

Wichtige gesetzliche Werte für die Erzeugung von Wein im ANBAUGEBIET RHEINHESSEN 2023

Oktober 2023 / DLR R-N-H / Isabelle Frank (0671/8203217) / Norbert Breier (0671/8203211)

Qualitätsstufen		Deutscher Wein		Rheinischer Landwein ⁽⁸⁾ / Landwein Rhein		Qualitätswein b.A.		Kabinett		Spätlese		Auslese		BA ⁽⁸⁾ und Eiswein		TBA ⁽⁸⁾	
		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 ⁽⁶⁾	73 ^(2/7)	-	85 ⁽³⁾	-	92 ⁽⁴⁾ 95 ⁽⁵⁾	-	-	-	-	-
	Alle übrigen Rebsorten	-	-	-	-	62	62	76 ⁽⁷⁾	76 ⁽⁷⁾	90	90	100	100	-	-	-	-
1 = Morio-Muskat, Portugieser, Riesling 2 = Müller-Thurgau, Riesling, Silvaner 3 = Riesling, Silvaner 4 = Riesling 5 = Silvaner 6 = Dornfelder (nur 2023!) 7 = Mindestmostgewicht bei Inverkehrbringen mit einer Einzel/Katasterlage oder als Steillage/Terrassenlage 8 = Handlese; <u>Qualitätsschaumwein b.A. alle Rebsorten 57° Oechsle</u>																	
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 Öko-Weine):																	
Ges. SO₂ – 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.		67,1 g/l = 8,5 % vol		35,9 g/l = 4,5 % vol		55,2 g/l = 7 % vol						43,4 g/l = 5,5 % vol					
max. Gesamtalkoholgehalt, wenn Wein nicht angereichert		118,5 g/l = 15 % vol						keine Begrenzung									
max. Gesamtalkoholgehalt, wenn Wein angereichert		g/l 11,5	g/l 12	g/l 11,5	g/l 12	118,5 15,0		nicht zugelassen									
Anreicherung: In mehreren Stufen erlaubt bis Jungweinstadium, spätestens bis 15. März		max. 24 g/l (3 % vol) mit Saccharose, Konz. TM oder RTK		max. 24 g/l (3 % vol) mit Saccharose oder RTK				nicht zugelassen									
		max. 16 g/l (2 % vol) durch teilweise Konzentrierung mittels versch. Verfahren		max. 16 g/l (2 % vol) durch teilweise Konzentrierung mittels versch. Verfahren außer Kälte													
Anreicherung 2023		Ausnahmegenehmigung nur für Portugieser und Dornfelder: max. 28 g/l (3,5 % vol) → nur für 2023er Jahrgang!															
Entsäuerung:		Frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost und Jungwein dürfen unbegrenzt entsäuert werden, 0,5 g/l verbleibende Weinsäure = Pflicht Feinentsäuerung: Im Wein ist eine Entsäuerung nur bis höchstens 1 g/l (berechnet als Weinsäure) erlaubt. Entsäuerung in mehreren Stufen ist erlaubt. Mind. 0,5 g/l Weinsäure müssen erhalten bleiben. Säuerung und Entsäuerung im gleichen Erzeugnis schließen sich aus.															
Säuerung		Die Säuerung darf nur bis zur Höchstmenge von 4 g/l (berechnet als Weinsäure), über alle Kategorien durchgeführt werden. Säuerung und Anreicherung im gleichen Erzeugnis schließen sich aus.															
Mindestgesamtsäure:		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*														
		Landwein - Rhein	keine Restzuckerbegrenzung*														
„Der Neue“ (nur Landwein)		Aus Trauben eines Jahrgangs – Pflicht: Jahrgangsangabe, nicht vor dem 1. November des Erntejahres an Endverbraucher abgeben															

* 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.

Zugabe von Holzchips	Zugelassen bei Weintrauben, Most, Maische und Wein (nicht bei Prädikatswein einsetzbar)
„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 Fass gereift“ (unterliegt keiner sensorischen Prüfung, Nachweis anhand der Kellerbuchführung)	Begriff kann alleinstehend oder in Verbindung mit der Holzart verwendet werden (z.B. „Im Eichenfass 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 Ausbaumart im AP-Antrag unter „sonstigen Angaben“ aufgeführt ist 3. <u>Verwendung von Holzchips ist verboten</u>
Riesling-Hochgewächs	Nur als Qualitätswein möglich, ausschließlich aus Riesling (inkl. Süßreserve) – mindestens 70 °Oe, bei amtlicher Qualitätsweinprüfung mind. 3,0 Punkte
Classic-Rheinhessen (nur Weiß- und Rotwein)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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 den o.g. Rebsorten; nur Süßreserve darf aus anderen als den genannten Rebsorten bestehen ➤ Herkunft: nur Anbaugebiet angeben, nähere Herkunftsangaben nicht erlaubt ➤ Jahrgang: immer mit angeben / Mindestmostgewicht: 1 % vol (7 °Oe) über dem Mindestmostgewicht der jeweiligen Rebsorte ➤ Gesamtalkoholgehalt: mind. 12,0 %vol / Restzucker: Säure x 2 bis max. 15 g/l, eine Geschmacksangabe auf dem Etikett erlaubt ➤ Abfüllung: Erzeugerabfüllung oder Vertrag mit Abfüller spätestens bis 1. Sept. des Jahres
Steillage/Terrassenlage	Angabe möglich bei: Qualitätswein und Prädikatswein sowie bei Qualitätslikörwein b.A., Qualitätsperlwein 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.
Einzellage/Katasterlage (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.
Rebsortenangabe bei Deutschem Wein	Rebsorten, die eine g.U. oder g.g.A. im Namen enthalten (z.B. Spätburgunder, Blaufränkisch, Rheinriesling) dürfen nicht angegeben werden, ebenfalls dürfen folgende Rebsorten und deren Synonyme nicht angegeben werden: Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Silvaner, Blauer Spätburgunder, Blauer 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
Weinarten	Weißwein = ausschließlich aus Weißweitrauben - Süßung nur mit SR von Weißweitrauben Rotwein = ausschließlich aus Rotweitrauben - Süßung nur mit SR von Rotweitrauben Roséwein, Rosé = Wein von blass- bis hellroter Farbe, ausschließlich aus Rotweitrauben - Süßung nur mit SR aus roten Trauben Weißherbst = aus hellgekeltertem Most einer roten Rebsorte incl. Süßreserve und max. 5% Rotweinerschnitt derselben Sorte (Bezeichnung Weißherbst ab QbA möglich) Rotling = Wein von blass- bis hellroter Farbe, Verschnitt von Weißweitrauben oder Maische, mit Rotweitrauben oder Maische. SR kann Rotling, weiß oder rot sein. Blanc de Noir = Ab Qualitätsstufe Landwein, aus frischen Rotweitrauben, wie ein Weißwein gekeltert, für Weißwein typische Farbe.
Zulässiger Hektarertrag	Grundwein = 200 hl/ha Deutscher Wein, Landwein Rhein, Rheinischer Landwein = 150 hl/ha Qualitätswein Rheinhessen = 105 hl/ha (Berechnungshilfe: WeinRechnerApp)
Umrechnungsfaktoren Mengenregulierung	100 kg Trauben = 78 Liter Wein = Faktor 0,78 * bei Traubenzukäufen muss eine Mengenfeststellung durch Wiegen erfolgen. 100 l Most und teilw. gegorener TM = 100 Liter Wein = Faktor 1,0 Dies ist entsprechend in der Buchführung zu dokumentieren.
Allergene Stoffe:	Folgende Allergene sind in der Etikettierung anzugeben: SO ₂ , Lysozym, Albumin sowie Casein-Erzeugnisse. Bei fehlender Allergenkennzeichnung bei deutschen Weinen und Importweinen liegt die Nachweisgrenze bei Sulfiten bei 10 mg/l bzw. bei den anderen genannten Allergenen bei 0,25 mg/l. Für deutsche Exportportweine gelten die Vorschriften des Importlandes!
Deklarationspflichtige Zutaten	Für Weine & Weinerzeugnisse, die ab dem 8.12.2023 hergestellt werden sind folgende Zutaten im Zutatenverzeichnis aufzuführen: Säureregulator(en) : Weinsäure (E 334), Apfelsäure (E 296), Milchsäure (E 270), Calciumsulfat (nur Likörwein) (E 516), Citronensäure (E 330); Konservierungsstoff(e) : Schwefeldioxid (E 220), Kaliumbisulfat (E 228), Kaliummetabisulfat (E 224), Kaliumsorbat (E 202), Lysozym (E 1105), L-Ascorbinsäure (E 300), Dimethyldicarbonat (E 242); Stabilisator(en) : Citronensäure (E 330), Metaweinsäure (E 353), Gummiarabikum (E 414), Hefe-Mannoproteine, Carboxymethylcellulose (E466), Kaliumpolyaspartat (E 456), Fumarsäure (E 297); Gas : Argon (E 938), Stickstoff (E 941), Kohlendioxid (E 290), <i>Werden die Gase lediglich als Packgase bei der Abfüllung verwendet, genügt die Angabe „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“ oder „die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen“</i> ; Sonstige : Aleppokiefernharz (nur Retsina), Karamell (nur Likörwein) (E 150)