

**Info-Blatt:**

## **PERLWEIN**

Perlwein unterscheidet sich vom Wein lediglich durch die vorhandene Kohlensäure. Der Gesetzgeber hat die folgenden Kategorien festgelegt:

**Ohne geographische Angabe:**

- Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
- Deutscher Perlwein

**Mit geographischer Angabe**

- Deutscher Qualitätsperlwein b.A.

**Gerichtsurteil zur Herkunft der Kohlensäure**

Nach Rechtsprechung des OVG Koblenz vom 12. August, die von BVerwG mit Beschluss vom 09. Februar 2021 bestätigt wurde, muss das gelöste Kohlendioxid aus der Gärung des Ausgangsproduktes stammen und der Überdruck (1,0 - 2,5 bar) dabei entstanden sein. Damit darf die Herstellung von Perlweinen/Qualitätsperlweinen nicht mehr unter der Verwendung von Kohlensäure, die aus der Vergärung eines anderen Weines oder Mostes entstanden ist, erfolgen.

Ist die Kohlensäure nicht im Ausgangsprodukt entstanden, muss das Erzeugnis als „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ bezeichnet werden. Hier darf sowohl industriell hergestellte als auch Gärungskohlensäure verwendet werden. Die Bezeichnung mit geographischen Angaben (z.B. Anbaugebiet, Orts- und Lagenangaben) ist verboten. Zudem gibt es bei „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ - analog zum Deutschen Wein - Einschränkungen bei der Angabe von Rebsorten. Auch die Angaben „Weingut“ etc. sind beim „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ nicht zulässig.

**Obligatorische Angaben**

- **Verkehrsbezeichnung:** „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“, „Perlwein“ oder „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“)
- **A.P.-Nr.** (bei Qualitätsperlwein) bzw. **Los-Nr.** (bei allen anderen)

- Die obligatorischen Angaben (Pflichtangaben) sind in der Etikettierung im gleichen Sichtbereich zusammenhängend, leicht lesbar und unverwischbar anzugeben. Die Losnummer / A.P.-Nr. und die Angabe „enthält Sulfite“ dürfen auch außerhalb des Sichtbereiches angegeben werden
- 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“.
- Bei der Angabe des Abfüllers wird folgendes unterschieden:

#### **Lohnabfüllung im Anbaugebiet:**

„Abgefüllt für Weingut Muster, D-65999 Weindorf“

#### **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“

#### **Anmietung einer Abfüllanlage im Anbaugebiet**

„Abfüller: Weingut Muster, D-65999 Weindorf“

#### **Anmietung einer Abfüllanlage außerhalb des Anbaugebietes**

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

- Die Angabe „Weingut“, „Winzer“, „Weinbau“, „Gut“ u.ä. können nur bei Qualitätsperlwein b.A. gebraucht werden, wenn die Traubenerzeugung und Weinbereitung vollständig im eigenen Betrieb erfolgt sind (analog zum Gebrauch dieser Angaben beim Wein). Bei Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure sind diese Angabe nicht zulässig.
- 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“

#### **Einschränkung bei der Rebsortenangabe**

Die folgenden Rebsorten (einschl. ihrer Synonyme) dürfen bei der Etikettierung von „Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“ nicht angegeben werden:

Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Silvaner, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Dornfelder, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Müller-Thurgau, Müllerrebe, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Riesling, Roter Traminer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling

Diese List gilt nicht für den Qualitätsperlwein und den Perlwein (ohne b.A.). Jedoch dürfen beim Perlwein (ohne b.A.) Rebsorten, die das Wort „Burgunder“ enthalten, nicht angegeben werden aber deren Synonyme sind zulässig. Beim Qualitätsperlwein ist die Angabe aller klassifizierten Rebsorten zulässig.

	<b>Perlwein</b>	<b>Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure</b>	<b>Qualitätsp Perlwein b.A.</b>
CO <sub>2</sub> - Zusatz	Nur endogene CO <sub>2</sub> (Gärungskohlensäure im Gebinde selbst entstanden und nicht zugesetzt)	Zusatz von endogener oder industriell hergestellter CO <sub>2</sub>	Nur endogene CO <sub>2</sub> (Gärungskohlensäure im Gebinde selbst entstanden und nicht zugesetzt)
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		
engste geografische Herkunftsbezeichnung	„deutsch“		wie Qualitätswein
Rebsortenangabe Jahrgangsangabe	Jahrgangsangabe erlaubt, Rebsorteneinschränkung bei Burgundersorten, aber deren Synonyme sind möglich (siehe Erläuterung).	Jahrgangsangabe 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/ Blanc de Noir (s)	Angabe von „Weißherbst“ und Blanc de Noir (s) nicht erlaubt		Angabe von Weißherbst und Blanc de Noir (s) ist erlaubt (wie bei Qualitätswein)

	Perlwein	Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	Qualitätsperlwein b.A.
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>		
Gesamt-SO <sub>2</sub> -Werte	<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	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 freiwillig		<b>Nicht Erlaubt</b>
Abfüllanzeige	Abfüllanzeige analog Landwein bzw. Wein mit Jahrgangs- und/oder Rebsortenangabe		<b>Qualitätsweinprüfung</b>