

Wichtige gesetzliche Werte für die Erzeugung von Weiß- und Rotwein im ANBAUGEBIET RHEINHESSEN

30.08.2011/ DLR-RNH Bad Kreuznach /A.Schick / 0671-820336

Qualitätsstufen		Deutscher Wein		Rheinischer/Deutscher Landwein		Qualitätswein b.A.		Kabinett		Spätlese		Auslese		B A und Eiswein		T B A			
		weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	Rot		
Mindestmostgewicht °Oe	alle Rebsorten	47	47	50	50	-	-	-	-	-	-	-	-	120	120	150	150		
	s. Anmerkung	-	-	-	-	60 ¹	60 ¹ 68 ⁶	73 ²	-	85 ³	-	92 ⁴ 95 ⁵	-	-	-	-	-		
	Alle übrigen Rebsorten	-	-	-	-	62	62	76	76	90	90	100	100	-	-	-	-		
1 = Morio-Muskat, Portugieser, Riesling 2 = Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner 3 = Riesling, Silvaner 4 = Riesling 5 = Silvaner 6 = Dornfelder																			
Qualitätsschaumwein b.A. alle Rebsorten 57° Oechsle																			
Die folgenden Grenzwerte der Weißweine gelten auch für Rosé, Weißherbst und Rotling:																			
Ges. SO ₂ - mg/l	unter 5 g/l RZ	200	150	200	150	200	150	200	150	200	150	200	150	200	150	200	150		
max. mg/l	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		
mind. Gesamtalkoholgehalt		-	-	-	-	55,2 g/l = 7 % vol		75 g/l = 9,5 % vol, jedoch mind. dem festgesetzten Mindestalkoholgehalt											
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. Ges.Alkoholgehalt Wein nicht angereichert		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													
Anreicherung: In mehreren Stufen ist erlaubt bis Jungweinstadium, aber spätestens bis 15. März <u>Hinweis:</u> Anreicherung von Maische nur bei Rotwein erlaubt		Saccharose. konzentr. TM, RTK , Most/Wein: teilw. Konzentrierung versch. Verfahren. max. 2 %vol		Saccharose RTK Konzentrierung g				nicht erlaubt											
Entsäuerung:		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.																	
Mindestgesamtensäure:		3,5 g/l – berechnet als Weinsäure																	
Geschmacksangaben:		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*																
		Deut. Landwein	keine Restzuckerbegrenzung*																
„Der Neue“ - nur Landwein 50°Oe)		aus Trauben eines Jahrganges - Pflicht: Jahrgangsangabe nicht vor dem 1. November des Erntejahres an Endverbraucher abgeben																	
Zugabe von Holzchips		Zugelassen bei Most, Maische und Wein																	

* 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.

Riesling-Hochgewächs - nur Qualitätswein -	ausschließlich aus Riesling (incl. Süßreserve) - mindestens 70°Oe bei amtlicher Qualitätsprüfung mind. 3,0 Punkte			
„Im Barrique gereift“ <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			
„Im Holzfaß gereift“ (unterliegt keiner sensorischen Prüfung, aber Nachweis anhand des Kellerbuches)	verwendbar: 1. 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. wenn im AP-Antrag unter „sonstigen Angaben“ aufgeführt 3. <u>Verwendung von Holzchips ist verboten</u>			
Classic-Rheinhessen (nur Weiß- und Rotwein)	Zugelassene Rebsorten: Weißer Burgunder, Chardonnay, Müller-Thurgau (nur als Rivaner), Weißer Riesling, Ruländer (nur als Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot grigio oder Pinot gris) Grüner Silvaner, Dornfelder, Blauer Portugieser und Blauer Spätburgunder Herstellung: Grundwein sowie Verschnittwein (max. 15%) aus der o.g. Rebsorte; außer Süßreserve Herkunft: nur Anbaugebiet angeben, nähere Herkunftsangaben nicht erlaubt Jahrgang: immer mit angeben / Mindestmostgewicht: 1 %vol (7 °Oe) über dem Mindestmostgewicht der Rebsorte Gesamtalkoholgehalt: mind. 12,0 %vol / Restzucker: Säure x 2 bis max. 15 g/l. Keine Geschmacksangabe auf dem Etikett erlaubt Abfüllung: Erzeugerabfüllung oder Vertrag mit Abfüller spätestens bis 01. Juli des Jahres			
Selektion- Rheinhessen (nur Weiß- und Rotwein)	Zugelassene Rebsorten: Weißer Burgunder, Chardonnay, Blauer Frühburgunder, Gewürztraminer, Blauer Portugieser, Riesling, Ruländer (nur als Grauburgunder oder Grauer Burgunder), Silvaner, Blauer Spätburgunder Herstellung: aus einer zugelassenen Rebsorte; außer Süßreserve / Jahrgang und Einzellage müssen angegeben werden / Mindestmostgewicht: wie für Auslese der jeweiligen Sorte festgelegt / Handlese, Ertragskontrolle, max. 60hl/ha / Restzucker: Säure x 1,5 bis max. 12 g/l bei der Rebsorte Riesling. Ansonsten den Vorschriften für die Geschmacksangabe „trocken“. Keine Geschmacksangabe auf dem Etikett erlaubt / Abfüllung: Erzeugerabfüllung oder Vertrag mit Abfüller spätestens bis 01. Mai des Jahres. / Inverkehrbringen: ab 1.Sept. des auf die Ernte folgenden Jahres			
Herkunftsbezeichnungen	Deutscher Wein	Landwein	Deutscher Landwein	Qualitätswein und Prädikatswein
weitestgehende geographische Bezeichnung	Deutscher Wein mit Angabe von Jahrgang und Rebsorte. Ausgenommen folgende Rebsorten und deren Synonyme: Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Bacchus, Kerner, Scheurebe, Grauer Burgunder, Gewürztraminer, Elbling, Gutedel, Rieslaner, Dornfelder, Spätburgunder, Domina, Portugieser, Müllerrebe, Limberger, Trollinger, Blauer Silvaner, Roter Elbling, Roter Riesling, Roter Gutedel. Für Burgundersorten die hier nicht aufgeführt sind, kann nur das jeweilige Synonym verwendet werden.	Rheinischer Landwein	Deutscher Landwein - Rhein	Rheinhessen
Weinarten:	Weißwein Rotwein Roséwein, Rosé Weißherbst Rotling	= 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 der selben Sorte (Bezeichnung 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.		
Allergene Stoffe:	Ab 01.Juli 2012 sind neben Schwefeldioxid folgende Behandlungsmittel in der Etikettierung anzugeben: Lysozym, Albumin, Casein-Erzeugnisse, die als Klärungsmittel in Wein verwendet werden. Fischgelatine und Hausenblase als Klärungsmittel sind dauerhaft von der Deklarierungspflicht ausgenommen.			
Zulässiger Hektarertrag	QbA Deutscher Wein, Landwein, Deutscher Landwein Grundwein	105 hl/ha 150 hl/ha 200 hl/ha		
Umrechnungsfaktoren	100 kg Trauben = 78 Liter Wein = Faktor 0,78 100 l Most und teilw. gegorener TM = 100 Liter Wein = Faktor 1,0	* bei Traubenzukäufen muss eine Mengenfeststellung durch Wiegen erfolgen. Dies ist dann entsprechend in der Buchführung zu dokumentieren.		