | Mittel | Vorw.       | Vorjahr |
| Müller-Thurgau          | 51-65                             | 58     |       | 70      | 56    | 10,0-11,7  | 10,8   |             | 9,8     |
| Silvaner                | 41-64                             | 53     |       | 66      | 51    | 12,1-19,1  | 15,9   |             | 10,8    |
| Riesling                | 43-69                             | 54     |       | 62      | 47    | 15,2-25,1  | 19,7   |             | 16,8    |
| Weißburgunder           | 46-68                             | 52     |       | 69      | 55    | 13,6-18,1  | 15,9   |             | 12,5    |
| Grauburgunder           | 49-65                             | 55     |       | 76      | 59    | 11,2-17,3  | 14,0   |             | 11,0    |
| Spätburgunder           | 48-61                             | 54     |       | 75      | 60    | 13,3-20,4  | 16,6   |             | 12,2    |
| Dornfelder              | 51-65                             | 58     |       | 66      | 54    | 9,2-13,5   | 10,8   |             | 8,2     |
| Portugieser             | 47-69                             | 53     |       | 69      | 51    | 8,5-14,1   | 11,1   |             | 6,9     |
| Regent                  | 55-78                             | 63     |       | 82      | 64    | 10,0-11,8  | 10,7   |             | 7,7     |
| * Mittelwerte 2008-2022 |                                   |        |       |         |       |            |        |             |         |

Am Montag wurden die ersten Reifemessungen in Rheinhessen durchgeführt. Sollten Sie das Wetterfax beziehen, so wurden die Werte aus dem **Vorjahr** im gestrigen Rundschreiben vom System leider falsch übernommen. Der aktuelle KIS zeigt die korrigierten Werte. Die Ergebnisse spiegeln die Situation der Entwicklung im Vegetationsjahr wider. Die Reifeentwicklung bewegt sich auf durchschnittlichem Niveau und liegt tendenziell in der Norm (2008 – 2022) Dies ist sicherlich auch der guten Wasserversorgung und damit einhergehender Verdünnung geschuldet. Eine Reifeverzögerung durch Trockenstress findet dieses Jahr nur in wenigen Anlagen statt, für die der Regen dann doch leider zu spät kam.

Die Mostgewichte bewegen sich auf einem niedrigeren Niveau als 2022 mit einer Verzögerung von ca. 10 - 14 Tagen und sind zum derzeitigen Stadium tendenziell vergleichbar mit 2021. Die Kompaktheit der Trauben, gerade bei den Burgundersorten ist außergewöhnlich, aber nicht verwunderlich, bedingt durch die Niederschläge in der letzten Woche. Auch sind bereits einige Fäulnisnester bedingt durch Oidium und Wespenfraß zu registrieren.

**I. Reifeentwicklung**

Der **Regent** zeigt je nach Standort als frühreifende Sorte schon eine sehr gute Durchfärbung. Die Mostgewichte liegen im Mittel bei 63°Oe (55 – 78°Oe), bei einer Gesamtsäure von 10,7 g/l. Für eine evtl. Traubensaftgewinnung sollten frühreifende Standorte im Auge behalten werden.

Der **Dornfelder** liegt bei 58°Oe im Mittel, und liegt 8°Oe unter dem Vorjahresniveau. Die Ausfärbung der Beeren, je nach Ertragspotential, ist sehr unterschiedlich, in begünstigten Anlagen aber bereits zufriedenstellend für den Entwicklungszeitpunkt. Die Gesamtsäure liegt im Durchschnitt bei 10,8 g/l.

Beim **Spätburgunder** können wir alle Facetten erkennen. An der Rheinterrasse gibt es bereits gut ausgefärbte Anlagen. An spätreifenden Standorten und Standorten mit hohem Ertragspotential hat die Ausfärbung gerade erst begonnen. Gerade bei dieser Rebsorte kann man die umgesetzten weinbaulichen Maßnahmen zum gegenwärtigen Zeitpunkt sehr gut erkennen. Ertragsregulierte und traubenhalbierte Anlagen lassen in den nächsten Wochen sicher Einiges erwarten.

Die **Portugieser**-Anlagen zeigen teilweise schon eine gute Durchfärbung. Das Mostgewicht liegt im Mittel bei 53°Oe bei einer Säure von 11,1 g/l. Oidiumfreie Anlagen zeigen ein gutes Ertragspotential.

Die **Müller-Thurgau**-Anlagen sehen sehr unterschiedlich aus, je nach Standort. Oftmals sind schon Fäulnisnester zu registrieren. Einige Müller-Thurgau-Anlagen haben in 2023 einen deutlichen Oidiumbefall, was jedoch Lagenweise sehr unterschiedlich sein kann, bei identischen Pflanzenschutzintervallen und Mitteleinsatz. In begünstigten Anlagen konnten bereits 65°Oe registriert werden. Das Mittel der Anlagen liegt bei 58°Oe und 10,8 g/l Gesamtsäure.

Die Rebsorte **Silvaner** hat als spätreifende Sorte im Mittel der Anlagen bereits 53° Oe. Die Trauben zeigen sich sehr kompakt und liegen in der Säure bei 15,9 g/l.

**Grauburgunder** haben in begünstigten Anlagen ein Mostgewicht von bereits 65 °Oe. Im Mostgewichts-Mittel liegen die Anlagen bei 55°Oe. Die Durchfärbung der Trauben ist sehr differenziert und natürlich ertragsabhängig. Bei dieser Rebsorte fallen die Kompaktheit und ein teilweises Abdrücken der Beeren besonders auf. Hier darf man gespannt sein, wie die weitere Entwicklung verläuft.

**Weißburgunder** liegt im Mittel bei 52°Oe und 15,9 g/l Gesamtsäure. Diese Rebsorte zeigt ähnliche Ansätze wie der Grauburgunder.

**Riesling** liegt bei 54° Oe und 19,7 g/l Gesamtsäure im Mittel. Anlagen mit geringerem Behang sind deutlich weiterentwickelt in der Reife.

## II. Herbsttagung Rheinhessen - Terminhinweis

Auch in diesem Jahr in digitaler Form am 7.9.2023 um 17.00 Uhr  
Nähere Informationen erfolgen rechtzeitig.

## III. Neu im Team



Neu in der Gruppe Oenologie ist Isabelle Frank (geb. Willersinn). Sie hat hier im Haus bereits ihr zweijähriges Referendariat abgelegt und ergänzt nun das Team seit Mai 2023. Neben den klassischen Aufgaben wie der Wissensgenerierung im Versuchswesen sowie dem Berufs- und Fachschulunterricht in Oppenheim und Bad Kreuznach in den Fächern Kellerwirtschaft/Kellertechnik und Wirtschaftslehre/Sozialkunde, liegt ihr Aufgabenschwerpunkt in der Betreuung weinrechtlicher Fragestellungen, darunter auch die Thematik der Nährwerte- und Zutatendeklaration.

Kontaktdaten: [isabelle.frank@dlr.rlp.de](mailto:isabelle.frank@dlr.rlp.de), 06133/930-166