



**WETTERPROGNOSE, REIFEMESSUNG,
 WEINRECHTLICHE ÄNDERUNGEN, HEFENÄHRSTOFFE,
 RESSOURCENSCHONUNG**

Rheinhausen:

Vorhersage: Vorübergehende Abkühlung!

Deutscher Wetterdienst
 Wetter und Klima aus einer Hand



Nach hochsommerlichem Wochenstart überquert in der Nacht zum Mittwoch eine Kaltfront Rheinhausen und bringt eine deutliche Abkühlung, aber keinen grundlegenden Wetterumschwung.

In der Nacht zum Mittwoch fällt gebietsweise teils gewittriger Regen. Nach Abzug des Regengebietes wird es am Mittwoch wechselnd wolbig, nur vereinzelt fallen noch Schauer. Der Wind lebt zeitweise böig auf. Am Donnerstag gibt es einen freundlichen und überwiegend trockenen Sonne-Wolken-Mix. Am Freitag steigt die Wahrscheinlichkeit für Schauer geringfügig an, sonst dominiert zunächst trockenes und oft sonniges Wetter. Im Laufe des Sonntags nähert sich ein neuer Tiefausläufer, es ist aber noch unklar, ob dieser in Rheinhausen Niederschläge bringen wird.

Prognosesicherheit: Der grundlegende Wetterablauf ist relativ sicher. Was die Schauer am Freitag oder zum Montag hin betrifft, gibt es allerdings noch Unsicherheiten.

Vorhersagetag		Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di
vorherrschende Witterung tagsüber								
Höchst-/Tiefsttemperatur 2 m [°C]		21 / 11	23 / 10	23 / 9	25 / 11	26 / 11	25 / 13	26 / 13
Niederschlag [mm]		1 - 3	0	< 2	0	0	0	0
Wind - Richtung/ Geschwindigkeit [m/s]	morgens	NW / 4	NW / 2	O / 2	NO / 2	NO / 2	N / 2	NO / 3
	mittags	W / 4	N / 3	SW / 3	N / 3	SW / 3	W / 4	SW / 4
	abends	NW / 2	NO / 2	W / 3	NO / 3	NW / 3	NW / 3	W / 3

Reifemessung Rheinhessen vom 07.09.2026

	Mittelwerte vom 07.09.2026					RHEINHESSEN			
	° Oechsle					Säure (g/L)			
Rebsorte	von - bis	Mittel	Vorw.	Norm*	Vorjahr	von - bis	Mittel	Vorw.	Vorjahr
Silvaner	72-105	89	82	72	80	5,9-8,9	7,6	8,9	9,0
Riesling	73-96	82	78	70	86	9,3-15,7	12,3	13,2	11,5
Weißburgunder	84-94	88	82	75	88	7,2-9,2	7,8	8,4	8,5
Grauburgunder	75-99	90	86	79	90	6,3-9,2	7,3	7,6	8,5
Spätburgunder	79-100	92	88	80	90	5,8-11,1	8,4	9,0	9,2
Dornfelder	77-89	82	79	70	86	5,8-6,9	6,3	6,7	6,7
* Mittelwerte 2011-2025									

Die Rebsorten zur Reifemessung haben sich reduziert, bzw. bei weniger als 5 Standorten werden keine Durchschnittswerte mehr ermittelt. So dürften wir dem frühesten Termin, seit den Aufzeichnungen zur Reifemessungen, zur Beendigung Dieser zusteuern.

Die Lese läuft zielführend und zügig voran. Auf Grund der hohen Tagestemperaturen werden oft werden die Nachtstunden zur Vollernterlese herangezogen. Die Mostgewichte haben weiter zugenommen, und somit auch der Reifegrad. Beachten Sie bei den Mittelwerten der Mostgewichte, das bereits frühe Lagen beerntet wurden. Die Säure hat sich weiterhin reduziert und liegt mit Ausnahme vom Riesling niedriger als in 2025.

Die unterschiedlichen, regional bedingten Regenereignisse vor 10 Tagen haben die Beeren auf tiefgründigen Standorten nochmals gefüllt. Sie haben einen weiteren Reifesprung gemacht und gehen bei geringeren Schlagzahlen bei der Vollernterlese sehr gut vom Stilgerüst

ab. Unreife Beeren aus Anlagen mit Trockenstress trennen sich deutlich schwieriger oder kaum vom Stilgerüst.

I. Reifeentwicklung

Der **Dornfelder** liegt bei 82°Oe im Mittel bei einer Zunahme von 3°Oe gegenüber der Vorwoche. Die Beeren sind sehr kompakt. Bei der Entscheidung zur Lese spielt sicher auch die schwierige Marktlage für diese Rebsorte eine Rolle, was sowohl für den Rotwein- als auch für den Roseweinausbau gilt. Jedes °Oe reduziert den Saccharosezusatz zur Anreicherung. Die Gesamtsäure liegt im Durchschnitt bei 6,3 g/l.

Beim **Spätburgunder** schreitet die Entwicklung weiterhin zügig voran. Begünstigte Anlagen sind bereits bei zufriedenstellenden Mostgewichten geerntet worden. Die Mostgewichte liegen im Mittel bei 92°Oe, bei einer Säure von 8,4 g/l. Das Jahr 2026 ist sicher ein Jahr, um herausragende Spätburgunderweine zu erzeugen.

Die Rebsorte **Silvaner** hat im Mittel der Anlagen 90°Oe und bereits das Prädikat Spätlese erreicht. Die Gesamtsäure liegt im Mittel bei 7,6 g/l. Bei Leseterminierung in einigen Tagen wird sich die Säure weiter reduzieren. Eine Säuerung sollte dann frühzeitig, bereits im Moststadium, erfolgen.

Grauburgunder und Weißburgunderlese ist seit dem Wochenende gestartet. Die Fäulnisentwicklung hat bei Grauburgunder nicht deutlich zugenommen. Auch hier sind bereits viele Anlagen gelesen worden. Im Mittel liegen die Anlagen bei 90°Oe, ausreichend für die Erzeugung von fruchtigen, charaktervollen Weinen.

Weißburgunder zeigt tendenziell bereits vereinzelt Fäulnisnester, die beobachtet werden sollten. Im Mittel liegen die Anlagen bei 88°Oe, bei einer Gesamtsäure von 7,8 g/l.

Gerade bei den Burgundersorten ist die Reifeentwicklung deutlich zu erkennen und die Saftausbeute gestiegen, im Vergleich zu frühen Leseterminen letzte Woche.

Riesling-Weinberge präsentieren sich noch sehr stabil, gerade im Vergleich zum Vorjahr. Jeder Tag bringt im Moment deutlich mehr Aromareife. Beobachten Sie Ihre Anlagen, gerade bei weiteren Mostgewichtszunahmen, um das richtige Lesefenster zu nutzen. Hier kann sicher noch gepokert werden. 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 82°Oe. Die Säurewerte von 12,3 g/l sind noch auf einem hohen Niveau.

II. Weinrechtliche Änderungen

Änderung in der Bezeichnung von Lagenweinen

Durch die am 1. September veröffentlichte „Dreizehnte Verordnung zur Änderung weinrechtlicher Bestimmungen“ ergaben sich erneute Änderungen an den bisher kommunizierten Informationen zur Bezeichnung von Lagenweinen ab dem Erntejahrgang 2026: Bisher hieß es, dass der Lagenname auch auf dem Schautikett nur noch in Verbindung mit dem Ortsnamen angegeben werden darf. Diese Pflicht wurde aufgehoben. Es reicht demnach aus, wenn Ortsname + Lagenname auf dem Hauptetikett (Etikett, auf dem alle Pflichtangaben stehen) angegeben wird. Auf dem Schautikett kann weiterhin die Lage auch ohne Ortsnamen stehen.

Alkoholfreier Glühwein jetzt möglich

Ebenfalls wurden Änderungen im Bereich der aromatisierten weinhaltigen Getränke aufgenommen. Die Herstellung und Bezeichnung von alkoholfreiem Glühwein ist nun möglich. Weitere Informationen dazu werden wir in einem späteren KIS veröffentlichen. Gleiches gilt für alkoholfreie Schorle und Weinschorle.

Federweißer nur noch saisonal

Durch die neue Verordnung wurde zudem die Produktion von Federweißen saisonal eingegrenzt. Federweißer darf demnach ausschließlich saisonal aus frischem Traubenmost gewonnen werden. Eine sterile Einlagerung und spätere Herstellung von Federweißen ist damit nicht mehr zulässig.

III. Nährstoffversorgung

Aus den Ergebnissen der Reifemessung 2026 und differenzierten Mostproben, lassen sich sortenabhängig eher niedrige Nährstoffversorgungen, mit NOPA-Werten teilweise noch **unter 100 mg/l** erkennen. Für die Handhabung im Keller ist es tendenziell sinnvoll die Nährstoffversorgung der Moste zu kennen. Hierfür kann eine Mostanalyse im Weinlabor hilfreich sein.

Genauso wichtig wie die Nährstoffversorgung zu kennen, ist es allerdings auch, entsprechend zu handeln und Nährstoffe gezielt nach individuellem Bedarf einzusetzen. Ein genereller und vor allem unspezifischer Einsatz ist vor allem für wirtschaftlich arbeitende Betriebe nicht empfehlenswert.

Die Nährstoffversorgung ist ein entscheidender Faktor um die Reintönigkeit der Weine und den reibungslosen Verlauf der Gärung zu gewährleisten. Ein Mangel kann zur Bockserbildung und zur Gärverzögerung, bis hin zur Gärstockung führen. Beim Auftreten von Bocksern vor der Endgärphase sollten Aminosäurehaltige Nährstoffpräparate gegeben werden, um den Stickstoffbedarf der Hefe zu decken. Die Tabelle zeigt die Einteilung der Nährstoffpräparate mit Höchstmengen und deren Wirkungsweise.

Tabelle: Hefenährstoffpräparate

Präparat	Höchstmenge	Wirkung
Diammoniumphosphat DAP	100 g/hl (Most)	Zum Ausgleich bei Nährstoffmangel, frühe Gabe 30 g/hl zur Hauptgärphase, zur Bockserbeseitigung 20 g/hl
Diammoniumsulfat DAS	100 g/hl (Most)	Zum Ausgleich bei Nährstoffmangel, frühe Gabe 30 g/hl zur Hauptgärphase, zur Bockserbeseitigung 20 g/hl Zur pH-Wert Absenkung
Thiamin (Vitamin B1)	65 mg/hl (0,6 mg/l) (Most)	Verringerung der SO ₂ -Bindungspartner
Kombipräparate	vom Hersteller abhängig	wie die Einzelkomponenten, häufig etwas teurer, aber einfacher in der Anwendung
Inaktivierte Hefen, Hefeautolysate	-	zur Vermeidung von Gärstörkungen, auch in der Endgärphase einsetzbar

Durch den Zusatz von DAP/DAS (Hefenährsalz) wird der hefeverfügbare Stickstoff angehoben. 40 g/hl DAP/DAS bringen einen Zuwachs von 85 mg/l Ammonium-Stickstoff (NH₄-N). Hefeautolysate (ebenfalls 40 g/hl) enthalten nur etwa 2 mg/l NH₄-N, jedoch haben sie zusätzlich einen Anteil an gut verwertbaren Aminosäuren. Inaktivierte Hefen sind hier mit Hefeautolysaten zu vergleichen, wobei ihre Nährstoffgehalte geringer sind. Bei fäulnisbelastetem Lesegut muss zur Verbesserung der SO₂-Bilanz Thiamin zugesetzt werden.

DAS könnte gerade bei Mosten mit sehr hohen pH-Werten eingesetzt werden, um eine Reduzierung des pH-Wertes von 0,1 – 0,2 zu erreichen.

IV. Hefezellzahlbestimmung:

Um auf Nummer sicher zu gehen können Sie Ihre Gärungen mikroskopisch untersuchen lassen. Dies bietet sich 3-4 Tagen nach der Hefedosage an. Hierdurch kann überprüft werden, ob die Hefe sich ausreichend vermehrt hat, oder ob weitere Maßnahmen nötig sind. Auch bei Gärstörungen kann man die Hefezellzahl bestimmen lassen. Analyselabors bieten diese Untersuchung an und unterstützen Sie gerne.

V. Blanc de Noir, Rosé und Weißherbst:

Aufgrund der Trockenheit bei gleichzeitig hohen Temperaturen und Sonnenstunden, sind die Beeren in diesem Jahrgang tendenziell etwas kleiner. Dies ist zwar für eine intensive Farbe bei Rotweinen von Vorteil, gleichzeitig ist die Herstellung von hell gekelterten Weinen anspruchsvoller, da das veränderte Saft-Schalen-Verhältnis zu mehr Farbe führt. Es sollte hier mit einer besonders schonenden Lese und Traubenverarbeitung entsprechend reagiert werden. Auch Portugieser zeigen in 2026 eine sehr anspruchsvolle Farbe, auch bei kurzen Standzeiten unter 2 Stunden. Ein Joker könnte in diesem Jahr die Ganztraubenpressung (GTP) werden, sofern es betriebsbedingt möglich ist.

VI. Ressourcenschonung von Energie und Wasserverbrauch

Die ersten Moste sind eingelagert und die Gärung verläuft bisher unproblematisch, wenn die Dese entsprechend eingeleitet wurde. Die Vorklärung, der Einsatz von Hefen, Hefenährstoffen und die Gärtemperatur werden individuell, je nach Weinstilistik angepasst. 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. 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. Eigene Aufzeichnungen erscheinen sinnvoll.

Effiziente Ressourcennutzung - Kaltwassersatz

Zur Energieeinsparung sollte im Kaltwassersatz die Vorlauftemperatur nicht kühler als 10 °C gewählt werden. Ansonsten wird bei tieferen Temperaturen unnötig Energie verschwendet. Das gekühlte Wasser kann, 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.