

## Grenzwerte für die gesamte schweflige Säure

	Werte konventionell		Ökologischer Wein ab Jahrgang 2012		
	Restzucker < 5g/l	Restzucker ≥ 5g/l	Restzucker ≤ 2 g/l	Restzucker ≥ 2 g und < 5g /l	Restzucker ≥ 5 g /l
	ges. schwefl. Säure mg/l	ges. schwefl. Säure mg/l	ges. schwefl. Säure mg/l	ges. schwefl. Säure mg/l	ges. schwefl. Säure mg/l
<b>Weisswein /Roseewein</b>					
Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	200	250	150	170	220
Wein (vorm. Tafelwein), Landwein)	200	250	150	170	220
Qualitätswein b.A.	200	250	150	170	220
Kabinett	200	250	150	170	220
Spätlese	200	300	150	170	270
Auslese	200	350	150	170	320
Beerenauslese	200	400	150	170	370
Trockenbeerenauslese	200	400	150	170	370
Eiswein	200	400	150	170	370
<b>Rotwein</b>					
Perlwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	150	200	100	120	170
Wein	150	200	100	120	170
Qualitätswein b.A.	150	200	100	120	170
Kabinett	150	200	100	120	170
Spätlese	150	300	100	120	270
Auslese	150	350	100	120	320
Beerenauslese	150	400	100	120	370
Trockenbeerenauslese	150	400	100	120	370
Eiswein	150	400	100	120	370
<b>Schaumwein Schaumwein mit zuges. Kohlensäure</b>	235	235	205	205	205
<b>Sekt bzw. Sekt b.A.</b>	185	185	155	155	155
<b>Likörwein</b>	150	200	120	120	170