



## Info-Blatt: **Etikettierung** **Qualitätswein / Prädikatswein**

### Pflichtangaben

- a) Verkehrsbezeichnung:  
Name des bestimmten Anbaugebietes + Qualitätswein oder Prädikatswein; wenn das Wort „Prädikatswein“ auf dem Etikett angegeben wird, dann muss das Prädikat (Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein) genannt werden
- b) amtliche Prüfnummer (=Losnummer): „A.P.-Nr.“ (= Betriebsnummer + fortlaufende Nummer der Anstellung + die zwei letzten Ziffern des Anstellungsjahres)
- c) die Angabe der Weinart ist bei Weißwein und Rotwein freiwillig; bei der Weinart Rosewein/Rotling und Weißherbst muss die Weinart angegeben werden; die Angabe der Rebsorte ist bei „Weißherbst“ vorgeschrieben
- d) Nennvolumen: bis 0,2 l -> Schriftgröße 3mm; 0,2 – 1l -> Schriftgröße 4 mm; > 1l -> Schriftgröße 6mm
- e) vorhandener Alkoholgehalt: 0,2 l – 1l -> Schriftgröße 3 mm; >1l min. 5 mm  
der Alkoholgehalt wird in ganzen oder halben Volumenprozent angegeben: 13 %vol., 12,5 %vol., usw. - die Angabe 12,6 % Vol ist nicht möglich (Angabe in diesem Fall 12,5 %vol) Toleranz: +/- 0,5 %vol
- f) Allergenkennzeichnung: Hinweis „enthält Sulfite“
- g) Abfüllerangabe: Angabe des Betriebes + Angabe des Abfüllorts und des Landes (Länderkennzeichen „D“); das Wort „Abfüller“ kann durch die Wörter „abgefüllt von“ oder „abgefüllt durch“ (Lohnabfüllung) ersetzt werden;  
der Begriff „Abfüller“ kann durch folgende Begriffe ersetzt werden: „Erzeugerabfüllung“, „Gutsabfüllung“ und „Schlossabfüllung“  
Bsp.: „Abfüller: Weingut Willi Winzer, D-65343 Eltville“  
„Erzeugerabfüllung – Weingut Willi Winzer, D-65343 Eltville“  
sofern die Abfüllerangabe codiert angegeben wird, muss der vermarktende Betrieb mit kompletter Anschrift angegeben werden.  
Beispiele:  
„Abfüller: D-HE 11111 Vertrieb: Weinhandel X, 65343 Eltville“  
„Erzeugerabfüllung D-HE 11111 Vertrieb: Weinhandel X, 65343 Eltville“

Diese vorgeschriebenen Angaben müssen im gleichen Sichtbereich liegen, leicht lesbar, unverwischbar und in ausreichend großen Schriftzeichen sein. Die Angaben müssen sich vor dem Hintergrund deutlich abheben. Informationen zu Schriftart, Schriftgröße und Schriftfarbe finden Sie auf dem Info-Blatt: Schriftgrößen.

Eine weitere Pflichtangabe ist die Angabe der Betriebsnummer oder die postalische Anschrift auf dem Verschluss.

Bsp: D-HE „Betriebsnummer“ oder „Weingut Willi Winzer, D-PLZ Weindorf“

Beispiel (vorgeschriebene Angaben):

- a) Rheingau
- a) Qualitätswein
- g) Weingut Willi Winzer, D-65343 Eltville
- g) Erzeugerabfüllung b) A.P.-Nr. 11111 2 08
- d) 0,75l f) Enthält Sulfite e) 13,5 % vol

## freiwillige Angaben

- h) Lagenangabe: bei der Angabe der Lage muss der Gemeindename zusammen mit dem Lagename genannt werden; Beispiel: „Heppenheimer Centgericht“
- i) Name, Berufsangabe und Firmensitz der Vermarkter
- j) Jahrgangsangabe
- k) Rebsortenangabe: Doppelnennungen sind nicht erlaubt (Bsp. Spätburgunder und Pinot noir auf einem Etikett); sollen zwei oder drei Rebsorten auf dem Etikett angegeben werden, dann muss sich dieses Erzeugnis aus 100% der angegebenen Rebsorten zusammensetzen; die Rebsorten werden in abnehmender Reihenfolge ihres Anteil deklariert (gleiche Schriftgröße); die Angabe Guts- Riesling oder Müller´s Riesling ist falsch! Die Rebsorte ist als „Riesling“ bzw. „Weißer Riesling“ eingetragen
- l) Auszeichnungen: es dürfen nur Auszeichnungen anerkannter Prämierungen verwendet werden
- m) Geschmacksangabe: „trocken“ (Säure + 2, max. 9 g/l), „halbtrocken“ (> trocken, Säure + 10, max. 18 g/l), „lieblich“ (> halbtrocken bis 45 g/l), „süß“ (>45 g/l); der Begriff „feinherb“ ist weinrechtlich nicht geregelt, wird aber geschmacklich oftmals dem Bereich „halbtrocken“ zugeordnet
- n) Angaben über die Art der Gewinnung oder das Herstellungsverfahren  
Beispiele: „im Barrique gereift“, „im Barrique gegoren“, „im Barrique ausgebaut“, „im Eichenfass gereift“, „im Fass ausgebaut“, ...
- o) andere Angaben / Zusatzinformationen:  
Beispiele: „bestes Fass“, Angabe der Fass-Nr, „Maischevergoren“, „Nicht filtriert“, ...  
die Angaben müssen wahrheitsgetreu und nachvollziehbar/nachweisbar sein, z. B. durch die Weinbuchführung

## verbotene Angaben:

- falsche und irreführende Angaben  
Beispiel: „Grand Cru“; „Sur lie“; die Angabe „Handlese“ bei einer Trockenbeerenauslese (gilt als Selbstverständlichkeit);  
„Gutsriesling“; die Angabe „für Diabetiker geeignet“

Beispiel (weitere Angaben sind möglich):

## Weingut Willi Winzer

j) 2007

- h) Rudesheimer Berg Schlossberg
- k) Riesling a) Spätlese m) trocken  
c) Weißwein
- a) Prädikatswein a) Rheingau  
g) Weingut Willi Winzer, D-65343 Eltville
- g) Erzeugerabfüllung b) A.P.-Nr. 11111 2 08
- d) 0,75l f) Enthält Sulfite e) 13,5 % vol



## **Info-Blatt: GLÜHWEIN**

Glühwein ist ein aromatisiertes Getränk, das ausschließlich aus Rotwein oder Weißwein gewonnen und hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt wird; abgesehen von der Wassermenge, die aufgrund der Süßung zugesetzt wird, ist der Zusatz von Wasser untersagt. Im Fall der Zubereitung von Glühwein aus Weißwein muss die Verkehrsbezeichnung „Glühwein“ durch die Worte „aus Weißwein“ ergänzt werden.

Ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk (u.a. Glühwein) ist das Getränk, das

- aus einem oder mehreren der Weinen einschließlich Qualitätswein b. A. und ausgenommen mit Alkohol versetzte Weine und „Retsina“-Tafelwein, gewonnen und gegebenenfalls mit Traubenmost und/oder teilweise gegorenem Traubenmost versetzt wurde,
- einer Aromatisierung mit Hilfe
  - natürlicher Aromastoffe und/oder Aromaextrakte bzw. natürlicher Aromastoffe und/oder Aromaextrakte unterzogen wurde. Die Verwendung künstlicher Stoffe kann in einigen Fällen und unter bestimmten Voraussetzungen genehmigt werden; und/oder
  - von Würzkräutern und/oder Gewürzen und/oder geschmackgebenden Nahrungsmitteln unterzogen wurde,
- gegebenenfalls einer Süßung unterzogen wurde,
- abgesehen von den Ausnahmen nicht mit Alkohol versetzt wurde,
- einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol und weniger als 14,5 % vol aufweist.

Der Anteil des bei der Herstellung eines weinhaltigen aromatisierten Getränks verwendeten Weins muss im Fertigerzeugnis mindestens 50 % betragen.

### **Süßung:**

das Verfahren, bei dem zur Herstellung von aromatisierten Weinen, aromatisierten weinhaltigen Getränken (Glühwein) und aromatisierten weinhaltigen Cocktails eines oder mehrere der folgenden Erzeugnisse verwendet werden: Halbweißzucker, Weißzucker, raffinierter Weißzucker, Dextrose, Fruktose, Glukosesirup, Flüssigzucker, flüssiger Invertzucker, Sirup von Invertzucker, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, konzentrierter Traubenmost, frischer Traubenmost, karamellisierter Zucker, Honig, Johannisbrotsirup sowie andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben.

Karamellisierter Zucker ist das Erzeugnis, das ausschließlich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose ohne Zusatz von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen gewonnen wird;

### **Etikettierung:**

- **Verkehrsbezeichnung:** „Glühwein“ und/oder „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“; sofern ein Glühwein aus Weißwein erzeugt wird, muss die Bezeichnung Glühwein durch die Worte „aus Weißwein“ ergänzt werden
- **Name und Anschrift** des Abfüllers/Herstellers oder des Vertreibers
- **Alkoholgehalt**
- **Losnummer**
- **Nennfüllmenge**
- **Allergenkennzeichnung:** „Enthält Sulfite“ bei mehr als 10 mg/l SO<sub>2</sub>

### **wahlweise Angaben:**

#### **Geschmacksangaben:**

- |                 |                                      |
|-----------------|--------------------------------------|
| ▪ extra trocken | Zuckergehalt < 30 g/l                |
| ▪ trocken       | Zuckergehalt < 50 g/l                |
| ▪ halbtrocken   | Zuckergehalt zwischen 50 und 90 g/l  |
| ▪ lieblich      | Zuckergehalt zwischen 90 und 130 g/l |
| ▪ süß           | Zuckergehalt > 130 g/l               |