



WETTERPROGNOSE, GLÜHWEIN, ZUTATAENVERZEICHNIS

Rheinhessen:

Vorhersage: Ab Mittwoch trocken und kühl, ab Samstag unbeständig und milder

Deutscher Wetterdienst
 Wetter und Klima aus einer Hand



In den kommenden Tagen gewinnt ein Hoch über Nordosteuropa an Einfluss und führt kühle Luft heran, ab dem Wochenende bestimmen von Westen her kräftige Tiefdruckgebiete das Wetter.

Bis Dienstagabend gehen örtlich noch Schauer nieder, in der Nacht zum Mittwoch klart es allmählich auf. Am Mittwoch und Donnerstag scheint nach Auflösung örtlicher Fröhnebfelder häufig die Sonne, in den Nächten zu Donnerstag und Freitag ist vereinzelt Frost in Bodennähe möglich. Am Tag der Deutschen Einheit ziehen nach freundlichem Beginn aus Westen allmählich Wolken auf, meist bleibt es noch trocken, in der Folge nacht kommt Regen auf. Am Samstag regnet es zunächst verbreitet und teils kräftig, am Nachmittag wechseln sich Schauer mit kurzen Auflockerungen ab, der Sonntag verläuft überwiegend stark bewölkt mit zeitweisigem Regen. An beiden Tagen frischt der Südwest- bis Westwind in Böen stark, besonders in höheren Lagen auch stürmisch auf, die Nächte werden deutlich milder. Der Montag und der Dienstag gestalten sich wechselnd bis stark bewölkt, zeitweise fällt noch Regen.

Prognosesicherheit: Bis Samstag gilt die Vorhersage als recht sicher, danach nehmen vor allem bei der Wind- und Niederschlagsentwicklung die Unsicherheiten zu.

Vorhersagetag	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di
vorherrschende Witterung tagsüber							
Höchst-/Tiefsttemperatur 2 m [°C]	16 / 6	16 / 3	15 / 3	16 / 7	16 / 8	17 / 8	17 / 8
Niederschlag [mm]	0	0	0	10 - 20	1 - 3	1 - 3	< 2
Wind - Richtung/ Geschwindigkeit [m/s]							
morgens	NO / 2	NO / 2	NO / 2	S / 3	SW / 5	SW / 4	SW / 4
mittags	O / 3	O / 3	SO / 3	SW / 5	SW / 6	SW / 6	SW / 5
abends	O / 1	O / 2	SO / 2	SW / 4	SW / 5	SW / 4	SW / 4

I. Aktuelle Situation

Der Herbst 2025 zeichnet sich durch ein sehr frühes Leseende in den Anbaugelieten aus. Man muss schon lange zurückdenken, wann ein solches Ereignis bereits Ende September stattgefunden hat. Tendenziell war es das früheste Ende in der jüngeren

Vergangenheit. In wenigen Anlagen wird noch gepokert bezüglich BA und TBA. In vorbereiteten Anlagen könnte es auch funktionieren mit selektiver Lese. Ruhe und Geduld sind hier gefragt.

Die Vergärung der Jungweine ist weiterhin differenziert zu sehen. Oft wird von unproblematischem Gärverhalten gesprochen. In einigen Fällen aber auch von einem langsamen und einem schleppendem Gärverlauf. Eine tägliche Mostgewichtskontrolle sollte zum Standard gehören um rechtzeitig eingreifen zu können.

Viele Lesegerätschaften und Maschinen wurden bereits gereinigt und zur Überwinterung für den nächsten Herbst weggestellt.

II. Glühwein:

Wer bereits jetzt plant, aus den Weinen des aktuellen Jahrgangs Glühwein herzustellen, kann sich Gedanken über den finalen Alkoholgehalt des Endprodukts machen. Der gesetzliche Rahmen bei Glühwein geht von 7 % Vol. bis 14,5 % Vol. vorhandenem Alkohol. Bei ungefähr 11 % Vol. vorh. Alkohol lässt sich aber die Grenze des guten Geschmacks ziehen. Das gilt für Glühwein aus Rot- oder Weißwein. Bedenken Sie, das Produkt wird erhitzt und Alkohol wird somit flüchtig, es entsteht sehr schnell ein brandiger Eindruck.

Wer Glühwein mit Saccharose süßt, kann nicht die gleiche Alkoholreduzierung erwarten wie man sie mit einem Verschnitt von Süßreserve erreicht.

Zwei Beispiele sollen das verdeutlichen:

Es soll ein Glühwein mit 80 g/l Restzucker (RZ) produziert werden. Der Grundwein weiß, hat folgende Werte:

vorh. Alkoholgehalt: 12,9 % Vol. = 90° Oe als Mostgewicht,
der Restzucker liegt bei 0 g/l im Grundwein

Beispiel 1:

Verschnitt mit Süßreserve (200 g/l RZ); 2 g/l RZ = 1 % SR

Es werden 40 % Süßreserve benötigt

Der vorhandene Alkoholgehalt reduziert sich auf 7,7 % Vol.

Beispiel 2:

Süßung mit Saccharose

Es werden 80 g/l Saccharose benötigt. Dies führt zu einer Volumenmehrung von 48 ml/l. Durch die Volumenmehrung reduziert sich der vorhandene Alkohol auf 12,25 % Vol.

Das heißt, dass bei einer Süßung mit Saccharose nur eine geringe Absenkung des vorhandenen Alkohols zu erwarten ist. Das galt es schon in der Traubenlese zu berücksichtigen!

Wer einen vorh. Alkoholgehalt von 10 % Vol. und ca. 80 g/l RZ im Glühwein anstrebt, sollte bei Glühwein aus Weißwein ein Mostgewicht von ungefähr. 75°Oe und bei Glühwein aus Rotwein ein Mostgewicht von ca. 80°Oe anstreben. Dies entspricht einem vorh. Alkoholgehalt von ca. 10,5 % Vol. nach der Gärung. Alkoholgeprägte Glühweine führen sehr schnell zu einer Sättigung.

III. Aufzeichnungspflicht zwischen Weinbuchführung und Zutatenverzeichnis

Der nachfolgende Text und die Tabelle ist von Bernhard Schandelmaier, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinpfalz 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.