

Wichtige gesetzliche Werte für die Erzeugung von Weiß- und Rotwein im ANBAUGEBIET AHR

18.10..2012 / DLR-RNH Bad Kreuznach /A.Schick / 0671-820336

Qualitätsstufen		Deutscher Wein		Ahrtaler/ Deutscher Landwein		Qualitätswein b.A.		Kabinett		Spätlese		Auslese		B A Eiswein		T B A	
		weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot
Mindestmostgewicht °Oe	Riesling	47	-	47	-	55	-	76	-	80	-	88	-	110	-	150	-
	Müller-Thurgau	47	-	47	-	60	-	76	-	80	-	88	-	110	-	150	-
	Spätburg./Frühburgunder/Müllerrebe	-	47	-	47	-	65	-	80	-	85	-	90	-	110	-	150
	Weißer Burgunder	47	-	47	-	65	-	76	-	80	-	88	-	110	-	150	-
	Ruländer	47	-	47	-	65	-	76	-	87	-	93	-	110	-	150	-
	Dornfelder	-	47	-	47	-	68	-	80	-	85	-	90	-	110	-	150
	übr. Weißw. Sort	47	-	47	-	60	-	76	-	87	-	93	-	110	-	150	-
übr. Rotw. Sort	-	47	-	47	-	60	-	80	-	85	-	90	-	110	-	150	

Sekt b.A. Rebsorte Riesling 51 °, alle übrigen Rebsorten 57° Oechsle

Die folgenden Grenzwerte der Weißweine gelten auch für Rosé, Weißherbst und Rotling: (Achtung: SO2-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				55,2 g/l = 7 % vol				43,4 g/l = 5,5 % vol							
max. Anreicherung um		24,0 g/l = 3,0 % vol / Konzentrierung max. 16 g/l = 2% Vol.						entfällt									
max. Ges.Alkoholgehalt Wein nicht angereichert		118,5 g/l = 15 % vol				keine Begrenzung											
Wein angereichert	g/l	90,8	94,7	90,8	94,7	118,5		entfällt									
	% vol	=	=	=	=	=											
		11,5	12	11,5	12	15,0											
Anreicherung: In mehreren Stufen ist erlaubt bis Jungweinstadium, aber spätestens bis 15. März <u>Hinweis:</u> Anreicherung von Maische nur bei Rotwein erlaubt		Saccharose. konzent. TM, RTK , Most/Wein: teilw. Konzentrierung versch. Verfahren. max. 2 %vol		Saccharose RTK Konzentrierung (max. 2 %vol Alk.erh. oder 16 g/l außer Kälte)				nicht erlaubt									
Entsäuerung:		Frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost und Jungwein dürfen teilweise entsäuert werden. Wein nur bis höchstens 1 g/l berechnet als Weinsäure. Eine Entsäuerung in mehreren Stufen ist erlaubt.															
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* * Zuckergehalt darf um nicht mehr als 1 g/l von der Angabe auf dem Etikett über halbtrocken und höchstens 45 g/l RZ* des Erzeugnisses abweichen, mindestens 45 g/l RZ* die Spanne Säure plus 2 oder Säure plus 10 muss eingehalten werden. maximal halbtrocken* keine Restzuckerbegrenzung*															

„Der Neue“ - nur Landwein 50°Oe)	aus Trauben eines Jahrganges - 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)			
Riesling-Hochgewächs	Nur als Qualitätswein möglich, ausschließlich aus Riesling (incl. Süßreserve) - mindestens 67°Oe bei amtlicher Qualitätsprüfung mind. 3,0 Punkte			
„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 Holzfaß gereift“ (unterliegt keiner sensorischen Prüfung, jedoch Nachweis anhand des Kellerbuches)	verwendbar: 1. 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. wenn im AP-Antrag unter „sonstigen Angaben“ aufgeführt 3. <u>Verwendung von Holzchips ist verboten</u>			
Classic-Ahr (nur Weiß- und Rotwein)	Zugelassene Rebsorten: Blauer Frühburgunder, Weißer Riesling und Blauer Spätburgunder Herstellung: Grundwein sowie Verschnittwein (max. 15%) aus den o.g. Rebsorten; außer Süßreserve Herkunft: nur Anbaugebiet angeben, nähere Herkunftsangaben nicht erlaubt Jahrgang: immer mit angeben / Mindestmostgewicht: 1 %vol (7 °Oe) über dem Mindestmostgewicht der Rebsorte Gesamtalkoholgehalt: mind. 12,0 %vol / Restzucker: Säure x 2 bis max. 15 g/l. Keine Geschmacksangabe auf dem Etikett erlaubt Abfüllung: Erzeugerabfüllung oder Vertrag mit Abfüller spätestens bis 1. Sept. des Jahres			
Selection-Ahr (nur Weiß- und Rotwein)	Zugelassene Rebsorten: Blauer Frühburgunder, Weißer Riesling und Blauer Spätburgunder Herstellung: aus einer zugelassenen Rebsorte; außer Süßreserve / Jahrgang und Einzellage müssen angegeben werden / Mindestmostgewicht: wie für Auslese der jeweiligen Sorte festgelegt / Handlese, Ertragskontrolle, max. 60hl/ha / Restzucker: Säure x 1,5 bis max. 12 g/l bei der Rebsorte Riesling. Ansonsten den Vorschriften für die Geschmacksangabe „trocken“. Keine Geschmacksangabe auf dem Etikett erlaubt / Abfüllung: Erzeugerabfüllung oder Vertrag mit Abfüller spätestens bis 01. Mai des Jahres. / Inverkehrbringen: ab 1.Sept. des auf die Ernte folgenden Jahres			
Herkunftsbezeichnungen	Deutscher Wein	Landwein	Deutscher Landwein	Qualitätswein und Prädikatswein
weitestgehende geographische Bezeichnung	Deutscher Wein mit Angabe von Jahrgang und Rebsorte. Ausgenommen folgende Rebsorten und deren Synonyme: Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau, Bacchus, Kerner, Scheurebe, Grauer Burgunder, Gewürztraminer, Elbling, Gutedel, Rieslaner, Dornfelder, Spätburgunder, Domina, Portugieser, Müllerrebe, Limberger, Trollinger, Blauer Silvaner, Roter Elbling, Roter Riesling, Roter Gutedel. Für Burgundersorten die hier nicht aufgeführt sind, kann nur das jeweilige Synonym verwendet werden.	Ahrtaler Landwein	Deutscher Landwein - Rhein	Ahr
Weinarten:	Weißwein Rotwein Roséwein, Rosé Weißherbst Rotling	= ausschließlich aus Weißweintrauben - Süßung nur mit SR von Weißweintrauben = ausschließlich aus Rotweintrauben - Süßung nur mit SR von Rotweintrauben = Wein von blass- bis hellroter Farbe, ausschließlich aus Rotweintrauben - Süßung nur mit SR aus roten Trauben = aus hellgekeltertem Most einer roten Rebsorte incl. Süßreserve und max. 5% Rotweinverschnitt der selben Sorte (Bezeichnung ab QbA möglich) = Wein von blass- bis hellroter Farbe, Verschnitt von Weißweintrauben oder Maische, mit Rotweintrauben oder Maische. SR kann Rotling, weiß oder rot sein.		
Allergene Stoffe:	Ab 01.Juli 2012 sind folgende Behandlungsmittel in der Etikettierung anzugeben: SO2, Lysozym, Albumin sowie Casein-Erzeugnisse. Bei fehlender Allergenkennzeichnung bei deutschen Weinen und Importweinen liegt die Nachweisgrenze bei 0,25 mg/l. Fischgelatine und Hausenblase sind als Klärungsmittel dauerhaft von der Deklarierungspflicht ausgenommen. Vorsicht bei Mischpräparaten! Bei deutschen Weinen, die für den Export vorgesehen sind, gelten die Vorschriften des Importlandes!			
Zulässiger Hektarertrag	105 hl/ha, max. 20%ige Überlagerung möglich Übermenge: Verpflichtung zur Destillation bis zum 15.12. des Folgejahres			
Umrechnungsfaktoren	100 kg Trauben = 78 Liter Wein = Faktor 0,78 100 l Most und teilw. gegorener TM = 100 Liter Wein = Faktor 1,0		* bei Traubenzukäufen muss eine Mengenfeststellung durch Wiegen erfolgen. Dies ist dann entsprechend in der Buchführung zu dokumentieren.	