



**Info-Blatt:**

**PERLWEIN**

Perlwein erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Er unterscheidet sich vom Wein lediglich durch die vorhandene Kohlensäure. Die Herstellung ist nicht auf eine zweite Gärung abgestellt. Eine schnelle Belieferung des Marktes ist durch die einfache Herstellung problemlos möglich. Der Gesetzgeber unterscheidet:

- Perlwein
- Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
- Qualitätsperlwein b.A.

Die Anforderungen an die einzelnen Kategorien sind in der Tabelle dargestellt.

Folgendes ist zusätzlich zu beachten:

- Die Angabe „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ oder „Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ ist in der Etikettierung zusammenhängend und in gleicher Schriftart und Größe anzugeben.
- Die Angabe bei Qualitätsperlwein b.A. kann erfolgen als „Qualitätsperlwein b.A.“ oder „Qualitätsperlwein“.
- Die obligatorischen Angaben (Pflichtangaben) sind in der Etikettierung im gleichen Sichtbereich zusammenhängend, leicht lesbar und unverwischbar anzugeben. Die Losnummer und die Angabe „enthält Sulfite“ dürfen auch außerhalb des Sichtbereiches angegeben werden.
- Bei der Angabe des Abfüllers wird folgendes unterschieden:

**a) Lohnabfüllung im Anbaugebiet:**

„Abgefüllt für Weingut Muster, D-65999 Weindorf“

**b) Lohnabfüllung außerhalb des Anbaugebietes:**

„Abgefüllt für Weingut Muster D-65999 Weindorf von Weinkellerei Rebstock GmbH, D-55999 Rebstadt“ oder

„Abgefüllt für Weingut Muster D-65999 Weindorf in D-55999 Rebstadt“

**c) Anmietung einer Abfüllanlage im Anbaugebiet**

„Abfüller: Weingut Muster, D-65999 Weindorf“

**d) Anmietung einer Abfüllanlage außerhalb des Anbaugebietes**

„Abfüller: Weingut Muster, D-65999 Weindorf abgefüllt in D-55999 Rebstadt“

- Die Angabe „Weingut“, „Winzer“, „Weinbau“, „Hof“, „Gut“ u.ä. können nur gebraucht werden, wenn die Traubenerzeugung und Weinbereitung vollständig im eigenen Betrieb erfolgt sind (analog zum Gebrauch dieser Angaben beim Wein).
- Mit der Herstellung des Perlweines darf erst begonnen werden, wenn der Wein in der Kellerbuchführung mit dem Hinweis „zur Herstellung von Perlwein“ versehen wurde.
- Die Herkunft muss angegeben werden, z.B. „Deutscher Perlwein“, „Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“, „Deutscher Qualitätsperlwein b.A.“, „Deutsches Erzeugnis“

### **Obligatorische Angaben**

- **Verkehrsbezeichnung:** „Perlwein“ bzw. „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ bzw. „Qualitätsperlwein b.A.“; bei „Qualitätsperlwein b.A.“ zusätzlich noch das Anbaugebiet (Rheingau, Hess. Bergstraße, etc.)
- **Inhaltsangabe**
- **Alkoholgehalt**
- **Angabe „enthält Sulfite“ bzw. der Allergene**
- **Abfüllerangabe**
- **Herkunftsbezeichnung** (z.B. „Deutsches Erzeugnis“ etc. – analog zu Qualitätswein)
- **A.P.-Nr. bzw. Los-Nr.**

### **Einschränkung der Rebsortenangabe**

Die folgenden Rebsorten (einschl. ihrer Synonyme) dürfen bei der Etikettierung von **Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure** (gilt nicht für Perlwein und Qualitätsperlwein b.A.) nicht angegeben werden:

- Weißer Riesling, Blauer Spätburgunder, Bacchus, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Silvaner, Blauer Trollinger, Domina, Dornfelder, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Kerner, Müller-Thurgau, Müllerrebe, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Riesling, Roter Traminer, Scheurebe, Weißer Elbling, Weißer Gutedel

Bei **Perlwein (ohne b.A.)** sowie **Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure** dürfen die Rebsorten Blauer Frühburgunder (Frühburgunder) und Weißer Burgunder (Weißburgunder) nicht verwendet werden, jedoch sind deren Synonyme Pinot noir precoce und Pinot madeleine bzw. Pinot blanc und Pinot bianco generell möglich.

Bei **Perlwein (ohne b.A.)** sind für den Blauen Spätburgunder die Synonyme Pinot noir, Pinot nero und Samtrot; für den Grauen Burgunder die alternativen Bezeichnungen Ruländer, Pinot gris und Pinot grigio zu verwenden.

	<b>Perlwein</b>	<b>Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</b>	<b>Qualitätsperlwein b.A.</b>
CO <sub>2</sub> - Zusatz	Nur endogene CO <sub>2</sub> (Gärungskohlensäure)	Industriell hergestellte CO <sub>2</sub>	Nur endogene CO <sub>2</sub> (Gärungskohlensäure)
CO <sub>2</sub> - Druck bei 20° C	mind. 1,0 bar max. 2,5 bar		
Mindestmostgewicht	wie Wein		wie Qualitätswein
vorh. Alkoholgehalt	mind. 7 % vol		
ges. Alkoholgehalt	mind. 9 % vol		mind. 9 % vol
engste geografische Herkunftsbezeichnung	„deutsch“		wie Qualitätswein
Rebsortenangabe Jahgangsangabe	Jahgangsangaben sind erlaubt, Rebsorteneinschränkung bei Burgun- dersorten (siehe Erläuterung)	Jahgangsangabe erlaubt - Rebsortenangabe eingeschränkt (siehe Erläuterung)	wie Qualitätswein
Süßung	Traubenmost/RTK bis 4% vol. Erhöhung		nur mit Traubenmost
Rotling	Herstellung nur aus Rotling geeignetem Wein, Angabe von „Rotling“ erlaubt		
Weißherbst	Angabe von „Weißherbst“ nicht erlaubt		Angabe von Weißherbst ist erlaubt (wie bei Qualitätswein)

	<b>Perlwein</b>	<b>Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</b>	<b>Qualitätsperlwein b.A.</b>
Geschmacksangaben	<p><b><u>Trocken:</u></b> 0-35 g/l Restzucker  <b><u>halbtrocken:</u></b> 33-50 g/l Restzucker  <b><u>mild:</u></b> &gt; 50 g/l Restzucker                      Freiwillige Angabe</p>		
SO <sub>2</sub> -Werte (gilt nicht für Öko)	<p><b><u>&lt; 5 g/l Restzucker:</u></b> 150 mg/l bei rot; 200 mg/l bei weiß/rosé  <b><u>&gt; 5g/l Restzucker:</u></b> 200 mg/l bei rot; 250 mg/l bei weiß und rosé</p>		
Classic, Selection	nicht erlaubt		
Flaschengrößen	0,125- 0,2 - 0,375 - 0,75 - 1,5l - Füllung in 1,0 l Flasche nicht erlaubt (Flaschen mit Inhalt über 1,5l können verwendet werden)		
Inhaltsangabe, Alkoholgehalt	Pflichtangabe wie bei Wein		
Erzeuger-/Guts-/Schlossabfüllung	Nicht erlaubt		
Prädikatsangabe	Nicht erlaubt		
Rot/Weiß-Verschnitt	Erlaubt, die Angabe „Rosé“ ist aber nicht mehr zwingend notwendig	<b>Nicht Erlaubt</b>	
Abfüllanzeige	Abfüllanzeige analog Landwein bzw. Wein mit Jahrgangs- und/oder Rebsortenangabe	<b>Qualitätsweinprüfung</b>	