



Info-Blatt: Winzersekt

„Winzersekt“ muss

- aus Trauben gewonnen sein, die in demselben Weinbaubetrieb geerntet wurden, in dem der Hersteller die zur Herstellung von Qualitätsschaumwein b.A. bestimmten Trauben verarbeitet (dies schließt die Füll- und Versanddosage mit ein). Bei Erzeugergemeinschaften ist in folgedessen Voraussetzung der Bezeichnung, dass diese aus von den Mitgliedern gelieferten Trauben (Traubenmost) sowohl den Grundwein als auch den Sekt b.A. herstellen; die Versektung des bereits 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 lang 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.