



Info-Blatt:

Qualitätsstufen

| Stufe | mindest Alk. (ges.) | höchst Alk. (ges.) | vorh. Alk. (mindestens) | ges. SO2 (mg/l) < 5g/l Restz. | ges. SO2 (mg/l) > 5g/l Restz. | Bemerkung |
|--|---|---|--|----------------------------------|----------------------------------|------------------------------------|
| Wein weiss/Rosee | rechn. ca. 47 ° Oechsle (5,5% vol) | 91 g/l (11,5% vol) (nach Anreicherung) | 68 g/l (8,5% vol) (nach Anreicherung) | 200 | 250 | |
| Wein rot | rechn. ca. 47 ° Oechsle (5,5% vol) | 95 g/l (12,0% vol) (nach Anreicherung) | 68 g/l (8,5% vol) (nach Anreicherung) | 150 | 200 | |
| Rheingauer Landwein weiss/Rosee | 53 ° Oechsle (6,4% vol) | 91 g/l (11,5% vol) (nach Anreicherung) | 68 g/ (8,5% vol) (nach Anreicherung) | 200 | 250 | Restzucker max. wie halbtrocken |
| Rheingauer Landwein rot | 53 ° Oechsle (6,4% vol) | 95 g/l (12,0% vol) (nach Anreicherung) | 68 g/l (8,5% vol) (nach Anreicherung) | 200 | 250 | Restzucker max. wie halbtrocken |
| Qualitäts- wein b.A. weiss/Rosee | s. Tabelle Mindest- mostgewichte nach Anreicherung mind. 9 % vol (72 g/l) | ./. | 56 g/l 7,0 % vol | 200 | 250 | |
| Qualitäts- wein b.A. rot | s. Tabelle Mindest- most-gewichte nach Anreicherung mind. 9 % vol (72 g/l) | ./. | 56 g/l 7,0 % vol | 150 | 200 | |
| Kabinett | s. Tabelle Mindest- mostgewichte | ./. | 56 g/l 7,0 % vol | 200 (weiss/rosé) 150 (rot) | 250(weiss/rosee) 200 (rot) | |
| Spätlese | s. Tabelle Mindest- mostgewichte | ./. | 56 g/l 7,0 % vol | 200 (weiss/rosee) 150 (rot) | 300 | |
| Auslese | s. Tabelle Mindest- mostgewichte | ./. | 56 g/l 7,0 % vol | 200 (weiss/rosee) 150 (rot) | 350 | Handlese |

| Stufe | mindest Alk. (ges.) | höchst Alk. (ges.) | vorh. Alk. (mindestens) | ges. SO2 (mg/l) < 5g/l Restz. | ges. SO2 (mg/l) > 5g/l Restz. | Bemerkung |
|--|---|-----------------------|--|------------------------------------|----------------------------------|---|
| Beerenauslese TBA, Eiswein | s. Tabelle Mindestmostgewichte | ./. | 44 g/l 5,5 % vol | 200 (weiss/ rosee) 150 (rot) | 400 | Handlese, bei Eiswein zus.: gelesen bei unter -7°C. |
| Qualitäts- schaumwein | s. Tabelle Mindestmostgewichte | ./. | im Cuvee: mind. 9% vol im fertigen Sekt: 10%vol | 175 | 175 | Herstelldauer: im Cuveefass: 6 Mo- nate (mind. 90 Tage auf Hefe) in Flasche: 9 Monate (mind. 90 Tage auf der Hefe) traditionelle Fla- schengärung: 9 Mo- nate auf der Hefe CO2-Überdruck: mind. 3,5 bar bei Inhalt unter 0,25l mind. 3 bar |
| Perlwein mit zugewetzter Kohlensäure | s. Tabelle Mindest- mostgewichte (mind. Tafelwein) mind. 9 %vol im ferti- gen Erzeugnis | ./. | 56 g/l (7% vol) | 250 mg/l | 250 mg/l | Überdruck mind. 1 bar, höchstens 2,5 bar, keine amtl. Prü- fungsnummer |
| Perlwein b.A. | s. Tabelle Mindest- mostgewichte (mind. Q.b.A.) mind. 9 %vol im ferti- gen Erzeugnis | ./. | 56 g/l (7% vol) | 250 mg/l | 250 mg/l | Überdruck mind. 1 bar, höchstens 2,5 bar nur endogene Kohlen- säure erlaubt amtl. Prüfungsnummer notwendig |