

10. September 2026 / DLR R-N-H / Isabelle Frank (0671/8203217) / Norbert Breier (0671/8203211)/Jörg Weiland(0671/8203200)

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⁾ 68 ⁽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 7 = Mindestmostgewicht bei Inverkehrbringen mit einer Lage / einem Ort oder als Steillage/Terrassenlage 8 = Handlese; <u>Qualitätsschaumwein b.A.</u> 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 Öko-Weine):																	
Ges. SO₂ – mg/l	Bis 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 %		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, g/l wenn Wein angereichert %		90,8 11,5	94,7 12,0	90,8 11,5	94,7 12,0	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													
Entsäuerung:		Frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost und Jungwein dürfen unbegrenzt und in mehreren Stufen entsäuert werden, 0,5 g/l verbleibende Weinsäure = Pflicht; Feinenttäuerung: Im Wein ist eine Entsäuerung nur um höchstens 1 g/l (berechnet als Weinsäure) erlaubt. 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															
Geschmacks-angaben:	trocken halbtrocken lieblich süß Landwein Landwein - Rhein	RZ-Formel: Säure + 2 aber max. 9 g/l RZ* RZ-Formel: Säure + 10 aber max. 18 g/l RZ* über halbtrocken und höchstens 45 g/l RZ* mindestens 45 g/l RZ* maximal halbtrocken* keine Restzuckerbegrenzung*															
„Der Neue“ (nur Landwein)		Aus Trauben eines Jahrgangs – Pflicht: Jahrgangsangabe, nicht vor dem 1. November des Erntejahres an Endverbraucher abgeben															
Zugabe von Holzchips		Zugelassen bei Weintrauben, Most, Maische und Wein (nicht bei Prädikatswein einsetzbar)															

„Im Barrique gereift“ <u>Bei Einsatz von Chips ist diese Angabe verboten</u>	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 mind. 6 Monate bei Rotwein oder mind. 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 Ausbauart im AP-Antrag unter „sonstigen Angaben“ aufgeführt ist 3. <u>Verwendung von Holzchips ist verboten</u>	
Classic-Rheinhausen (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 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 ist nicht 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.	
Federweißer	Nur aus Rheinischem Landwein (keine Verwendung von Landwein Rhein möglich); ausschließlich aus frischem Traubenmost	
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 Weißweinträuben - Süßung nur mit SR von Weißweinträuben Rotwein = ausschließlich aus Rotweinträuben - Süßung nur mit SR von Rotweinträuben Roséwein, Rosé = Wein von blass- bis hellroter Farbe, ausschließlich aus Rotweinträuben - 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 Weißweinträuben oder Maische, mit Rotweinträuben oder Maische. SR kann Rotling, weiß oder rot sein. Blanc de Noir = Ab Qualitätsstufe Landwein, aus frischen Rotweinträuben, 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	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); Gase : Argon (E 938), Stickstoff (E 941), Kohlendioxid (E 290), Werden die Gase lediglich als Packgase bei der Abfüllung verwendet, genügt die Angabe „unter Schutzatmosphäre abgefüllt“ oder „die Abfüllung kann unter Schutzatmosphäre erfolgen“; Sonstige : Aleppokiefernharz (nur Retsina), Karamell (nur Likörwein) (E 150)	
Engere Herkunftsbezeichnungen ab Erntejahrgang 2026 Angaben nur möglich bei Qualitäts- und Prädikatsweinen	Region	85 % der Trauben stammen aus der angegebenen Region (Großlage oder Bereich); Bezeichnung „Region“ ist unmittelbar vor den Namen der Großlage/des Bereichs voranzustellen (in gleicher Schriftart, -farbe und -größe), eine Ortsangabe ist nicht mehr zulässig
	Gemeinde/Ort	85 % der Trauben stammen aus dem angegebenen Ort; Natürliches Mindestmostgewicht = Kabinett (alle Verschnittanteile inkl. Süßreserve), Anreicherung ist trotzdem möglich; Vermarktung ab 15. Dezember des Erntejahres
	Lage	Genannte geografische Einheit muss in Weinbergsrolle eingetragen sein, 85 % der Trauben stammen aus der angegebenen Lage; Achtung: die Leitgemeinderegelung ist weggefallen, d.h. es muss der Ort zur Lage angegeben werden, in dem die Trauben tatsächlich gewachsen sind; natürliches Mindestmostgewicht = Kabinett (alle Verschnittanteile inkl. Süßreserve), Anreicherung ist trotzdem möglich; zugelassene Rebsorten: Chardonnay, Riesling, Grauburgunder, Weißburgunder und Spätburgunder (Anteil: mind. 85%); Vermarktung ab 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres