



INSTITUT FÜR WEINBAU UND OENOLOGIE

Herzlich Willkommen zu „Keller digital“!

11. November 2021 - 16 Uhr

Programm:

Bernhard Schandelmaier: Neues Weinrecht im Überblick

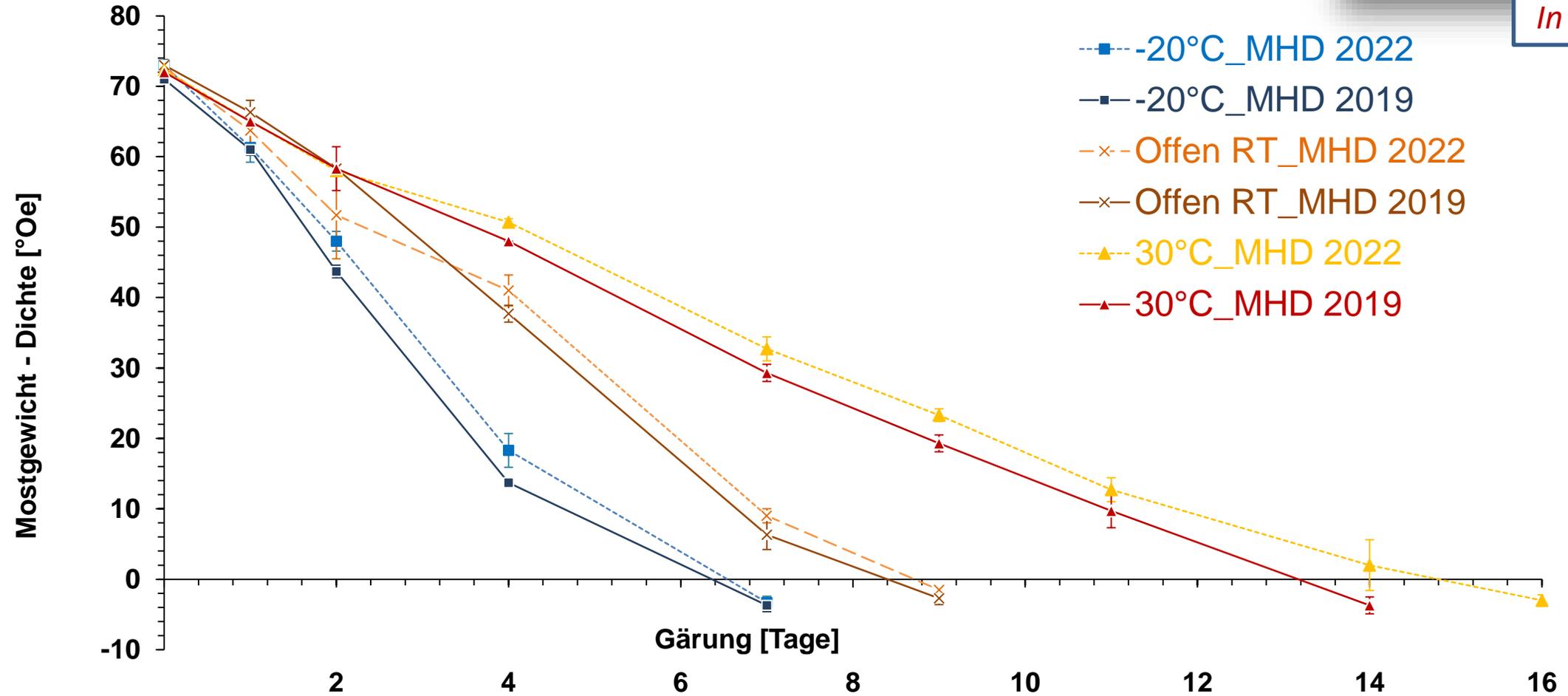
Prof. Dr. Ulrich Fischer: Glühwein - Verschleppung vermeiden



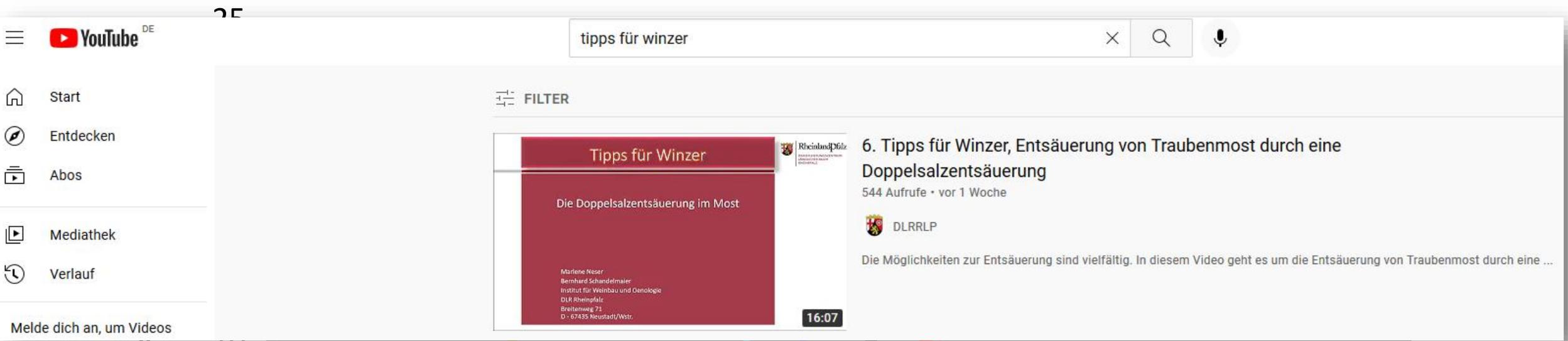
Gärverläufe von Trockenreinzuchthefen mit aktuellen und abgelaufenen Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD). Die Hefen wurden jeweils luftdicht eingeschweißt bei -20 °C, bei 30°C sowie offen bei Raumtemperatur gelagert. (n=3)



In TK lagern



Verlauf Äpfelsäure im Riesling Pfalz (N=10)



YouTube DE

tipps für winzer

FILTER

Tipps für Winzer

Die Doppelsalzensäuerung im Most

Mariene Nesper
Bernhard Schandelmair
Institut für Weinbau und Oenologie
DLR Rheinpfalz
Breitarweg 71
D - 67435 Neustadt/Wstr.

16:07

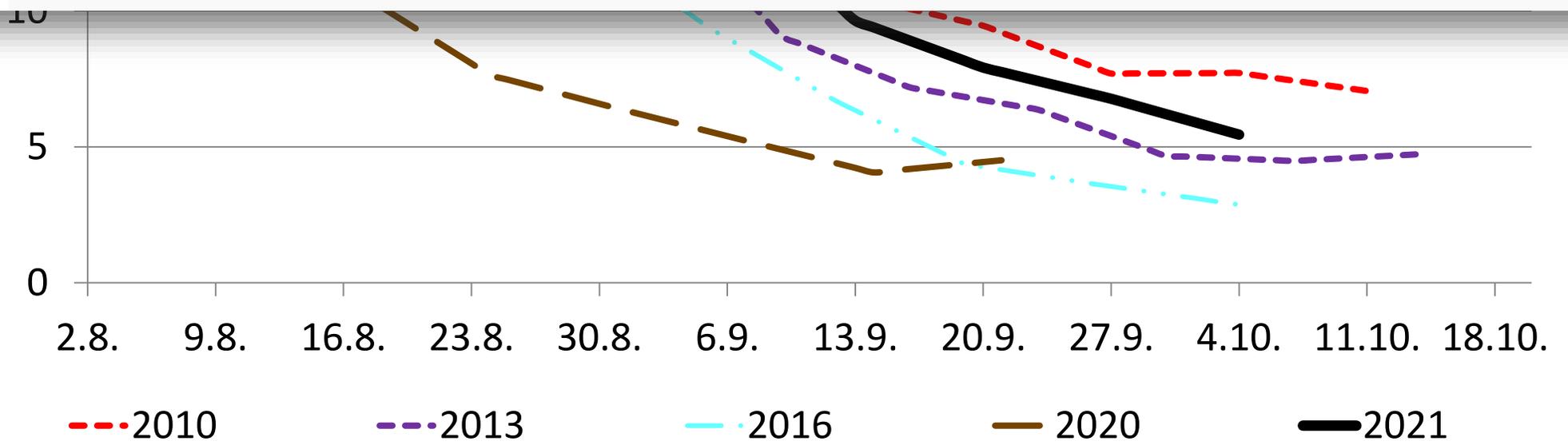
6. Tipps für Winzer, Entsäuerung von Traubenmost durch eine Doppelsalzensäuerung

544 Aufrufe · vor 1 Woche

DLRRLP

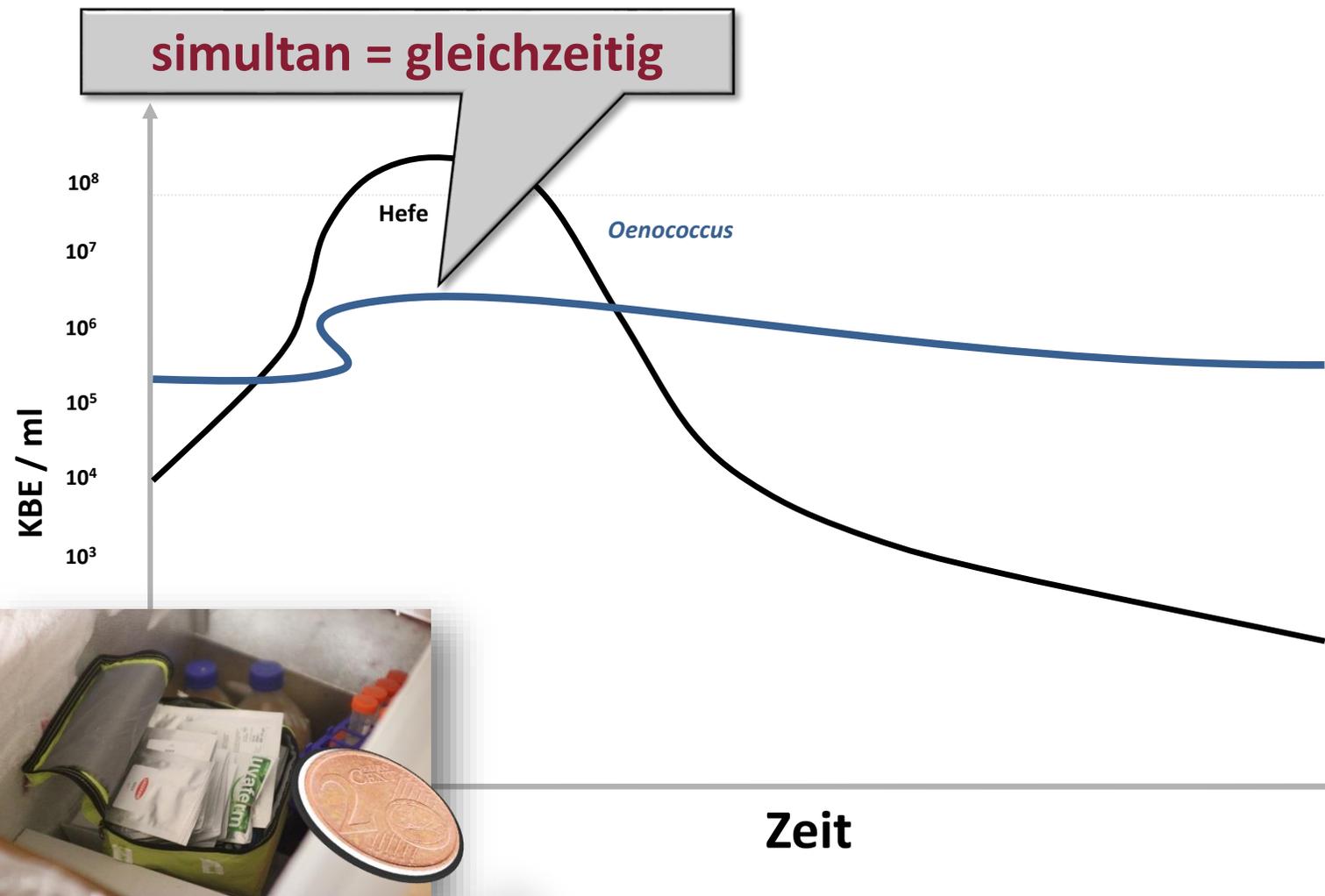
Die Möglichkeiten zur Entsäuerung sind vielfältig. In diesem Video geht es um die Entsäuerung von Traubenmost durch eine ...

Äpf

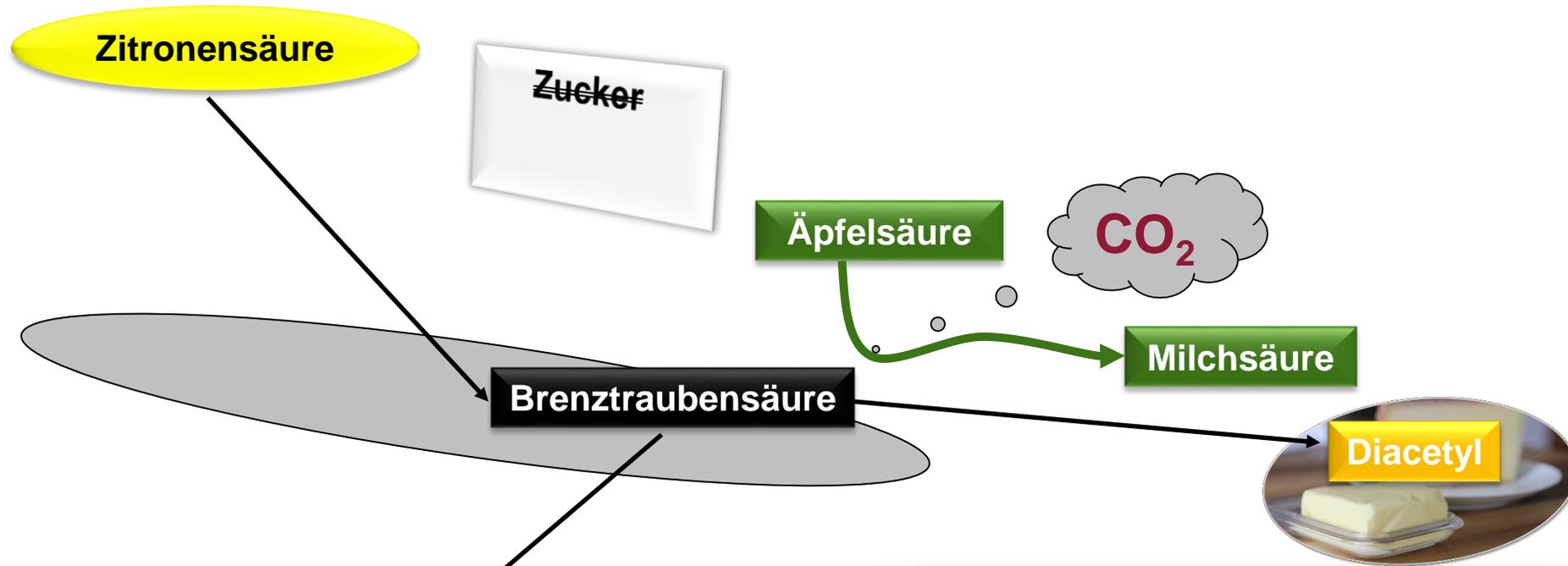




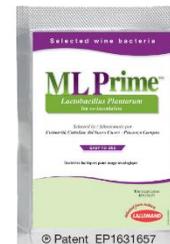
Mikroorganismen vs. Zeit



Stoffwechsel in homofermentativen Milchsäurebakterien - *Lactobacillus Plantarum*



vereinfachte Darstellung



Apply the
Bio-control
4 Vorteile

ML Prime™

Lactobacillus Plantarum
zur Simultanbeimpfung bei Rotweinen mit pH ≥ 3,4

- | | | | |
|---|---|---|---|
| 1 | hochaktive Starterkultur schützt vor unerwünschter Bakterienflora | 2 | keine Bildung von flüchtiger Säure (homofermentativ für Glucose und Fructose) |
| 3 | schützt vor Fehlverhalten und vermeidet Ethylphenol (durch Brettanomyces) | 4 | Äpfelsäureabbau effektiv während der alkoholischen Gärung |



Diacetylwerte im Vergleich bei Sequenzieller BSA vs. Simultaner BSA, *Lactobacillus Plantarum* Bakterien

Sequenzieller BSA			Simultaner BSA			Differenz
Hefe Stamm 1	Kontrolle ohne BSA	0,1 mg/L	Hefe Stamm 2	Kontrolle ohne BSA	0,1 mg/L	0 mg/L
	Oenococci oeni Stamm 1	2,1 mg/L		Oenococci oeni Stamm 1	2,1 mg/L	0 mg/L
	Oenococci oeni Stamm 2	0,7 mg/L		Oenococci oeni Stamm 2	0,2 mg/L	0,5 mg/L
	Oenococci oeni Stamm 3	1,0 mg/L		Oenococci oeni Stamm 3	0,2 mg/L	0,8 mg/L
	Lactobacillus plantarum	1,1 mg/L		Lactobacillus plantarum	0,1 mg/L	1,0 mg/L

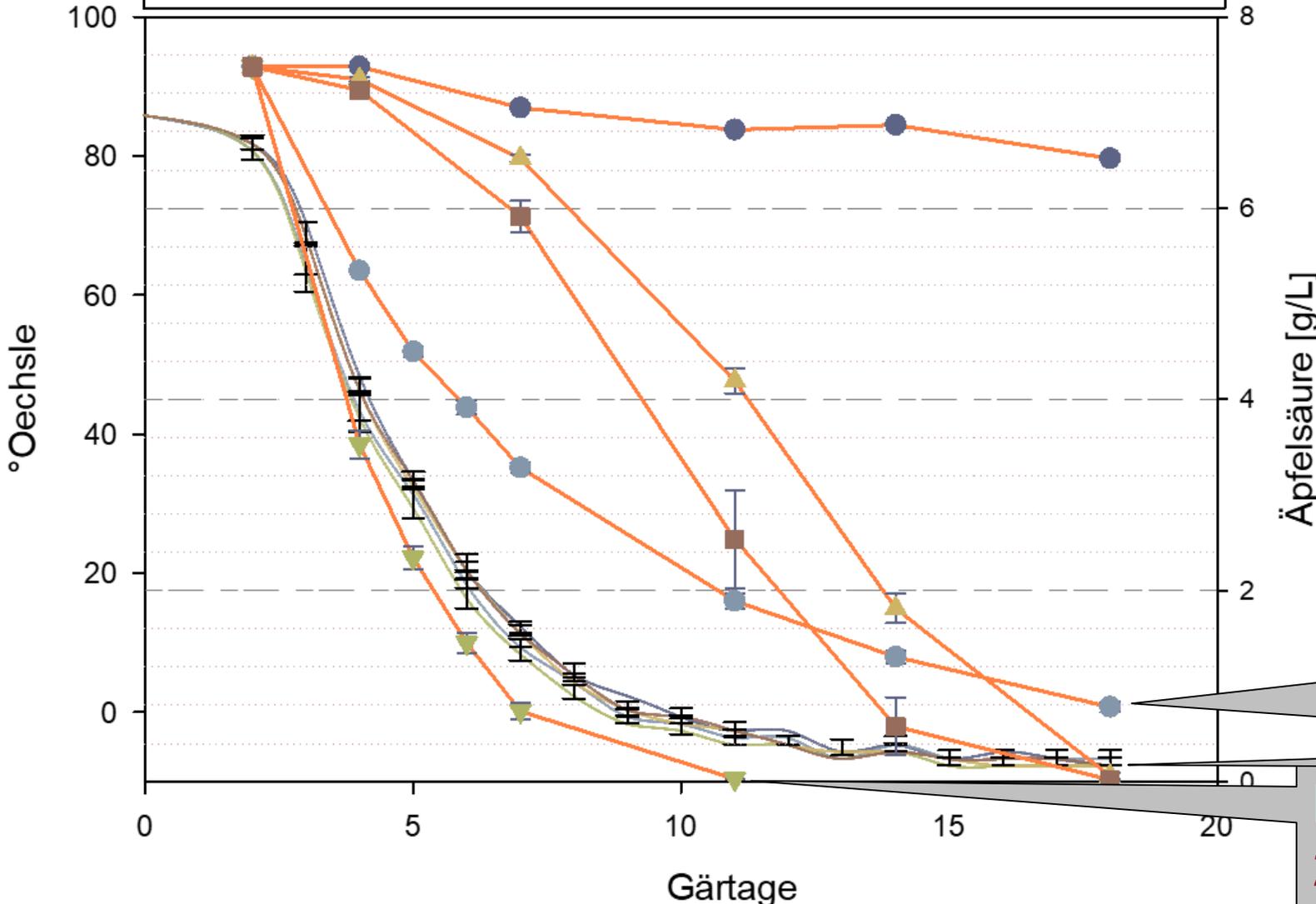
Schwellenwert WW ab 0,2



Gärverlauf

Äpfelsäure

- Kontrolle
- ML Prime 10 g/hL
- ML Prime 20 g/hL
- SK55
- VP41
- Kontrolle
- ML Prime 10 g/hL
- ML Prime 20 g/hL
- SK55
- VP41



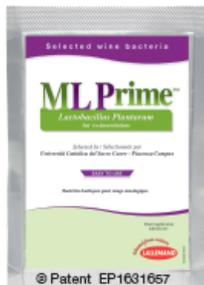
Silvaner 88° Oe
11,2 g/L Gesamtsäure,
pH-Wert von 3,15
Äpfelsäuregehalt 7,5 g/L.
Reinzuchtheffe Lalvin W

Quelle: Burkert, J., 2021
Bayerische Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (LWG)

ML Prime
10g/hl

ML Prime
20g/hl

VP 41



Apply the
Bio-control
4 Vorteile

ML Prime™

Lactobacillus Plantarum
zur Simultanbeimpfung bei Rotweinen mit pH ≥ 3,4

1	hochaktive Starterkultur schützt vor unerwünschter Bakterienflora	2	keine Bildung von flüchtiger Säure (homofermentativ für Glucose und Fructose)
3	schützt vor Fehlparmen und vermeidet Ethylphenol (durch Brettanomyces)	4	Äpfelsäureabbau effektiv während der alkoholischen Gärung

ML Prime mit der hohen malolaktische Enzymaktivität hat eine sehr kurze Lag-Phase und baut schnell Äpfelsäure bis zu Gehalten von 3 g/L ab.

Selektion: Università Cattolica del Sacro Cuore, Piacenza Campus in Italien.

Schneller Äpfelsäureabbau: komplett in 3 bis 15 Tagen, abhängig von der Maischequalität

Bio-Kontrolle: 4-fach Schutz durch rasche Dominanz der selektierten *Lb. Plantarum*

CO-INOKULATION

1/ Hefezugabe

Rehydrierung der Reinzuchtheffe, vorzugsweise mit Go Ferm, danach Zugabe der Hefe zur Maische

2/ Bakterienzugabe

Maischeschwefelung max. 50 mg/l SO₂
Bakterienzugabe 24 Stunden nach der Hefeinsaat

- Zugabe der Starterkultur direkt in die Maische, Temperatur ideal 20-26°C
- Für optimale Verteilung kann die Starterkultur in Most/Wassergemisch 1:1 vorgelöst werden, danach Zugabe zur Maische
- Temperaturen unter 20°C und über 26°C vermeiden

bbaus alle 2 Tage

Erkennntissen gestaltet. Der Hersteller garantiert keine Garantie für individuelle Anwendungsprodukte.

EIGENSCHAFTEN

- Einsatz zur Co-Inokulation (24 Stunden nach der Hefezugabe)
- Gesamt-SO₂-Toleranz: max. 50 mg/l (bei der Maischeschwefelung vor dem Einsatz von ML-Prime™)
- pH-sensitiv: empfohlen pH ≥ 3,4
- Äpfelsäuregehalt: empfohlen ≤ 3g/l
- Temperaturtoleranz: 20°C - 26°C
- Potentieller Alkoholgehalt: bis 15,5% vol
- Sehr kurze Lag-Phase = schneller BSA
- Keine Bildung flüchtiger Säure (bildet keine Essigsäure aus Glucose und Fructose)
- Keine Bildung biogener Amine
- Keine Cinnamoyl-Esterase Aktivität (bildet keine Vorstufen für die Ethylphenolbildung durch Brettanomyces)
- Späte Tendenz zum Abbau von Citronensäure, sehr geringe Bildung von Diacetyl
- Schützt die Farbintensität

LAGERUNG

- ideale Lagerung in Originalverpackung bei 4°C: 18 Monate
bei -18°C: 36 Monate
(bei < 25°C bis 3 Wochen ohne signifikanten Aktivitätsverlust)
- Packungen für 25hl und 100hl Wein



Rheinland-Pfalz

Dienstleistungszentrum
Ländlicher Raum
Rheinpfalz

➤ **Einsaatmenge 50 Mio. KBE / ml statt 1 Mio.**



Biologischer Säureabbau
VINIFLORA® NoVA LS "Frozen Cultures"

Lactobacillus plantarum
Direktbeimpfungskultur für Traubenmost

VINIFLORA NoVA LS "Frozen Cultures" Milchsäurebakterien sind eine tiefgefrorene, konzentrierte *Lactobacillus plantarum* Milchsäurebakterien-Starterkultur für ein neues und innovatives BSA-Management vor der alkoholischen Gärung. Der neuartige technologische Standard leitet den Säureabbau mittels Direktbeimpfung durch tiefgefrorene Pellets schneller und sicherer ein. VINIFLORA NoVA LS "Frozen Cultures" Milchsäurebakterien verringern die Lag-Phase, fördern die biologische Stabilität und optimieren die Aromaausbildung.

Produkteigenschaften

VINIFLORA NoVA LS "Frozen Cultures" Milchsäurebakterien sind ein hochreines Konzentrat aus tiefgefrorenen *Lactobacillus plantarum*-Zellen. Sie wurden in Südafrika nach allen relevanten oenologischen Kriterien (organoleptische Reinheit der Weine, keine Bildung unerwünschter Stoffwechselprodukte wie Essigsäure) selektiert.

VINIFLORA NoVA LS "Frozen Cultures" Milchsäurebakterien haben die herausragende Eigenschaft, unmittelbar nach der Zugabe mit dem Abbau von L-Äpfelsäure in L-Milchsäure zu beginnen und schützen

Kaliumhydrogencarbonat - KHCO_3
Markenname „Kalinat“ seit 1980

kohlensaurer Kalk CaCO_3
Seit „immer“



kann nur Weinsäure ausfällen

Kann mitvergären

Weinstein kann unbedenklich monatelang im Fass liegen

Keine Fleckenbildung im Keller

2 – 3 mal so teuer wie Kalk

Metaweinsäure, KPA oder CMC stabilisiert

**Vollständiger Effekt auf Gesamtsäure,
pH erst nach Weinsteinausfall messbar.**

Für kleine bis mittlere Entsäuerungsspannen

**Einsatz von Kontaktweinstein
Kühlung und/oder Wartezeit notwendig
um Weinsteinausscheidungen auf der Flasche zu vermeiden**

Kalkflecken mit einer Zitronensäurelösungen entfernen

günstig

**Keine Stabilisierung möglich
(DL-Weinsäure ist problematisch)**

**Einfluss auf Gesamtsäure und pH sofort messbar,
Ausfall von Calciumtartrat hat keinen Einfluss mehr.**

Für mittlere und große Entsäuerungsspannen

**Wartezeit von 4- 6 Wochen vermeidet
Kristallausscheidungen auf der Flasche.
Keine Früh Füllung - Abscheidungen sind unansehnlicher**

Wichtige gesetzliche Werte für die Erzeugung von Wein im ANBAUGEBIET PFALZ – 2021

23.08.2021 / DLR-RNH Bad Kreuznach / Achim Schick / 0871-820338

Qualitätsstufen		Deutscher Wein		Pfälzer/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⁾ 65 ⁽⁴⁾	73 ^(2/5)	-	85 ⁽³⁾	-	92 ⁽³⁾	-	-	-	-	-
	Alle übrigen Rebsorten	-	-	-	-	62	62	76 ⁽⁵⁾	76 ⁽⁵⁾	90	90	100	100	-	-	-	-
1 = Morio-Muskat, Portugieser, Riesling 2 = Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner 3 = Riesling 4 = Dornfelder nur 2021 5 = Mindestmostgewicht bei Inverkehrbringen mit einer Einzel/Katasterlage oder als Steillage/Terrassenlage Qualitätsschaumwein b.A. alle Rebsorten 57° Oechsle																	
Eiswein:		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 ₂ -Werte gelten nicht für OKO-Weine)																	
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
	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.		8,5 %vol		>4,5 %vol		55,2 g/l = 7 % vol						43,4 g/l = 5,5 % vol					



„Pfälzer Landwein“

Produktspezifikation für eine geschützte geografische Angabe

„Pfälzer Landwein“

Produktspezifikation für eine geschützte geografische Angabe

1. Geschützter Name

„Pfälzer Landwein“

2. Beschreibung des Weines/der Weine

2.1. Analytisch

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der VO (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Mindestwerte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

- Vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 4,5%vol
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 11,5 % vol bei Weiß- und Roséwein sowie 12 % vol bei Rotwein

Pfälzer Landwein

- Vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 4,5 %vol
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 11,5 %vol bei Weiß- und Roséwein sowie 12 %vol bei Rotwein

Entsäuerung - Wer, Was, Wann

Wer	Erzeugnis	Bis zum 15. März	Nach dem 15. März
Erzeuger	Trauben, Maische, Most, Jungwein*	+	+ max. 1 g/l
Käufer in der Weinbauzone	Trauben, Maische, Most, Jungwein*	+	+ max. 1 g/l
Käufer außerhalb der Weinbauzone	Trauben, Maische, Most, Jungwein*	-	-
Erzeuger	Wein	+ max. 1 g/l	+ max. 1 g/l
Käufer	Wein	-	-

+ = erlaubt / - = nicht erlaubt * Jungwein ist Wein bis zur vollständigen Trennung von der Hefe

Negativ Rebsortenliste Deutscher Wein

folgenden Rebsorten einschließlich deren synonyme Bezeichnungen ist bei einem Stillwein ohne geschützte geografische Angabe unzulässig:

1. **Blauer Frühburgunder***, 2. Blauer Limberger, 3. Blauer Portugieser, 4. Blauer Silvaner, 5. Blauer Spätburgunder, 6. Blauer Trollinger, 7. Dornfelder, 8. Grauer Burgunder, 9. Grüner Silvaner, 10. Müller-Thurgau, 11. Müllerrebe, 12. Roter Elbling, 13. Roter Gutedel, 14. Roter Riesling, 15. Roter Traminer, 16. **Weißer Burgunder***, 17. Weißer Elbling, 18. Weißer Gutedel, 19. Weißer Riesling

*Seit 2021

Bacchus, Domina, Kerner, Rieslaner, Scheurebe seit Jahrgang 2021 als DW möglich

Vierundzwanzigste Verordnung zur Änderung der Weinverordnung

Vom 3. Mai 2021

Das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft verordnet

- auf Grund des § 7e Absatz 2 Satz 2 in Verbindung mit § 54 Absatz 1, des § 13 Absatz 3 Nummer 1, des § 16 Absatz 2 Satz 1, des § 22 Absatz 2 Nummer 1, des § 22c Absatz 8 Nummer 3 und Absatz 9 Satz 3, des § 22d und des § 24 Absatz 2 und 3 Nummer 4 und 5 in Verbindung mit § 54 Absatz 1 des Weingesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Januar 2011 (BGBl. I S. 66), von denen § 13 Absatz 3 im Satzteil vor Nummer 1 durch Artikel 1 Nummer 4, § 16 Absatz 2 Satz 1 durch Artikel 1 Nummer 11 Buchstabe a, § 22 Absatz 2 im Satzteil vor Nummer 1 durch Artikel 1 Nummer 4, § 22c Absatz 8 durch Artikel 1 Nummer 18 Buchstabe e, § 22d im Satzteil vor Nummer 1 durch Artikel 1 Nummer 4 und § 24 Absatz 2 und 3 jeweils im Satzteil vor Nummer 1 durch Artikel 1 Nummer 21 Buchstabe b des Gesetzes vom 2. Oktober 2014 (BGBl. I S. 1586) zuletzt geändert worden sind und von denen § 7e Absatz 2 Satz 2 durch Artikel 1 Nummer 10 und § 22c Absatz 9 Satz 3 durch Artikel 1 Nummer 15 des Gesetzes vom 15. Januar 2021 (BGBl. I S. 74) eingefügt worden sind,
- auf Grund des § 7f in Verbindung mit § 54 des Weingesetzes in der Fassung der Bekanntmachung vom 18. Januar 2011 (BGBl. I S. 66), von denen § 7f durch Artikel 1 Nummer 11 des Gesetzes vom 15. Januar 2021 (BGBl. I S. 74) eingefügt worden ist, im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Bildung und Forschung:

Artikel 1 Änderung der Weinverordnung

Die Weinverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. April 2009 (BGBl. I S. 827), die zuletzt durch Artikel 1 der Verordnung vom 14. Dezember 2018 (BGBl. I S. 2480) geändert worden ist, wird wie folgt geändert:

1. Die Inhaltsübersicht wird wie folgt geändert:

- a) Die Angabe zu § 6 wird wie folgt gefasst:
„§ 6 Erzeugnisse aus Versuchsanbau“.
- b) Die Angabe zu § 13a wird gestrichen.
- c) Die Angabe zu § 16a wird gestrichen.
- d) Nach der Angabe zu § 20 wird folgende Angabe eingefügt:
„§ 20a Vorübergehende Änderung einer Produktspezifikation“.
- e) Nach der Angabe zu § 32a wird folgende Angabe eingefügt:
„§ 32b Erstes Gewächs und Großes Gewächs“.

2. § 6 wird wie folgt gefasst:

„§ 6

Erzeugnisse aus Versuchsanbau
(zu § 7e Absatz 2 Satz 2 und § 7f des Weingesetzes)

(1) Die Anpflanzung oder Wiederbepflanzung von Flächen im Sinne von Artikel 3 Absatz 2 Unterabsatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2018/273 der Kommission vom 11. Dezember 2017 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates hinsichtlich des Genehmigungssystems für Rebpfanzungen, der Weinbaukartei, der Begleitdokumente und der Zertifizierung, der Ein- und Ausgangsregister, der obligatorischen Meldungen, Mitteilungen und Veröffentlichung der mitgeteilten Informationen und zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1306/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf die diesbezüglichen Kontrollen und Sanktionen sowie zur Änderung der Verordnungen (EG) Nr. 555/2008, (EG) Nr. 606/2009 und (EG) Nr. 607/2009 der Kommission und zur Aufhebung der Verordnung (EG) Nr. 436/2009 und der Delegierten Verordnung (EU) 2015/560 der Kommission (ABl. L 58 vom 28.2.2018, S. 1; L 120 vom 8.5.2019, S. 34), die durch die Delegierte Verordnung (EU) 2019/840 (ABl. L 138 vom 24.5.2019, S. 74) geändert worden ist, ist auf 0,1 Hektar pro Betrieb begrenzt und den zuständigen Landesbehörden vorab mitzuteilen. Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung Vorschriften über Form und Inhalt der Mitteilung erlassen.

(2) Erzeugnisse von Flächen nach Absatz 1 dürfen bis zu 20 Hektoliter je Betrieb und Jahr in Verkehr gebracht werden. Soweit es sich bei Erzeugnissen nach Satz 1 um Erzeugnisse aus klassifizierten Rebsorten handelt, dürfen diese ab dem sechsten auf das Jahr der Klassifizierung der angebauten Rebsorte folgenden Jahr nicht mehr in Verkehr gebracht werden.

(3) Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung von Absatz 2 Satz 1 abweichende Vermarktungsmengen festsetzen soweit sichergestellt ist, dass hierdurch kein Marktstörungsrisiko nach Artikel 3 Absatz 2 Unterabsatz 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2018/273 entsteht.

(4) Die Landesregierungen können durch Rechtsverordnung die Anpflanzung, Wiederbepflanzung oder Veredelung von nicht klassifizierten Keltertraubensorten zu wissenschaftlichen Forschungs- und Versuchszwecken auf Flächen beschränken, die für die Erzeugung von Wein mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe in Betracht kommen.“

3. § 13a wird aufgehoben.

4. § 16a wird aufgehoben.

5. Nach § 20 wird folgender § 20a eingefügt:

„§ 20a

Vorübergehende
Änderung einer Produktspezifikation
(zu § 22c Absatz 9 Satz 3 des Weingesetzes)

(1) Anträge auf vorübergehende Änderung einer Produktspezifikation sind schriftlich oder elektronisch bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung zu stellen.

(2) Anträge nach Absatz 1 müssen folgende Informationen enthalten:

1. den Zeitraum, für den die vorübergehende Änderung gelten soll,
2. eine Bescheinigung der für den Weinbau zuständigen obersten Landesbehörde des Landes oder der Länder, in dessen oder in deren örtlicher Zuständigkeit die betroffenen Rebflächen belegen sind, über die Anerkennung der besonderen Umstände und über die Anerkennung der vorübergehenden Änderung und
3. eine Begründung der vorübergehenden Änderung.

Sofern für den betroffenen geschützten Weinamen eine Organisation zur Verwaltung herkunftsgeschützter Weinnamen nach § 22g Absatz 1 des Weingesetzes anerkannt und der Antrag nicht von dieser gestellt worden ist, ist zusätzlich zu den Informationen nach Satz 1 eine begründete Stellungnahme dieser Organisation beizufügen.

(3) Für den Antrag nach Absatz 1 veröffentlicht die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung im Bundesanzeiger ein zu verwendendes Muster.

(4) Sind die vorgelegten Unterlagen vollständig, erfolgt unter Berücksichtigung der Bescheinigung nach Absatz 2 Satz 1 Nummer 2 und der Begründung nach Absatz 2 Satz 1 Nummer 3 eine Prüfung hinsichtlich des Vorliegens der erforderlichen Voraussetzungen für eine vorübergehende Änderung der Produktspezifikation nach Artikel 14 Absatz 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung (ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2; L 269 vom 23.10.2019, S. 13) in der jeweils geltenden Fassung. Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung entscheidet im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft über den Antrag. Liegen die Voraussetzungen für eine vorübergehende Änderung der Produktspezifikation vor, wird der Antrag bewilligt. Liegen die Voraussetzungen für eine vorübergehende Änderung nicht vor, wird der Antrag abgelehnt.

(5) Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung entscheidet im Einzelfall, ob die sofortige Vollziehbarkeit der Bewilligung nach Absatz 4 Satz 3 anzuordnen ist.

(6) Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung veröffentlicht den bewilligenden Bescheid in nicht personenbezogener Form zusammen mit der geänderten Produktspezifikation im Bundesanzeiger und auf der Homepage der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung.

(7) Ferner benachrichtigt die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung die für die durchzuführenden Kontrollen zuständige Landesbehörde über die geänderte Produktspezifikation und leitet gemäß Artikel 18 Absatz 1 Satz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 die vorübergehende Änderung der Produktspezifikation zusammen mit der Begründung innerhalb eines Monats nach Veröffentlichung des Bewilligungsbescheides nach Absatz 6 an die Kommission weiter.“

6. § 32 wird wie folgt geändert:

a) Absatz 3 wird wie folgt gefasst:

„(3) Bei inländischem Wein, Schaumwein, Qualitätsschaumwein, Likörwein oder Perlwein darf die Bezeichnung „Blanc de Noir“ oder „Blanc de Noirs“ nur verwendet werden, wenn es sich um ein Erzeugnis mit geschützter Ursprungsbezeichnung handelt, das aus frischen Rotweinträuben wie ein Weißwein gekeltert wurde und die für Weißwein typische Farbe aufweist.“

b) In Absatz 7 Satz 1 Nummer 3 werden nach dem Wort „sind“ das Semikolon und die Wörter „der Bezeichnung „Schieler“ darf zur Angabe der Großlage, aus der die zur Herstellung des Weines verwendeten Trauben stammen, der von der Landesregierung durch Rechtsverordnung nach § 39 Absatz 2 festgelegte Gemeindegemeinde vorangestellt werden“ gestrichen.

7. § 32b wird wie folgt gefasst:

„§ 32b

Erstes Gewächs und Großes Gewächs

(1) Die Bezeichnung „Erstes Gewächs“ darf nur verwendet werden, wenn es sich um Qualitätswein der Weinart Weißwein oder Rotwein handelt und

1. eine einzige Rebsorte angegeben wird,
2. er ausschließlich aus Weintrauben von zum Gebietsprofil passenden Rebsorten hergestellt worden ist, ausgenommen die zur Süßung verwendeten Erzeugnisse,
3. die zur Herstellung verwendeten Weintrauben von Rebflächen stammen, deren Ertrag 60 Hektoliter pro Hektar, soweit die verwendeten Weintrauben von Steillagenflächen im Sinne des § 34b Absatz 1 stammen, deren Ertrag 70 Hektoliter pro Hektar an Traubenmost um nicht mehr als 10 Prozent überschritten hat,
4. die zur Herstellung verwendeten Weintrauben unter Berücksichtigung ihres Gesundheits- und Reifeszustands selektiv gelesen worden sind,

Sekt b.A.

	Pfalz	
2020er Weinheimer Spätburgunder Blanc de Noir trocken Deutscher Sekt b.A.		
0,75 L	12,0 %vol	amtl. Prüfungsnummer 5 123 456 05 14 Enthält Sulfite
Hersteller: Weingut H. Müller	D-67435 Neustadt	

Deutscher Sekt mit Rebsorten und Jahrgangsangabe

Deutscher Sekt		
2020er Spätburgunder Blanc de Noir		
0,75 L	L 12/1005	11,0 %vol
Versektet für:	Weingut Rebknorz D-67435 Neustadt	Enthält Sulfite

Denn seit dem 20. Oktober 2021 darf die Bezeichnung „Blanc de Noir(s)“ gem. § 32 Abs. 3 Var. 1 WeinV für inländische Erzeugnisse nur verwendet werden, wenn es sich um Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützte geografische Angabe handelt, der aus frischen Rotweinträuben wie ein Weißwein gekeltert wurde und die für Weißwein typische Farbe aufweist. Damit ist die Verwendung der Bezeichnung „Blanc de Noir(s)“ nun auch bei Landwein (g.g.A.) zulässig. Nicht zulässig bleibt die Bezeichnung bei Wein ohne geografische Angabe (Deutscher Wein).

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

	„Sonnen-Secco“	
Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure trocken		
0,75 L	L 10/14	13,0 %vol
abgefüllt für: Weingut H. Müller, Weinstr. 5, D- 67435 Neustadt in 76401 Landau		Enthält Sulfite

Denn seit dem 20. Oktober 2021 darf die Bezeichnung „Blanc de Noir(s)“ gem. § 32 Abs. 3 Var. 1 WeinV für inländische Erzeugnisse nur verwendet werden, wenn es sich um Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützte geografische Angabe handelt, der aus frischen Rotweinträuben wie ein Weißwein gekeltert wurde und die für Weißwein typische Farbe aufweist. Damit ist die Verwendung der Bezeichnung „Blanc de Noir(s)“ nun auch bei Landwein (g.g.A.) zulässig. Nicht zulässig bleibt die Bezeichnung bei Wein ohne geografische Angabe (Deutscher Wein).



„PERLWEIN“

Bisher: Ein Erzeugnis, das mit aus Mosten gewonnenem Kohlendioxid bearbeitet worden ist, darf als „Perlwein“ bezeichnet werden.

Jetzt

1. Es handelt sich um „Perlwein“, wenn dem Ausgangsprodukt keine Kohlensäure zugesetzt wird, sondern im jeweiligen Gebinde durch alkoholische Gärung selbst entsteht und der erforderliche Überdruck hierdurch erzeugt wird.
2. Um „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ handelt es sich, wenn dem Ausgangsprodukt jedwede Art von Kohlensäure zugesetzt wird.

Versuchsanbau vor Mai 2021

Versuchsreblflächen liegen in g. g. A. - / g. U. - Gebieten mit Pflanzgenehmigungen gepflanzt.



Betrieb



Ernte bis 2025

Qualitätswein oder Prädikatswein „aus Versuchsanbau“ und bis zum Aufbrauchen der Bestände in Verkehr gebracht werden.

**Mußbacher Kurfürst
Gänsfüßer trocken**
aus Versuchsanbau

2026 rausreißen

BLE-Liste / DW
Schutzgemeinschaft entscheidet g.g.A. oder g.U. - Wein



Versuchsanbau seit Mai 2021

Landesregierungen kann die Anpflanzung, Wiederbepflanzung oder Veredlung von nicht klassifizierten Keltertraubensorten zu wissenschaftlichen Forschungs- und Versuchszwecken LW/QW Flächen beschränken

Pflanzen ohne Pflanzrecht
Pflanzrecht kann verfallen!



max. 0,1 ha

Betrieb



Vermarktung Max. 2.000 L
DW

Rebsorte wird klassifiziert
in irgendeinem Anbaugebiet

noch 5 Jahre Ernte



6. Jahr räumen



Ausnahme: für die Fläche steht, ab dem Zeitpunkt der Zulassung der Rebsorte durch die BLE innerhalb 5 Jahre, entsprechende Neuanpflanzungsgenehmigung oder Umwandlungsgenehmigung zur Verfügung.



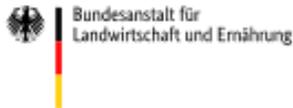
Klassifizierung von Rebsorten Januar 2021



Rebveredler / Züchter



Sortenliste auf Länderebene / Bundesländer melden der BLE zum 30. Juni die auf ihrem Hoheitsgebiet zugelassenen Rebsorten.



Nationale Sortenliste / Zur Herstellung von Wein zugelassen sind alle in der von der BLE veröffentlichten Sortenliste aufgeführten Keltertraubensorten.
> DW

Liste der in Deutschland zugelassenen Rebsorten
Stand 03.11.2021

Gemäß Artikel 81 Absatz 2 der Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 klassifizieren die Mitgliedstaaten die Keltertraubensorten, die in ihrem Hoheitsgebiet zum Zwecke der Weinerzeugung angebaut werden

		- 1 - Sortenname	-2- Transcription	- 3 - Labelling erlaubt für Nicht gU/ggA	- 4 - wenn KENNZEICHNUNG BEGRENZT auf bestimmte gU/ggA: gU/ggA-Nummer(n) +Name angeben	-5- Synonym	-6- Synonym Transcription	-7- Synonym: Labelling erlaubt für Nicht gU/ggA	-8- Synonym: wenn KENNZEICHNUNG BEGRENZT auf bestimmte gU/ggA: gU/ggA-Nummer(n) +Name angeben
				-3-	- 4 - if LABELLING			-7-	-8- Synonym if LABELLING
Germany	409	We S 523							
Germany	410	We S-347							
Germany	2	Acolon		Yes					

Klassifizierung von Rebsorten Januar 2021



Rebveredler / Züchter



Sortenliste auf Länderebene / Bundesländer melden der BLE zum 30. Juni die auf ihrem Hoheitsgebiet zugelassenen Rebsorten.



Nationale Sortenliste / Zur Herstellung von Wein zugelassen sind alle in der von der BLE veröffentlichten Sortenliste aufgeführten Keltertraubensorten.
> DW

„Schutzgemeinschaft g.U. Pfalz und gebietsidentische g.g.A. Pfälzer Landwein“

Aufnahme durch die Schutzgemeinschaften dann g. g. A. oder g. U. Wein .

Schutzgemeinschaft

- Weinbau stellt 20
- Weinkellereien 10
- Genossenschaften 4 Vertreter

Herkunft:	Altes Recht	Neues Recht	Neue Vorgaben
Lagenwein	Mußbacher Eselshaut	Mußbacher Eselshaut	➤ Rebsorten

Einzellage

	Pfalz	
2021er Kirrweiler Mandelberg		
Portugieser trocken Qualitätswein		
0,75 L	13,0 %vol	amtl. Prüfungsnummer 5 123 456 05 14 Enthält Sulfite
Product of Germany Gutsabfüllung Weingut H. Müller	D-12345 Weindorf, Weinstr.5	

Mindest MG Kabinett	
weiß	rot
73°Oe	76°Oe
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Müller-Thurgau, ➤ Riesling ➤ Silvaner 	
76°Oe	

Einzellage oder eines Gewanne auf dem Etikett ist das Mindestmostgewicht der **Kabinett**, alle Verschnittanteile, incl. Süßreserve, müssen dieses Mostgewicht gehabt haben. Unabhängig von einer Anreicherung

Verwendung von Herkunftsangaben, ab dem Jahrgang 2021 möglich ab 2026 verpflichtend

Herkunft:	Altes Recht	Neues Recht	Neue Vorgaben
			ab 2026 verpflichtend
Deutscher Wein	Deutscher Wein	Deutscher Wein	
Landwein (g.g.A)	Pfälzer Landwein	Pfälzer Landwein	
Gebietswein (g.U.)	Pfalz	Pfalz	
Regionalwein	Gimmeldinger Meerspinne	Region Meerspinne	➤ Region Pflicht,
Regionalwein	Gimmeldinger Meerspinne	Gimmeldinger Region Meerspinne	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Region Pflicht, (Bereich, Großlage) ➤ 85 % Most aus Gimmeldinger ➤ Mindestmostgewicht Kabinett ➤ 15.12. Frühester Vermarktungszeitpunkt
Ortswein	Pfalz Mußbach	Pfalz Mußbach	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mindestmost Kabinett ➤ 15.12 Frühester Vermarktungszeitpunkt
Lagenwein	Mußbacher Eselshaut	Mußbacher Eselshaut	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Mindestmost Kabinett ➤ 01.03. Folgejahr, Frühester Vermarktungszeitpunkt ➤ Rebsorten ➤ Gemeindename Pflicht

Selection vor 2001

Die Bezeichnung Selection war kein gesetzlich geregelter Begriff.

Selection von 2001 – 2020

„Ist zusammen mit "Classic" eine neue Güteklasse, die mit qualitätsfördernden Voraussetzungen und Bestimmungen ein hochwertiges Produkt garantieren“

Qualitätswein, Weiß- oder Rotwein, Angabe einer einzigen Rebsorte, ausgewählte Rebsorten (ausgenommen Süßreserve), Angabe Einzellage, Jahrgangsangabe, nur trocken, Flächenanmeldung, Restzucker bei Riesling: Gesamtsäure mal 1,5 bis max. 12 g/l Restzucker, sensorische Prüfung

Selection

Ertrag 6.000 L/ha

Handlese

natürlicher Mindestalk. von mindestens 12,2 %vol
(90°Oe)

OBA Prüfung ab 1. März,

Vermarktung ab 1. September

Abb. 2 Mengenentwicklung von Selectionsweinen aus Rheinland-Pfalz in den Prüfjahren 2001-2012 in hl



Quelle: LWK-rlp.de

Selection seit 2021

Die Bezeichnung Selection ist kein gesetzlich geregelter Begriff mehr und kann wieder für die Kennzeichnung von Premiumqualitäten verwendet werden. Auf Nachfrage der Kontrollbehörden sollte ein Nachweis geführt werden können, dass es sich um eine gehobene Qualität (Mostgewicht, Ertrag) im Rahmen des betriebseigenen Qualitätssystems handelt.

„Erstes Gewächs“, „Großes Gewächs“

	Pfalz	
2021er Kirrweiler Mandelberg		
Riesling trocken „Erstes Gewächs“, „Großes Gewächs“*		
Qualitätswein		
0,75 L	13 %vol	Enthält Sulfite
Product of Germany Gutsabfüllung Weingut H. Müller	D-12345 Weindorf Weinstr.5	amtl. Prüfungsnummer 5 123 456 05 14

Es war und bleibt bis einschließlich Erntejahrgang 2023 zulässig, die Begriffe Großes und Erstes Gewächs zu verwenden. Ab dem Erntejahrgang 2024 gelten eine Vielzahl von Einschränkungen.

Großes und Erstes Gewächs ab dem Erntejahrgang 2024

Es war und bleibt bis einschließlich Erntejahrgang 2023 zulässig, die Begriffe Großes und Erstes Gewächs zu verwenden.

Qualitätswein, Weiß- oder Rotwein, Angabe einer einzigen Rebsorte, ausgewählte Rebsorten (ausgenommen Süßreserve), Angabe Einzellage oder Gewann, Jahrgangsangabe, nur trocken, ohne Geschmacksangabe, Schutzgemeinschaft kann Flächenanmeldung, Mostgewicht, Ertrag festlegen

„Erstes Gewächs“	„Großes Gewächs“
Selektive Lese nach Gesundheit	Handlese
natürlicher Mindestalk. von mindestens 11,0 %vol (83°Oe)	natürlicher Mindestalk. von mindestens 12,0 %vol (89°Oe)
Ertrag 6.000 L/ha, Steillage 7.000 L/ha	Ertrag 5.000 L/ha, Steillage 6.000 L/ha
Schutzgemeinschaft kann gesonderte sensorische Prüfung regeln	innerhalb von sechs Monaten nach QbA Prüfung, weitere sensorische Prüfung auf gebiets- und rebsortentypische Merkmale
Vermarktung ab 1. März,	Weißwein Vermarktung ab 1. September Rotwein ab 1. Mai im 2. Jahr nach Ernte

Organisation zur Verwaltung herkunftsgeschützter Weinnamen für das Weinanbaugebiet Pfalz

– Schutzgemeinschaft Pfalz –

Vorübergehende Änderung einer Produktspezifikation

ERGÄNZUNG

„Das Mindestmostgewicht der Rebsorte Dornfelder kann auf Beschluss des Vorstandes der anerkannten Schutzgemeinschaft Pfalz in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen auf 8,4 %vol potentieller Alkohol / **65° Öchsle** festgelegt werden. Diese Regelung ist jeweils auf den beschlossenen Weinjahrgang beschränkt.“

Quelle: https://www.ble.de/DE/Themen/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Geschuetzte-Ursprungsbezeichnung/Antraege.html;jsessionid=F9B7EEE3E2D9A1CCEBC8B2DAB5B45198.2_cid325?nn=8904780#doc8984346bodyText2

Vorübergehende Änderung einer Produktspezifikation I

- Anträge bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung
- Bescheinigung der obersten Landesbehörde des Landes in dessen Zuständigkeit die betroffenen Rebflächen gelegen sind, über die Anerkennung der besonderen Umstände
- Begründung der vorübergehenden Änderung
- Prüfung hinsichtlich des Vorliegens der erforderlichen Voraussetzungen durch BLE
- BLE entscheidet im Einvernehmen mit dem Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft über den Antrag
- Liegen die Voraussetzungen für nicht vor, wird der Antrag abgelehnt.

Vorübergehende Änderung einer Produktspezifikation II

- Mindestens eine der in der Klammer genannten Elemente (Niederschläge, Temperatur, Sonnenscheindauer) weicht in mindestens zwei Monaten während der Vegetationsperiode um mehr als das 1,64fache der Standardabweichung vom langjährigen Mittel (Zeitraum 1981 – 2010) ab mit der Folge, dass sich in diesem Jahr in den betroffenen Gebieten bei den betroffenen Rebsorten keine Reife einstellt
- die monatlichen Abweichungen vom langjährigen Mittel werden mit der langjährigen Standardabweichung normiert und über alle Elemente der drei Elemente Monat für Monat aufaddiert und so eine Gesamtsumme über alle Monate gebildet. Hierbei werden die Monate unterschiedlich gewichtet (Mai und Juni: 0,5; Juli: 0,75; August und September: 1,0).
- Als außergewöhnlich ungünstige Witterungsverhältnisse werden ebenfalls anerkannt, wenn sie zu den in Nummer 2 beschriebenen Folgen führen,
 - a. andere Witterungsverhältnisse, insbesondere Extremwetterereignisse, wie Hagel und Frostereignisse,
 - b. das massenweise witterungsbedingte Auftreten von Schadinsekten, wie der **Kirschessigfliege**, oder
 - c. extreme Trockenheit.“

Zulassung der erhöhten Anreicherung für Dornfelder

+28 g/l alc.

Die BLE hat gemäß § 15 Abs. 3a in Verbindung mit Anlage 1 der Weinverordnung die Witterungsverhältnisse als außergewöhnlich ungünstig anerkannt hat. Die Erlaubnis der erhöhten Anreicherung gilt in Rheinland-Pfalz für alle Weine der Rebsorte Dornfelder der Ernte 2021 um 28 g/L Alkohol.

Anreicherung um Alkohol (g/l)	Kilogramm Zucker zu 100 Liter Most, Maische oder Wein		
	Weißweinmoste aus gesunden Trauben kühlvergoren * Faktor 0,21	Most aus Rotweinformaischeerhitzung Traditioneller Most Faktor 0,24	Entrappte Rotweinformaische** bei Maischegärung Faktor 0,24
24	5,2	5,9	5,1
25***	5,4	6,2	5,3
26	5,6	6,5	5,5
27	5,9	6,7	5,7
28	6,0	7,0	6,0

* Schon 1969 von L. Jacob formuliert, versuchsweise im Betrieb anzuwenden.
** Mostanteil 85% *** Nur für Dornfelder des Jahrgangs 2021

Tabelle: Zuckeringfaktoren



merkblatt glühwein



[Alle](#)

[Shopping](#)

[Bilder](#)

[News](#)

[Videos](#)

[Mehr](#)

Suchfilter

Ungefähr 38.800 Ergebnisse (0,46 Sekunden)

<https://lua.rlp.de> > Wein > Merkblatt_Gluehwein [PDF](#)

MERKBLATT - Landesuntersuchungsamt

MERKBLATT. GLÜHWEIN: ist ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein gewonnen und hauptsächlich mit Zimt und/oder ...

3 Seiten



Rheinland-Pfalz
LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

MERKBLATT

GLÜHWEIN:

ist ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein gewonnen und hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt wird.

Der vorhandene Alkoholgehalt eines Glühweins muss mind. 7 % vol und darf nicht mehr als 14,5 % vol betragen.

Deutscher Sekt mit Rebsorten und Jahrgangsangabe

Deutscher Sekt		
2020er Blanc de Noirs		
0,75 L	L 12/1005	11,0 %vol
Hersteller oder „Verarbeiter“*, „Sektellerei“*, „hergestellt von“, „verarbeitet von“* oder „versektet durch“*	Weingut Rebknorz D-67435 Neustadt	Enthält Sulfite

- *seit 2021 / § 38 Absatz 11
- Hersteller ist der, der die Versektung gegen Rechnung vornehmen lässt;
- Hersteller oder Verkäufer:
- „Hersteller: Betrieb x + D-PLZ Ort“,
- „hergestellt von Betrieb x + D-PLZ Ort “
- „Vertrieb: Betrieb x + D-PLZ Ort“;
- nicht zugelassen: Erzeugerabfüllung, Gutsabfüllung, Erzeugersekt,...

ÜBERSICHT ENTSÄUERUNGSVERFAHREN

Normalentsäuerung - Feinentsäuerung	Normalentsäuerung
Entsäuerung mit KHCO_3	Entsäuerung mit CaCO_3
kann nur Weinsäure ausfällen	kann nur Weinsäure ausfällen
Vorlegen von KHCO_3 wie bei der Doppelsalzensäuerung beschleunigt die Stabilisierung	Vorlegen von CaCO_3 wie bei der Doppelsalzensäuerung beschleunigt die Stabilisierung.
Einsatz von Kontaktweinstein und Kühlung und/oder Wartezeit notwendig um Weinsteinausscheidungen auf der Flasche zu vermeiden	Wartezeit von 4- 6 Wochen vermeidet Kristallausscheidungen auf der Flasche.
Für kleine bis mittlere Entsäuerungsspannen	Für mittlere und große Entsäuerungsspannen

Entsäuerung mit Doppelsalz	Erweiterte Doppelsalzensäuerung	Malitex-Verfahren
Entsäuerung von Wein- und Äpfelsäure zu gleichen Teilen. Entsäuerungsumfang durch Weinsäure begrenzt.	Durch Weinsäure Zusatz zum Doppelsalz ist die Entsäuerung von größeren Mengen Äpfel- als Weinsäure möglich.	Entsäuerungsumfang durch angepassten Weinsäurezusatz beliebig
Doppelsalz-CaCO_3 ist feiner gemahlen und reagiert rascher. Doppelsalzensäuerung auch mit normalen Entsäuerungskalk möglich. Trubmenge ca. 6 L/kg CaCO_3	Eine Mischung aus Doppelsalz- CaCO_3 (4 kg) mit Weinsäure (6 kg) zu gleichen Teilen, fein gemahlen*. <u>Diese homogene Zubereitung darf im eignen Betrieb hergestellt werden.</u> Dabei muss es sich nicht um ein fertiges Handelspräparat handeln, Die Herstellung der Zubereitung ist in den Stoffbüchern zu buchen. Trubmenge ca. 8 L/ kg	Doppelsalz- CaCO_3 und Weinsäure werden in frei zu berechnende Anteilen zugegeben
alle Rebsorten und alle Gebiete	alle Rebsorten und alle Gebiete	Nur zulässig für Riesling und Elbling in den Anbaugebieten von Rheinland – Pfalz und im Rheingau
Vorlegen des CaCO_3 und exakte Berechnung der Teilmenge notwendig.	Vorlegen des CaCO_3 versetzt mit Weinsäure und exakte Berechnung der Teilmenge notwendig. Danach wird die Mischung aus Doppelsalz- CaCO_3 Weinsäure eingerührt.	Vorlegen des CaCO_3 versetzt mit Weinsäure und exakte Berechnung der Teilmenge notwendig.
Für mittlere bis große Entsäuerungsspannen mit Weinsäuregehalten unterhalb der Äpfelsäure	Für große Entsäuerungsspannen, die geringfügig größer als der Weinsäuregehalt sind	Für große Entsäuerungsspannen, die deutlich größer als der Weinsäuregehalt sind.
Teilmenge muss nach Ende der Reaktion (keine CO_2 Entbindung mehr) und vor dem Rückverschnitt über Hefe- oder Kieselgurfilter abfiltriert werden. Für jede Teilmenge ist ein neuer Filteransatz notwendig.		
Wartezeit von 4-6 Wochen vermeidet Kristallausscheidungen auf der Flasche..		