

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

Das Herstellungsverfahren ist bei allen 3 Kategorien gleich, die Anforderungen an die einzelnen Kategorien sind in Tabelle 1 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
- Der Abfüller kann folgendermaßen angegeben werden:
 - a) Lohnabfüllung:
„Abgefüllt für Weingut Muster, D-65999 Weindorf“
 - b) Lohnabfüllung bei einem abweichenden Abfüllort:
„Abgefüllt für Weingut Muster D-65999 Weindorf in D-55999 Rebstadt“ oder
„Abgefüllt für Weingut Muster D-65999 Weindorf von Weinkellerei Rebstock GmbH, D-55999 Rebstadt“
 - c) Anmietung einer Abfüllanlage (Mietvertrag) :
„Abfüller: Weingut Muster, D-65999 Weindorf“
 - d) Anmietung einer Abfüllanlage (Mietvertrag) bei einem abweichenden Abfüllort:
„Abfüller: Weingut Muster, D-65999 Weindorf“ abgefüllt in D-55999 Rebstadt

WICHTIG: Der abweichende Abfüllort ist immer anzugeben
z.B. abgefüllt in D-65998 Sektstadt

- Die Angabe „Weingut“, „Winzer“, „Weinbau“, „Hof“, „Gut“ u.ä. können nur bei Qualitätsperlwein gebraucht werden, wenn die Traubenerzeugung und Weinbereitung vollständig im eigenen Betrieb stattfand. Bei Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure und Perlwein sind die o.g. Angaben nicht gestattet.
- Mit der Herstellung des Perlweines darf erst begonnen werden, wenn der Wein in der Kellerbuchführung mit dem Hinweis „zur Herstellung von Perlwein“ versehen wurde.
- Bei einem Verschnitt von Rotwein und Weißwein muss die Angabe „Rosé“ gebraucht werden (nur zulässig bei Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure)
- Die Herkunft muss immer angegeben werden, z.B. „Deutscher Perlwein“, „Deutscher Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure“, „Deutscher Qualitätsperlwein b.A.“, „Deutsches Erzeugnis“

	Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	Perlwein	Qualitätsperlwein b.A.
CO ₂ - Zusatz	Industriell hergestellte CO ₂	Nur endogene CO ₂ (Gärungskohlensäure)	Nur endogene CO ₂ (Gärungskohlensäure)
CO ₂ - Druck bei 20° C	mind. 1,0 bar max. 2,5 bar	mind. 1,0 bar max. 2,5 bar	mind. 1,0 bar max. 2,5 bar
Mindestmostgewicht	wie Wein	wie Wein	wie Qualitätswein
vorh. Alkoholgehalt	mind. 7 % vol	mind. 7 % vol	mind. 7 % vol
ges. Alkoholgehalt	mind. 9 % vol	mind. 9 % vol	mind. 9 % vol
engste geografische Herkunftsbezeichnung	„deutsch“	„deutsch“	wie Qualitätswein
Rebsortenangabe Jahrgangsangabe	Nur wenn mind. aus Kategorie Landwein hergestellt wurde	Nur wenn mind. aus Kategorie Landwein hergestellt wurde	wie Qualitätswein
Angabe der Weinart	nur für „Rose“ Pflicht	nur für „Rose“ Pflicht	nur für „Rose“ Pflicht
Süßung	Traubenmost/RTK bis 4% vol. Erhöhung	Traubenmost/RTK bis 4% vol. Erhöhung	nur mit Traubenmost
Rotling	Herstellung nur aus Rotling geeignetem Wein, Angabe von „Rotling“ erlaubt	Herstellung nur aus Rotling geeignetem Wein, Angabe von „Rotling“ erlaubt	Herstellung nur aus Rotling geeignetem Wein, Angabe von „Rotling“ verboten
Weißherbst	Angabe von „Weißherbst“ nicht erlaubt	Angabe von „Weißherbst“ nicht erlaubt	Angabe von Weißherbst ist erlaubt
Geschmacksangaben	<u>Trocken:</u> 0-35 g/l Restzucker <u>halbtrocken:</u> 33-50 g/l Restzucker <u>mild:</u> > 50 g/l Restzucker Freiwillige Angabe	<u>Trocken:</u> 0-35 g/l Restzucker <u>halbtrocken:</u> 33-50 g/l Restzucker <u>mild:</u> > 50 g/l Restzucker Freiwillige Angabe	<u>Trocken:</u> 0-35 g/l Restzucker <u>halbtrocken:</u> 33-50 g/l Restzucker <u>mild:</u> > 50 g/l Restzucker Freiwillige Angabe

	Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure	Perlwein	Qualitätsparkelwein b.A.
SO ₂ -Werte	<u>< 5 g/l Restzucker:</u> 150 mg/l bei rot 200 mg/l bei weiß/rosé <u>> 5g/l Restzucker:</u> 200 mg/l bei rot 250 mg/l bei weiß und rosé	<u>< 5 g/l Restzucker:</u> 150 mg/l bei rot 200 mg/l bei weiß/rosé <u>> 5g/l Restzucker:</u> 200 mg/l bei rot 250 mg/l bei weiß und rosé	<u>< 5 g/l Restzucker:</u> 150 mg/l bei rot 200 mg/l bei weiß/rosé <u>> 5g/l Restzucker:</u> 200 mg/l bei rot 250 mg/l bei weiß und rosé
Classic, Selection	nicht erlaubt	nicht erlaubt	nicht erlaubt
Flaschengrößen	0,125- 0,2 - 0,375 - 0,75 - 1,5l - 3 - 6 Füllung in 1,0 l Flasche nicht erlaubt	0,125- 0,2 - 0,375 - 0,75 - 1,5l - 3 - 6 Füllung in 1,0 l Flasche nicht erlaubt	0,125- 0,2 - 0,375 - 0,75 - 1,5l - 3 - 6 Füllung in 1,0 l Flasche nicht erlaubt
Inhaltsangabe, Alkoholgehalt	Pflichtangabe wie bei Wein	Pflichtangabe wie bei Wein	Pflichtangabe wie bei Wein
Erzeuger-/Guts-/Schlossabfüllung	verboten	verboten	Erlaubt - wie bei Qualitätswein
Prädikatsangabe	verboten	verboten	verboten
Rot/Weiß-Verschnitt	Erlaubt/Pflichtangabe „Rosé“	Erlaubt/Pflichtangabe „Rosé“	Nicht Erlaubt