



Info-Blatt:

Qualitätsstufen

Stufe	Mindestmostge- wicht/ nat. Mindestalkohol	Ges.-Alkohol- Gehalt. (max)	Ges.-Alkohol Gehalt (mindestens)	vorh. Alkohol Gehalt (mindestens)	ges. SO ₂ (mg/l) < 5g/l RZ.	ges. SO ₂ (mg/l) > 5g/l RZ.	Bemerkung
Wein weiß/rosé	rechn. ca. 47 ° Oechsle (5,5% vol)	91 g/l (11,5% vol) nach Anreicherung	./.	68 g/l (8,5% vol) nach Anreicherung	200	250	
Wein rot	rechn. ca. 47 ° Oechsle (5,5% vol)	95 g/l (12,0% vol) nach Anreicherung	./.	68 g/l (8,5% vol) nach Anreicherung	150	200	
Rheingauer/ Starkenbur- ger Land- wein weiß/rosé	53 ° Oechsle (6,4% vol)	99 g/l (12,5% vol) nach Anreicherung	./.	36 g/l (4,5% vol) nach Anreicherung	200	250	Restzucker max. wie halbtrocken
Rheingauer/ Starkenbur- ger Land- wein rot	53 ° Oechsle (6,4% vol)	103 g/l (13,0% vol) nach Anreicherung	./.	36 g/l (4,5% vol) nach Anreicherung	200	250	Restzucker max. wie halbtrocken
Landwein Rhein weiß/rosé	50 ° Oechsle (6,0% vol)	99 g/l (12,5 %vol) nach Anreicherung	./.	36 g/l (4,5% vol) nach Anreicherung	200	250	Restzucker unbe- grenzt
Landwein Rhein rot	50 ° Oechsle (6,0% vol)	103 g/l (13,0 %vol) nach Anreicherung	./.	36 g/l (4,5% vol) nach Anreicherung	200	250	Restzucker unbe- grenzt

Stufe	Mindestmostgewicht. nat. Mindestalkohol	höchst Alk. (ges.)	Ges.-Alk.- Gehalt (mindestens)	vorh. Alk. (mindestens)	ges. SO ₂ (mg/l) < 5g/l RZ.	ges. SO ₂ (mg/l) > 5g/l RZ.	Bemerkung
Qualitätswein b.A. weiß/rosé	s. Tabelle Mindestmostgewichte	118 g/l (15 %vol) nach Anreicherung	./.	56 g/l 7,0 % vol	200	250	
Qualitätswein b.A. rot	s. Tabelle Mindestmostgewichte	118 g/l (15 %vol) nach Anreicherung	./.	56 g/l 7,0 % vol	150	200	
Kabinett	s. Tabelle Mindestmostgewichte	./.	./.	56 g/l 7,0 % vol	200 (weiß/rosé) 150 (rot)	250 (weiß/rosé) 200 (rot)	
Spätlese	s. Tabelle Mindestmostgewichte	./.	./.	56 g/l 7,0 % vol	200 (weiß/rosé) 150 (rot)	300	
Auslese	s. Tabelle Mindestmostgewichte	./.	./.	56 g/l 7,0 % vol	200 (weiss/rosé) 150 (rot)	350	
Beerenauslese TBA, Eiswein	s. Tabelle Mindestmostgewichte	./.	./.	44 g/l 5,5 % vol	200 (weiß/rosé) 150 (rot)	400	Handlese bei BA und TBA

Stufe	Mindestmostgewicht. nat. Mindestalkohol	höchst Alk. (ges.)	Ges.-Alk.- Gehalt (mindestens)	vorh. Alk. (mindestens)	ges. SO ₂ (mg/l) < 5g/l RZ.	ges. SO ₂ (mg/l) > 5g/l RZ.	Bemerkung
Qualitätsschaumwein	s. Infoblatt Sekt	./.	mind. 9,0 % vol in der Cuvée	mind. 10 %vol im fertigen Sekt	185	185	Herstelldauer: im Cuveefass: 6 Monate (mind. 90 Tage auf Hefe, mit Rührwerk 30 Tage) in Flasche: 9 Monate (mind. 90 Tage auf der Hefe) traditionelle Flaschengärung: 9 Monate auf der Hefe CO ₂ -Überdruck: mind. 3,5 bar bei Inhalt unter 0,25l mind. 3 bar
Perlwein mit zuge-setzter Kohlensäure	s. Tabelle Mindestmostgewichte (mind. Wein)	siehe Infoblatt Perlwein	mind. 9 %vol im fertigen Erzeugnis	56 g/l (7% vol)	250 mg/l	250 mg/l	Überdruck mind. 1 bar, höchstens 2,5 bar, keine amtl. Prüfungsnummer
Qualitätsperlwein b.A.	s. Tabelle Mindestmostgewichte (mind. Q.b.A.)	./.	mind. 9 %vol im fertigen Erzeugnis	56 g/l (7% vol)	250 mg/l	250 mg/l	Überdruck mind. 1 bar, höchstens 2,5 bar nur endogene Kohlensäure erlaubt amtl. Prüfungsnummer notwendig