



ENTSÄUERUNGSFRIST FÜR WEINE DES
JAHRGANGS 2010 WIRD VERLÄNGERT WERDEN

Die Frist zur Entsäuerung von Jungwein des Jahrgangs 2010 wird verlängert. Mit der anstehenden Änderung der Weinverordnung wird die Frist für die Entsäuerung von Jungwein, der aus im deutschen Weinbaugebiet im Jahre 2010 geernteten Trauben erzeugt worden ist, bis zum **15. Mai 2011** verlängert. Aufgrund der außergewöhnlichen Witterungsbedingungen im Jahre 2010 besteht in einer Vielzahl von Fällen die Notwendigkeit der Entsäuerung. Es hat sich gezeigt, dass vielfach eine sach- und zeitgerechte Entsäuerung bis zum 15. März nicht durchgeführt werden konnte.

Entsäuerung - wichtige rechtliche Regeln

Entsäuerung bis zum Jungweinstadium

- Die Entsäuerung von frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost und Jungwein darf in dem Betrieb erfolgen der daraus Wein bereitet, also auch in Kellereien oder bei zugekauften Partien.
- Trauben, Most und Jungwein dürfen unbegrenzt entsäuert werden, jedoch müssen mindestens 0,5 g/l Weinsäure im Wein verbleiben.
- Eine Entsäuerung darf bei Most und bei Jungwein des Jahrgangs 2010 auf einmal oder in mehreren Arbeitsgängen vor dem 16. Mai des auf die Ernte folgenden Jahres durchgeführt werden.

Frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost und Jungwein dürfen nur in derjenigen Weinbauzone entsäuert werden, in der die verwendeten frischen Weintrauben geerntet wurden. Innerhalb von Rheinland-Pfalz können rheinland-pfälzische Erzeugnisse entsäuert werden (Weinbauzone A). Ein rheinland-pfälzisches Erzeugnis kann aber nicht im Anbaugebiet Baden (Weinbauzone B) entsäuert werden.

Feinentsäuerung für Weine des Jahrgangs 2010 um 1 g/l nach der vollständigen Trennung von der Hefe und/oder auch nach dem 15. Mai

- Achtung! Zugekaufter Wein darf nicht entsäuert werden.
- Nur wer aus frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost und Jungwein den Wein bereitet hat, darf eine Feinentsäuerung durchführen.
- Im Weinstadium kann nach der Trennung von der Hefe noch um 1 g/l entsäuert werden.
- Die Entsäuerung im Wein um in der Summe 1 g/l (nach der vollständigen Trennung von der Hefe) darf in mehreren Arbeitsschritten und das ganze Jahr hindurch erfolgen

Zur Orientierung in den Vorjahren waren Gesamtsäurewerte von ca. 6,5 g/l für Müller-Thurgau, Kerner, Silvaner und 7,0 bis 7,5 g/l für Riesling auf dem Fassweinmarkt üblich und nachgefragt.

Sprechen Sie mit Ihrem Weinkommissionär und nutzen Sie das Beratungsangebot der privaten Labore oder des DLR.

Aktualisierte Zusammenfassung zur Entsäuerung des Jahrgangs 2010

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

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