



Info-Blatt:

Qualitätsstufen

Stufe	mindest Alk. (ges.)	höchst Alk. (ges.)	vorh. Alk. (mindestens)	ges. SO ₂ (mg/l) < 5g/l Restz.	ges. SO ₂ (mg/l) > 5g/l Restz.	Bemerkung
Tafelwein weiss/Rosee	44 ° Oechsle (5% vol)	91 g/l (11,5% vol) (nach Anreicherung)	68 g/l (8,5% vol) (nach Anreicherung)	210	260	
Tafelwein rot	44 ° Oechsle (5% vol)	95 g/l (12,0% vol) (nach Anreicherung)	68 g/l (8,5% vol) (nach Anreicherung)	160	210	
Rheingauer Landwein weiss/Rosee	53 ° Oechsle (6,4% vol)	91 g/l (11,5% vol) (nach Anreicherung)	68 g/ (8,5% vol) (nach Anreicherung)	210	260	Restzucker max. wie halbtrocken
Rheingauer Landwein rot	53 ° Oechsle (6,4% vol)	95 g/l (12,0% vol) (nach Anreicherung)	68 g/l (8,5% vol) (nach Anreicherung)	210	260	Restzucker max. wie halbtrocken
Qualitäts- wein b.A. weiss/Rosee	s. Tabelle Mindest- mostgewichte nach Anreicherung mind. 9 % vol (72 g/l)	./.	56 g/l 7,0 % vol	210	260	
Qualitäts- wein b.A. rot	s. Tabelle Mindest- most-gewichte nach Anreicherung mind. 9 % vol (72 g/l)	./.	56 g/l 7,0 % vol	160	210	
Kabinett	s. Tabelle Mindest- mostgewichte	./.	56 g/l 7,0 % vol	210 (weiss/rosé) 160 (rot)	260(weiss/rosee) 210 (rot)	
Spätlese	s. Tabelle Mindest- mostgewichte	./.	56 g/l 7,0 % vol	210 (weiss/rosee) 160 (rot)	300	
Auslese	s. Tabelle Mindest- mostgewichte	./.	56 g/l 7,0 % vol	210 (weiss/rosee) 160 (rot)	350	Handlese

Stufe	mindest Alk. (ges.)	höchst Alk. (ges.)	vorh. Alk. (mindestens)	ges. SO2 (mg/l) < 5g/l Restz.	ges. SO2 (mg/l) > 5g/l Restz.	Bemerkung
Beerenauslese TBA, Eiswein	s. Tabelle Mindestmostgewichte	./.	44 g/l 5,5 % vol	210 (weiss/ rosee) 160 (rot)	400	Handlese, bei Eiswein zus.: Lesegut muss bei Lese und Kelterung gefroren sein.
Qualitäts- schaumwein	s. Tabelle Mindestmostgewichte	./.	im Cuvee: mind. 9% vol im fertigen Sekt: 10%vol	185	185	Herstelldauer: im Cuveefass: 6 Mo- nate (mind. 90 Tage auf Hefe) in Flasche: 9 Monate (mind. 90 Tage auf der Hefe) traditionelle Fla- schengärung: 9 Mo- nate auf der Hefe CO2-Überdruck: mind. 3,5 bar bei Inhalt unter 0,25l mind. 3 bar
Perlwein mit zugewetzter Kohlensäure	s. Tabelle Mindest- mostgewichte (mind. Tafelwein) mind. 9 %vol im ferti- gen Erzeugnis	./.	56 g/l (7% vol)	260 mg/l	260 mg/l	Überdruck mind. 1 bar, höchstens 2,5 bar, keine amtl. Prü- fungsnummer
Perlwein b.A.	s. Tabelle Mindest- mostgewichte (mind. Q.b.A.) mind. 9 %vol im ferti- gen Erzeugnis	./.	56 g/l (7% vol)	260 mg/l	260 mg/l	Überdruck mind. 1 bar, höchstens 2,5 bar nur endogene Kohlen- säure erlaubt amtl. Prüfungsnummer notwendig