



Unter Anreicherung versteht man die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes um einen natürlichen Mangel bei Tafelwein, Landwein oder Qualitätswein auszugleichen. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes bei Qualitätswein mit Prädikat ist verboten. Von den nachfolgenden Verfahren darf nur ein einzelnes angewandt werden. Kombinationen mehrerer Verfahren sind verboten. Jedes Verfahren darf nur bis zum 15. März des auf die Ernte folgenden Jahres angewandt werden.

Eine Erhöhung des Alkoholgehaltes ist nur möglich, wenn in der Weinbauzone A ein natürliches Mostgewicht von 44 ° Oechsle = 5% vol erreicht wurde. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes darf in der Weinbauzone A um 28 g/l (3,5% vol) vorgenommen werden. Dieser Wert kann in Jahren mit außergewöhnlicher Witterung auf 36 g/l (4,5% vol) heraufgesetzt werden.

Methoden zur Erhöhung des Alkoholgehaltes:

1. Zugabe von Saccharose
2. Zugabe von konzentriertem Traubenmost
3. Zugabe von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat
4. Teilweise Konzentrierung  
(bei Landwein und Q.b.A. nicht mittels Konzentrierung durch Kälte)

#### zu 1. Zugabe von Saccharose

Die Anreicherung durch Zugabe von Saccharose ist zulässig bei frischen Weintrauben, gemischte Rotweintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost und Jungwein. Die Anreicherung von gemischten Weißweintrauben und Anreicherung von Maische für die Herstellung von Rotling ist somit nicht erlaubt. Eine mehrmalige Gabe ist erlaubt (gestaffelte Zuckering).

#### zu 2. Zugabe von konzentriertem Traubenmost

Anreicherung durch Zugabe von konzentriertem Traubenmost ist zulässig bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost und Jungwein. Diese Art der Anreicherung ist auf Tafelwein beschränkt. Bei Landwein und zur Gewinnung von Qualitätswein b. A. geeignetem Wein ist sie in der Bundesrepublik Deutschland verboten.

Der max. Umfang der Anreicherung beträgt 3,5% vol = 28g/l Alkohol. Das Volumen darf durch die Zugabe von konzentriertem Traubenmost nur um max. 11 % erhöht werden.

#### Zu 3. Zugabe von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat

Anreicherung durch Zugabe von rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (RTK) ist zulässig bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost oder Jungwein.

Der max. Umfang der Anreicherung beträgt 3,5% vol = 28g/l Alkohol. Das Volumen darf durch die Zugabe von konzentriertem Traubenmost um max. 11 % erhöht werden.

zu 4. Teilweise Konzentrierung

Anreicherung durch teilweise Konzentrierung ist zulässig bei Traubenmost zur Gewinnung von Tafelwein, Landwein und Qualitätswein.

Bei zur Gewinnung von Tafelwein (ausgenommen Landwein) auch in der speziellen Form eine teilweisen Konzentrierung durch Kälte vorgenommen werden.

Die Verminderung des Volumens darf höchstens 20% betragen.

Maximale Anreicherungsspanne bei der Konzentrierung: die Erhöhung des Alkoholgehaltes höchstens 2%vol = 16g/l Alkohol.

Allgemeines:

Der Höchstgehalt an Alkohol bei Tafelwein und Landwein darf nach der Anreicherung bei Weißwein/Rosewein 11,5% vol (91g/l Alkohol) und bei Rotwein 12,0% vol (95 g/l Alkohol) nicht überschreiten. Bei Qualitätswein b.A. sind keine Höchstgehalte mehr vorgeschrieben. Ein Rückverschnitt von zu hoch angereicherten Tafel- und Landweinen ist nicht erlaubt.

Der Gesamtalkoholgehalt muss nach der Anreicherung bei Tafelwein, Landwein und Qualitätswein mindestens 9%vol (=72 g/l) betragen.

Der vorhandene Alkoholgehalt muss betragen bei:	
Qualitätswein: nach Anreicherung	7,0%vol (56g/l)
Tafelw./Landwein nach Anreicherung	8,5%vol (68g/l)
Kabinett/Spätl./Ausl.	7,0%vol (56g/l)
BA/TBA/Eiswein	5,5%vol (44g/l)