

**Info-Blatt: Winzersekt**

„Winzersekt“ muss

- aus Trauben gewonnen sein, die in demselben Weinbaugebiet geerntet wurden, in dem der Hersteller die zur Herstellung von Qualitätsschaumwein b.A. bestimmten Trauben verarbeitet (dies schließt die Fülldosage und die Versanddosage ein). Bei Erzeugergemeinschaften ist infolgedessen Voraussetzung der Bezeichnung, dass diese aus von den Mitgliedern gelieferten Trauben (Traubenmost) sowohl den Grundwein als auch den Sekt herstellen, die Versektung des bereits fertig ausgebauten Grundweines genügt nicht. Eine Lohnversektung ist möglich.
- durch eine zweite alkoholische Gärung auf der Flasche zum Schaumwein geworden sein
- vom Zeitpunkt der Bereitung der Cuvée an mindestens 9 Monate lange ununterbrochen in demselben Betrieb auf seinem Trub gelagert haben
- durch Degorgieren von seinem Trub getrennt worden sein
- von dem Hersteller, der die Trauben zu Wein verarbeitet hat, vermarktet werden
- mit Etiketten angeboten werden, die Angaben über den Weinbaubetrieb (einschließlich Erzeugerzusammenschluß, aus dem der Grundwein stammt), die Rebsorte und den Jahrgang enthalten.