Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum
Rheinhessen-Nahe-Hunsrück
Dienstsitz Oppenheim

Gruppe Oenologie und Kellertechnik

Telefon Zentrale 06133 / 930 -0
-160, -161, -162, -165, -172, -180
Labor -151
Fax -103

www.dlr-rnh.rlp.de

RheinlandPfalz
DIENSTLEISTUNGSZENTRUM
LÄNDLICHER RAUM
RHEINHESSEN-NAHE-
HUNSRÜCK

KELLERWIRTSCHAFTLICHER INFORMATIONS-SERVICE (KIS)

Rheinhessen 2021

Nr. 14

27.10.2021

WEINRECHNERAPP, GÄRSTÖRUNGEN UND ZELLZAHLBESTIMMUNG WEINRECHT UND BEZEICHNUNGSRECHT

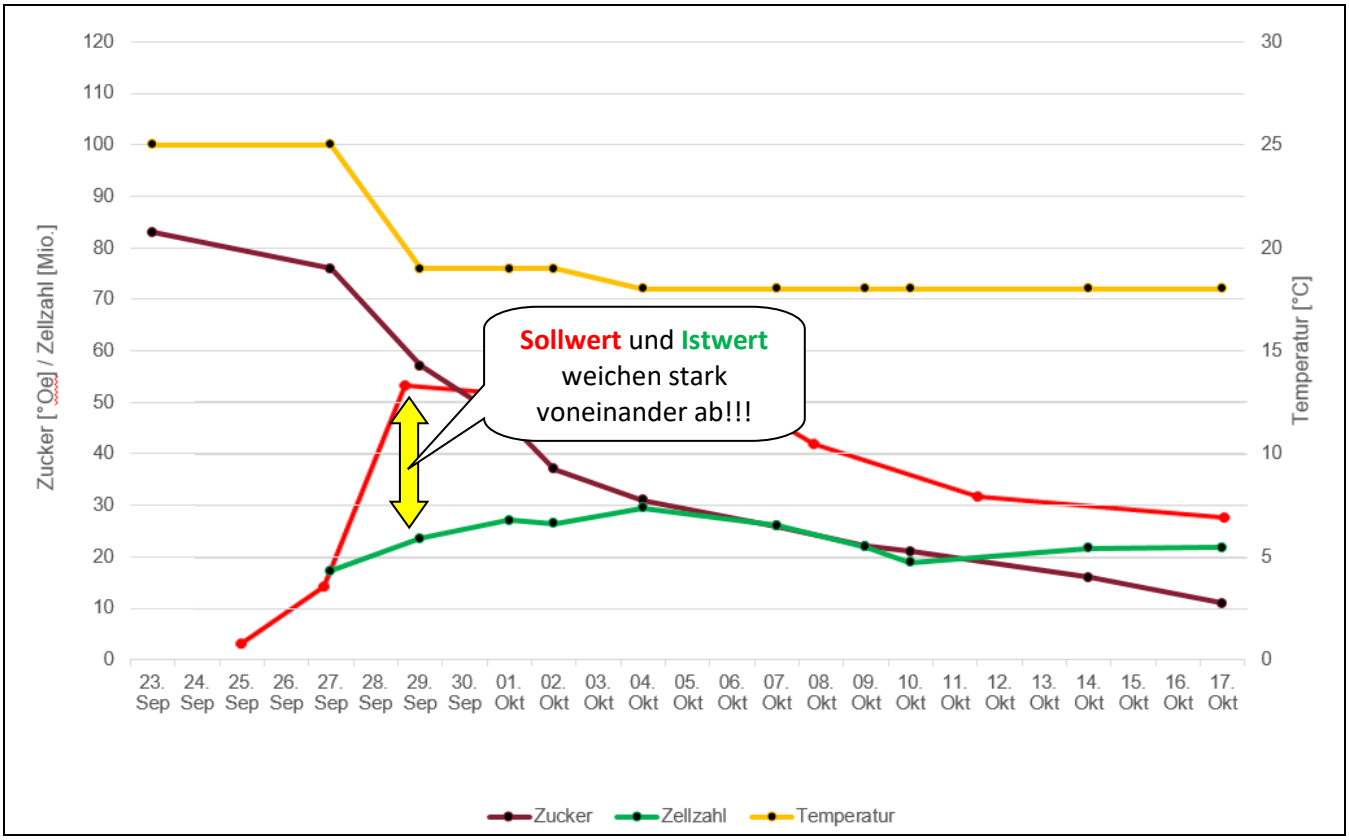
1. Update: WeinrechnerAPP 2.01

Für die WeinrechnerAPP sind für beide Versionen Updates auf die Version 2.01 erfolgt. Auf der Homepage des DLR Rheinhessen-Nahe-Hunsrück stehen ab sofort die beiden Versionen (Windows und Android) der WeinrechnerAPP 2.0 zum Download bereit. Weitere Informationen dazu finden Sie auf der Homepage.
Über den QR-Code gelangen Sie direkt auf die entsprechende Seite.

https://www.dlr-rnh.rlp.de (Pfad: Fachinformationen → Oenologie → Weinrecht)

2. Gärstörungen und Bestimmung von Zellzahlen

Wir möchten an dieser Stelle die Möglichkeit nutzten, Ihnen eine neue Möglichkeit zur Gärüberwachung vorzustellen. Mit der Bestimmung der Zellzahlen ist es möglich, Gärstörungen deutlich früher zu erkennen.
In Abbildung 1 sind Temperatur, Zuckergehalt und Gesamtzellzahl abgebildet. Zusätzlich ist, um die Gesamtzellzahl besser einschätzten zu können, noch ein Sollwert der Gesamtzellzahl in Rot zu sehen. Am 29. September ist beim Vergleich von Ist- und Sollwert eine große Diskrepanz zu erkennen. Ein deutliches Anzeichen für eine spätere Gärstörung.
Selbst bei täglicher Gärkontrolle wäre die Gärstörung erst am 3. Oktober erkannt worden. „Verringert sich die tägliche Mostgewichtsabnahme im Bereich von 30-40 °Oe unter 4 °Oe/Tag …“ Die Gärstörung wurde also vier Tage früher erkannt.



Eine tägliche Kontrolle der Gesamtzellzahl, analog zur Gärkontrolle, bringt zwar die größte Sicherheit, ist aber mit einem gewissen Zeitaufwand, beziehungsweise auch Kosten verbunden. In unseren Untersuchungen hat sich gezeigt, dass es besonders sinnvoll ist, diese Messung drei bis vier Tage nach dem Hefeansatz, sowie mitten in der Hauptgärphase durchzuführen. Auch ist eine einzelne Messung der Gesamtzellzahl zusammenhanglos schwer zu interpretieren. Vorklärungsgrad, Hefeauswahl, Nährstoffversorgung und Gesundheitszustand des Lesegutes sind wichtige Parameter und helfen die gemessene Gesamtzellzahl einzuordnen.
Falls Sie sich für eine Messung der Gesamtzellzahl interessieren, können Sie diese im Labor des DLR RNH in Oppenheim durchführen. Die Kosten je Messung belaufen sich auch 7,00 €. Falls sie selbst mikroskopieren möchten, beraten wir Sie gerne bezüglich der nötigen Geräte und Auswertung.

3. Wichtige Regelungen für die Erzeugung von Wein – Anbaugebiet Rheinhessen

Tabelle: Einzellage

Mindestmostgewicht Kabinett	
weiß	rot
73°Oe ➢ Müller-Thurgau ➢ Riesling ➢ Silvaner	76°Oe
76°Oe	

Für die Angabe einer Einzellage oder der Gewanne auf dem Etikett ist ein Mindestmostgewicht der Qualitätsstufe Kabinett für alle Verschnittanteile, incl. Süßreserve, Voraussetzung. Wein, Verschnittanteile und Süßreserve können angereichert sein.

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

Herkunft:	Altes Recht	Neues Recht	Neue Vorgaben
		ab Jahrgang 2021 möglich	ab 2026 verpflichtend
Deutscher Wein	Deutscher Wein	Deutscher Wein	
Landwein (g.g.A)	Rheinischer Landwein	Rheinischer Landwein	
Gebietswein (g.U.)	Rheinhessen	Rheinhessen	
Regionalwein	Oppenheimer Krötenbrunnen	Region Krötenbrunnen	➢ Region Pflicht,
Regionalwein	Oppenheimer Krötenbrunnen	**Region** Oppenheimer Krötenbrunnen **oder** Oppenheimer **Region** Krötenbrunnen	➢ Region Pflicht, (Bereich, Großlage) ➢ 85 % Most aus Oppenheimer ➢ Mindestmostgewicht Kabinett ➢ 15.12. Frühester Vermarktungszeitpunkt
Ortswein	Rheinhessen Nierstein	Rheinhessen Nierstein	➢ Mindestmost Kabinett ➢ 15.12 Frühester Vermarktungszeitpunkt
Lagenwein	Niersteiner Paterberg	Niersteiner Paterberg	➢ Mindestmost Kabinett ➢ 01.03. Folgejahr, Frühester Vermarktungszeitpunkt ➢ Rebsorten ➢ Gemeindename Pflicht

Blanc de Noir

Ab dem Erntejahrgang 2021 darf die Bezeichnung „Blanc de Noir“ oder „Blanc de Noirs“ nur noch verwendet werden, wenn es sich um ein Erzeugnis mit geschützter Ursprungsbezeichnung (QbA) handelt, das aus frischen Rotweintrauben wie ein Weißwein gekeltert wurde und die für Weißwein typische Farbe aufweist. Also keine Bezeichnung „Blanc de Noir“ mehr für “Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ oder für „Deutscher Sekt mit Rebsorten und Jahrgangsangabe“.

Großes und Erstes Gewächs

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.

Selection

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.

Angaben zum Betrieb und zur Abfüllung - Sekt

Die Angabe „Hersteller“ kann durch „Verarbeiter“ oder „Sektkellerei“ und „hergestellt von“ kann durch „verarbeitet von“ oder „versektet durch“ ersetzt werden.

	Deutscher Sekt **2021er Pinot**	
0,75 L	**L 12/1005**	**11,0 %vol**
Hersteller, **„Verarbeiter“*, „Sektkellerei“*,** **„hergestellt von“,** **„verarbeitet von“*, „versektet durch“*:**	**Weingut Rebknorz** **D-67435 Neustadt**	**Enthält Sulfite**

Abbildung: Etikettenbeispiel zur Herstellerbezeichnung bei Sekt / *seit 2021

Tabelle : Zulässige Höchstgehalte an gesamter schwefliger Säure (SO_2) in Wein und Öko-Wein aus Deutschland (Stand Oktober 2021)

		konventionell	Ökologisch***
Rotwein:	Restzucker unter 2 g/l	150 mg/l	100 mg/l
	Restzucker 2 – 4,9 g/l	150 mg/l	120 mg/l
	Restzucker ≥ 5 g/l	200 mg/l	170 mg/l
Weißwein, Rosé, Rotling	Restzucker unter 2 g/l	200 mg/l	150 mg/l
	Restzucker 2 – 4,9 g/l	200 mg/l	170 mg/l
	Restzucker ≥ 5 g/l	250 mg/l	220 mg/l
Spätlese ≥ 5 g/l Restzucker		300 mg/l	270 mg/l
Auslese ≥ 5 g/l Restzucker		350 mg/l	320 mg/l
Beerenauslese, Eiswein, Trockenbeerenauslesen		400 mg/l	370 mg/l
Perlwein, Perlwein mit zugesetzter CO_2, Perlwein b.A.		wie Wein	wie Öko-Wein
Alkoholfreier Wein		200 mg/l	170 mg/l
Schaumwein		235 mg/l	205 mg/l
Schaumwein b. A., Sekt, Sekt b.A.		185 mg/l	155 mg/l
Crémant		150 mg/l	150 mg/l
Likörwein und Qualitätslikörwein	Restzucker unter 2 g/l	150 mg/l	120 mg/l
	Restzucker 2 – 4,9 g/l	150 mg/l	120 mg/l
	Restzucker ≥ 5 g/l	200 mg/l	170 mg/l
Traubensaft		10 mg/l	0 mg/l
Weinhaltige Getränke		max. 250 mg/l, carry over *	max. 220 mg/l***, carry over*
Aromatisierte weinhaltige Getränke		max. 200 mg/l**	max. 170 mg/l***, carry over*

* Für weinhaltige Getränke und für Öko - aromatisierte weinhaltige Getränke gelten Höchstgrenzen und die sogenannte „carry over“ Regelung. „carry over“ bezeichnet die Menge die aus dem Weinanteil in das fertige Getränk übergeht. Beispiel: Wird ein roter Bio-Glühwein aus einem Ausgangswein hergestellt der einen Restzuckergehalt von unter 2 g/l hat, darf der Gehalt an gesamter SO_2 im fertigen Glühwein bei höchstens 100 mg/l liegen. Für die Herstellung dieser Getränke sind Grundweine mit einem Restzuckergehalt von mehr als 5 g/l deshalb besonders geeignet.

** Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 Anhang II Teil E Nr. 14.2.7 ff.
(Bei aromatisierten weinhaltigen Getränken, aromatisiertem Wein und aromatisierten weinhaltigen Cocktails ist eine aktive SO_2-Gabe bis zu 200 mg/l gesamt SO_2 zugelassen.)

*** Verordnung Nr. 889/2008 Zusatzstoffe für Bio-/Öko-Erzeugnisse 29c und Anhang VIIIa
(Die weinhaltigen Getränke und aromatisierten weinhaltigen Getränke sind in der VO nicht aufgeführt)