

Info-Blatt:

SÜSSUNG

Zur Süßung sind nur zugelassen:

a) bei nicht angereichertem/angereichertem (Kategorie) Wein:

- Traubenmost
- konzentrierter Traubenmost
- rektifiziertes Traubenmostkonzentrat (RTK)

Der Traubenmost (Süßreserve) darf angereichert sein.

b) bei nicht angereichertem/angereichertem Landwein, nicht angereichertem/angereichertem Qualitätswein und Prädikatswein:

- Traubenmost

Zur Süßung von Weißwein darf nur Traubenmost aus Weißweintrrauben, zur Süßung von Rotwein/Roséwein nur Traubenmost aus Rotweintrrauben und zur Süßung von Rotling entweder Traubenmost der gleichen Art, oder solcher aus Weißweintrrauben oder Rotweintrrauben verwendet werden.

Der zur Süßung verwendete Traubenmost muss mindestens aus der gleichen Qualitätsstufe (Prädikatsstufe) wie der zu süßende Wein stammen.

Bei Prädikatsweinen ist eine Anreicherung der Süßreserve nicht gestattet.

Allgemein gilt:

Der Gesamtalkoholgehalt des Weines darf um nicht mehr als 4 %vol (ca. 31,5 g/l) Alkohol angehoben werden.

Bei Lagen-, Rebsorten- und Jahrgangsverschnitten gilt die 85/15- Regelung, inkl. Süßung die 75/25- Regelung.

Hinweis:

Als Traubenmost gilt ein Erzeugnis, das höchstens 1% vol Alkohol aufweist.