

Info-Blatt: **SEKT**

Schaumwein, Sekt und Sekt b.A. dürfen durch eine erste oder zweite alkoholische Gärung hergestellt werden. Wird eine Angabe über ein Gärverfahren getroffen (z.B. Flaschengärung) oder wird der Begriff „Winzersekt“ gebraucht, muss eine zweite alkoholische Gärung stattgefunden haben.

Für die Einleitung der zweiten alkoholischen Gärung dürfen nur Hefe und Fülldosage verwendet werden. Der Zusatz der Fülldosage gilt nicht als Anreicherung. Der Gesamtalkoholgehalt der Cuvée darf um höchstens 1,5 %vol (ca. 12 g/l) Alkohol erhöht werden.

Pflichtangaben

- a) **Verkehrsbezeichnung:** Schaumwein, Sekt, Sekt b.A.; **die Angabe des Herkunftslandes in Form von „Deutscher [...]“, „Deutsches Erzeugnis“ o.ä. ist zwingend erforderlich.** Bei Sekt b.A. muss das bestimmte Anbaugebiet genannt werden; wenn Schaumwein mit Kohlensäure versetzt wurde, dann muss „Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ auf dem Etikett deklariert werden.
- b) **Nennvolumen:** 0,125l / 0,2l / 0,375l / 0,75l / 1,5l; darüber sind keine Nennvolumina vorgeschrieben (näheres siehe Infoblatt „Schriftgrößen“)
- c) **Geschmacksangabe** (näheres siehe Tabelle sowie Infoblatt „Geschmacksangaben“)
- d) **Alkoholgehalt** (näheres siehe Tabelle sowie Infoblatt „Schriftgrößen“)
- e) **Hersteller oder Verkäufer:** „Hersteller: Betrieb x + D-PLZ Ort“, „hergestellt von Betrieb x + D-PLZ Ort“ oder „Vertrieb: Betrieb x + D-PLZ Ort“; bei Lohnversektung ist der Hersteller der, der die Versektung gegen Rechnung vornehmen lässt; bei der Angabe „Sektkellerei“ muss das Wort „Hersteller“ nicht vorangestellt werden.
nicht zugelassen: Erzeugerabfüllung, Gutsabfüllung, Erzeugersekt,...
- f) **Loskennzeichnung:** bei Sekt b.A. die amtliche Prüfnummer, ansonsten wird die Losnummer mit L- 1234 (Zahlen- oder Buchstabencode) angegeben.
- g) **Allergenkennzeichnung:** Enthält Sulfite

Herstellung außerhalb des bestimmten Anbaugebietes

Die Herstellung eines Sektes b.A. darf auch außerhalb des bestimmten Anbaugebietes, in dem die zur Herstellung verwendeten Trauben geerntet worden sind, vorgenommen werden. Die Voraussetzung dafür ist, dass sich dieses bestimmte Anbaugebiet in demselben oder in einem benachbarten Bundesland liegt.

Betriebsbindung

Die Herstellung eines Sektes bzw. Sektes b. A. muss in einem Betrieb vorgenommen werden (Betriebsbindung). Diese Betriebsbindung umfasst alle Vorgänge von der Zusammenstellung der Cuvée bis zur Etikettierung der fertig abgefüllten Flaschen.

	Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure	Schaumwein	Sekt	Sekt b.A.
Angabe Anbaugebiet	nicht zulässig			zulässig
Orts-/Lagenangabe	nicht zulässig			zulässig (85 % Regel)
Jahrgangsangabe	zulässig (85% Regel)			
Rebsortenangabe	zulässig (85% Regel) Folgende Rebsortennamen dürfen NICHT gebraucht werden: Spätburgunder, Grauburgunder, Weißburgunder, Frühburgunder, Blaufränkisch, Rheinriesling, Weißer Burgunder. Die Angabe des jeweiligen Synonyms ist möglich (z.B. Ruländer, Riesling, Pinot Noir)			alle zulässig (85% Regel)
Überdruck bei 20 °C	3 bar		3,5 bar	
Herkunft CO ₂	auch technische Kohlensäure	Bildung der Kohlensäure nur durch Grundwein und Fülldosage (eigene CO ₂)		
Gesamt- SO ₂ -Gehalt	max. 235 mg/l		max. 185 mg/l	
Mindestmostgewicht	wie Wein		wie Landwein	wie Qualitätswein
Ges. Alkoholgehalt der Cuvée	mind. 8,5 %vol		mind. 9 %vol	
Vorh. Alkoholgehalt des fertigen Produktes	mind. 9,5 %vol inkl. einer möglichen Alkoholerhöhung durch die Versanddosage		mind. 10,0 %vol inkl. einer möglichen Alkoholerhöhung durch die Versanddosage	
Tankgärung	Herstelldauer mind. 6 Monate Hefekontakt mindestens 90 Tage mit Rührwerk mindestens 30 Tage			
Angabe „Flaschengärung“	nicht zulässig		Zulässig wenn: zweite alkohol. Gärung in der Flasche und Herstelldauer mind. 9 Monate und Gärung und Lagerung auf dem Trub mind. 90 Tage Transvasierverfahren möglich	

<p>Angabe: „Traditionelle Flaschengärung“ etc.</p>	<p>nicht zulässig</p>	<p><u>Zulässig wenn:</u> zweite alkohol. Gärung in der Flasche und Gärung und Lagerung auf dem Trub mind. 9 Monate und Trennung vom Trub mittels Degorgieren</p>
<p>Angabe „Cremant“</p>	<p>nicht zulässig</p>	<p><u>Zulässig wenn:</u> - Traditionelle Fl.-Gärung - Trauben von Hand geerntet - Trauben nicht gemischt - max. 100l Most pro 150kg Lesegut - max. 150 mg/l ges. SO₂ - max 50 g/l Restzucker - nur weiß oder rosé</p>
<p>Angabe „Winzersekt“</p>	<p>nicht zulässig</p>	<p><u>Voraussetzung:</u> „Traditionelle Flaschengärung“ zusätzlich: - Angabe von Jahrgang, Rebsorte und Weinbaubetrieb auf dem Etikett - hergestellt aus Grundweinen des Vermarkters und Herstellers Näheres siehe Infoblatt: „Winzersekt“</p>
<p>Geschmacksangaben</p>	<p><u>müssen angegeben werden:</u> „brut nature“, „naturherb“: 0 - 3 g/l „extra brut“, „extra herb“: 0 - 6 g/l „brut“, „herb“: 0- 12 g/l „extra trocken“: 12-17 g/l „trocken“: 17-32 g/l „halbtrocken“: 32-50 g/l „mild“: über 50 g/l eine Abweichung von 3g/l nach oben bzw. unten wird toleriert</p>	

Rot/Weiß-Verschnitt	erlaubt		
Fülldosage	Besteht nur aus Hefe, Traubenmost, Teilweise gegorenem Traubenmost, Traubenmostkonzentrat, RTK oder Saccharose und Wein	Besteht nur aus Hefe, Saccharose, Traubenmostkonzentrat bzw. RTK, Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost, Wein bzw. Qualitätswein	Besteht nur aus Hefe, Saccharose, Traubenmostkonzentrat, RTK, Traubenmost, Teilweise gegorener Traubenmost, Wein und Qualitätswein b. A., die den gleichen Qualitätsschaumwein b. A. ergeben können wie derjenige, dem die Fülldosage zugesetzt wird
	Max. Alkoholerhöhung durch Fülldosage 1,5 % vol		
Versanddosage	Saccharose, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost, konzentrierter Traubenmost, RTK, Wein oder ihrer Mischung und ggf. mit Zusatz von Weindestillat		
	Max. Alkoholerhöhung durch Versanddosage um 0,5 %vol		
Angabe „Pinot“	Die Namen der Sorten „Pinot blanc“, „Pinot noir“, „Pinot gris“ und „Pinot meunier“ sowie die entsprechenden Namen in den übrigen Amtssprachen der Gemeinschaft dürfen durch das Synonym „Pinot“ ersetzt werden.		
Säuerung der Cuvée	Säuerung der Cuvée um 1,5 g/l (berechnet als Weinsäure) möglich wenn keine Entsäuerung erfolgt. Dabei bleibt die Behandlung der Cuvée- Bestandteile unbeachtet.		