

# Wichtige gesetzliche Werte für die Erzeugung von Wein im ANBAUGEBIET MITTEL RheIN - 2021

23.08.2021 / DLR-RNH Bad Kreuznach / Achim Schick / 0671-820336

Qualitätsstufen		Deutscher Wein		Rheinburgen/Deutscher Landwein		Qualitätswein b.A.		Kabinett		Spätlese		Auslese		BA und Eiswein		T B A			
		weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot		
Mindestmostgewicht °Oe	Riesling	47	-	47	-	55	-	-	-	80	-	88	-	110	-	150	-		
	übr. Weißw. Sort	47	-	47	-	60	-	76 (*)	-	85	-	93	-	110	-	150	-		
	Dornfelder					68													
	alle Rotw. Sort.	-	47	-	47	-	60	-	80 (*)	-	87	-	93	-	110	-	150		
(*) <b>Mindestmostgewicht bei Angabe von Einzel/Katasterlage oder Steillage/Terrassenlage</b> Sekt b.A. Rebsorte Riesling 51° Oe., alle übrigen Rebsorten 57° Oe.																			
<b>Eiswein:</b>		Flächen auf denen beabsichtigt ist Eiswein zu lesen, sind bis zum 15. November bei der Landwirtschaftskammer zu melden!																	
Die folgenden Grenzwerte der Weißweine gelten auch für Rosé, Weißherbst und Rotling: (Achtung: SO <sub>2</sub> -Werte gelten nicht für ÖKO-Weine)																			
<b>Ges. SO<sub>2</sub> - mg/l</b>	unter 5 g/l RZ	200	150	200	150	200	150	200	150	200	150	200	150	200	150	200	150		
	ab 5 g/l RZ	250	200	250	200	250	200	250	200	300	300	350	350	400	400	400	400		
max. flüchtige Säure g/l (darüber verdorben)		1,08	1,2	1,08	1,2	1,08	1,2	1,08	1,2	1,08	1,2	1,08	1,2	1,8	1,8	2,1	2,1		
vorh. Alkohol mind.		67,1 g/l = 8,5 % vol						55,2 g/l = 7 % vol						43,4 g/l = 5,5 % vol					
max. Anreicherung um		24,0 g/l = 3,0 % vol / Konzentrierung max. 16 g/l = 2% Vol.						entfällt											
max. Gesamtalkoholgehalt Wein nicht anreichert		118,5 g/l = 15 % vol						keine Begrenzung											
Wein angereichert g/l		90,8	94,7	90,8	94,7	118,5		entfällt											
% vol		11,5	12	11,5	12	15,0													
<b>Anreicherung:</b> In mehreren Stufen erlaubt bis Jungweinstadium, spätestens bis 15. März <u>Hinweis:</u> Anreicherung von Maische nur bei Rotwein erlaubt		Saccharose, Konz. TM, RTK, Most/Wein: teilw. Konzentrierung versch. Verfahren, max. 2 % Vol				Saccharose RTK Konzentrierung (max. 2 % Vol. Alkoholerhöhung oder 16 g/l außer Kälte)				nicht erlaubt									
<b>Entsäuerung:</b>		Frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost und Jungwein dürfen teilweise entsäuert werden. Wein nur bis höchstens 1 g/l berechnet als Weinsäure. Eine Entsäuerung in mehreren Stufen ist erlaubt. Säuerung und Entsäuerung schließen sich aus.																	
<b>Säuerung (sofern für 2021 erlaubt):</b>		Most bis Jungwein maximal 1,5 g/l, Wein nochmals maximal 2,5 g/l. Säuerung und die Anreicherung ein und desselben Erzeugnisses schließen sich aus. TM, teilweise gegorener Traubenmost und Jungwein gelten nicht als dasselbe Erzeugnis. <b>Eiswein = keine Säuerung!</b>																	
<b>Mindestgesamtsäure:</b>		3,5 g/l – berechnet als Weinsäure																	
<b>Geschmacksangaben:</b>	trocken	RZ-Formel: Säure + 2 aber max. 9 g/l RZ*																	
	halbtrocken	RZ-Formel: Säure + 10 aber max. 18 g/l RZ*																	
	lieblich	über halbtrocken und höchstens 45 g/l RZ*																	
	süß	mindestens 45 g/l RZ*																	
	Landwein	maximal halbtrocken*																	
	Landwein - Rhein	keine Restzuckerbegrenzung*																	
„Der Neue“ (nur Landwein 50°Oe)		aus Trauben eines Jahrganges - Pflicht: Jahrgangsangabe nicht vor dem 1. November des Erntejahres an Endverbraucher abgeben																	
<b>Zugabe von Holzchips</b>		Zugelassen bei Weintrauben, Most, Maische und Wein (nicht bei Prädikatswein einsetzbar)																	

\* Zuckergehalt darf um nicht mehr als 1 g/l von der Angabe auf dem Etikett des Erzeugnisses abweichen, die Spanne Säure plus 2 oder Säure plus 10 muss eingehalten werden.

<b>Riesling-Hochgewächs</b>	Nur als Qualitätswein möglich, ausschließlich aus Riesling (incl. Süßreserve) - mindestens 67°Oe bei amtlicher Qualitätsprüfung mind. 3,0 Punkte			
<b>„Im Barrique gereift“</b> <i>Bei Einsatz von Chips ist diese Angabe verboten</i>	Bei Qualitäts- und Prädikatsweinen sind die Reifeangaben „im Barrique gegoren“, „im „Barrique ausgebaut“ oder „im Barrique gereift“ nur noch zulässig, wenn 1. mindestens 75 vom Hundert des Weines oder der zu seiner Herstellung verwendeten Erzeugnisse in einem Barrique-Fass mit einem Fassungsvermögen von nicht mehr als 350 Litern gegoren, ausgebaut oder gereift worden sind, und 2. die Dauer der Gärung, des Ausbaus oder der Reifung in dem Barrique-Fass mindestens 6 Monate bei Rotwein oder mindestens 4 Monate bei anderem als Rotwein betragen hat			
<b>„Im Fass gereift“</b> (unterliegt keiner sensorischen Prüfung, Nachweis anhand der Kellerbuchführung)	Begriff kann alleinstehend oder in Verbindung mit der Holzart verwendet werden (z.B. „Im Eichenholzfass gereift“). 1. Verwendbar für Qualitätswein und Prädikatswein wenn mindestens 75 % des Weines oder der zu seiner Herstellung verwendeten Erzeugnisse a) bei Rotwein mindestens 6 Monate, b) bei anderen Weinen mindestens 4 Monate in einem Holzfass gelagert worden sind 2. sofern die Ausbauart im AP-Antrag unter „sonstigen Angaben“ aufgeführt ist 3. <u>Verwendung von Holzchips ist verboten</u>			
<b>Classic-Mittelrhein</b> (nur Weiß- und Rotwein)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Zugelassene Rebsorten: Weißer Burgunder, Müller Thurgau (nur als Rivaner), Riesling, Ruländer (nur als Grauburgunder oder Grauer Burgunder, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot grigio oder Pinot gris), Spätburgunder</li> <li>- Herstellung: Grundwein sowie Verschnittwein (max. 15%) aus den o.g. Rebsorten; außer Süßreserve</li> <li>- Herkunft: nur Anbaugbiet angeben, nähere Herkunftsangaben nicht erlaubt</li> <li>- Jahrgang: immer mit angeben / Mindestmostgewicht: 1 %vol (7 °Oe) über dem Mindestmostgewicht jeweiligen Rebsorte,</li> <li>- Gesamtalkoholgehalt: mind. 12,0 %vol / Restzucker: Säure x 2 bis max. 15 g/l. Keine Geschmacksangabe auf dem Etikett erlaubt,</li> <li>- Abfüllung: Erzeugerabfüllung oder Vertrag mit Abfüller spätestens bis 1. Sept. des Jahres</li> </ul>			
<b>Steillage/Terrassenlage</b>	Angabe möglich bei: Landwein, Qualitätswein und Prädikatswein sowie bei Qualitätslikörwein b.A., Qualitätspierwein b.A. und Sekt b.A Fläche muss in Weinbaukartei entsprechend deklariert sein, nur für Rebsorten Riesling, Weißer/Grauer/Früh- und Spätburgunder, AP-Prüfung: mind. 3,0 Pkt.			
<b>Einzellage/Katasterlage</b> (Mindestmostgewicht gilt auch für evtl. Verschnittpartner)	Mostgewicht mind. Kabinettwerte, in der Etikettierung nur mit Ortsangabe, nur für Qualitäts- und Prädikatsweine <u>Katasterlage</u> : Flächen müssen bei der LWK beantragt und genehmigt werden, Mostgewicht mind. Kabinettwerte, nur für Qualitäts- und Prädikatsweine, in der Etikettierung nur mit Ortsangabe oder in Verbindung mit Ortsangabe und Einzellage, nur für Qualitäts- und Prädikatsweine			
<b>Herkunftsbezeichnungen</b>	<b>Deutscher Wein</b>	<b>Landwein</b>	<b>Deutscher Landwein</b>	<b>Qualitätswein/Prädikatswein</b>
weitestgehende geographische Bezeichnung	Mit Angabe von Jahrgang und Rebsorte. <b>Ausgenommen folgende Rebsorten und deren Synonyme: Riesling, Frühburgunder, Limberger, Portugieser, Blauer Silvaner, Spätburgunder, Trollinger, Dornfelder, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Müller-Thurgau, Müllerrebe, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Riesling, Roter Traminer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling. Für Burgundersorten die hier nicht aufgeführt sind, ist das jeweilige Synonym zu verwenden.</b>	Rheinburgen Landwein	Deutscher Landwein - Rhein	Mittelrhein
<b>Weinarten:</b>	<i>Weißwein</i> <i>Rotwein</i> <i>Roséwein, Rosé</i> <i>Weißherbst</i> <i>Rotling</i> <i>Blanc de Noir</i>	= ausschließlich aus Weißweintrauben - Süßung nur mit SR von Weißweintrauben = ausschließlich aus Rotweintrauben - Süßung nur mit SR von Rotweintrauben = Wein von blass- bis hellroter Farbe, ausschließlich aus Rotweintrauben - Süßung nur mit SR aus roten Trauben = aus hellgekeltertem Most einer roten Rebsorte incl. Süßreserve und max. 5% Rotweinerschnitt derselben Sorte (Bezeichnung Weißherbst ab QbA möglich) = Wein von blass- bis hellroter Farbe, Verschnitt von Weißweintrauben oder Maische, mit Rotweintrauben oder Maische. SR kann Rotling, weiß oder rot sein. = Ab Qualitätsstufe Q.b.A., aus frischen Rotweintrauben, wie ein Weißwein gekeltert, für Weißwein typische Farbe.		
<b>Allergene Stoffe:</b>	Ab 01.Juli 2012 sind folgende Behandlungsmittel in der Etikettierung anzugeben: SO2, Lysozym, Albumin sowie Casein-Erzeugnisse. Bei fehlender Allergen-kennzeichnung bei deutschen Weinen und Importweinen liegt die Nachweisgrenze bei 0,25 mg/l. Fischgelatine und Hausenblase ist als Klärungsmittel dauerhaft von der Deklarierungspflicht ausgenommen. Vorsicht bei Mischpräparaten! Für deutsche Exportportweine gelten die Vorschriften des Importlandes!			
<b>Zulässiger Hektarertrag</b>	105 hl/ha, max. 20%ige Überlagerung möglich, Übermenge: Verpflichtung zur Destillation bis zum 15.12. des Folgejahres			
<b>Umrechnungsfaktoren</b>	100 kg Trauben = 78 Liter Wein = Faktor 0,78 * bei Traubenzukäufen muss eine Mengenfeststellung durch Wiegen erfolgen.			
<b>Mengenregulierung</b>	100 l Most und teilw. gegorener TM = 100 Liter Wein = Faktor 1,0 Dies ist entsprechend in der Buchführung zu dokumentieren.			