

HESSEN



Präsentation

Dezernat V 51.2 Weinbau



Vortrag

**Wachstumsmarkt entalkoholisierter Wein - Grundweinherstellung,
technische Möglichkeiten und rechtliche Aspekte**

Maximilian Brückner

Team Prüfstelle

Mitarbeiter/innen:

Daniel Moschell (Prüfstellenleiter)

Maximilian Brückner (Kellerwirtschaftliche Beratung)

Theresa Lenz ab 03. März 2025 (Elternzeit)

- **Email:** Pruefstelle-Wein@rpda.hessen.de
maximilian.brueckner@rpda.hessen.de
- **Telefon:** 06123 - 90 58 60

Gliederung

- Marktaussichten
- Herstellung Grundwein
- Technische Möglichkeiten
- Projekte
- Rechtliche Fragen

 Badische Zeitung

Entalkolisierter Wein: Neuer Trend oder doch nur ein Hype?

 meininger.de

Mit oder ohne

 RND.de

Ist alkoholfreier Wein der bessere Traubensaft?

 BILD.de

Alkoholfreier Wein schmeckt wie fahler Traubensaft

 SWR

Wein ohne Promille - Nachfrage steigt in Rheinland-Pfalz

 Berliner Morgenpost

Italien: „Sollte man nicht Wein nennen dürfen“ – Alkoholfreier Wein empört Kenner

 Lebensmittel Zeitung

Analyse: Verband sieht alkoholfreien Wein weiter in der Nische

 meininger.de

Alkoholfrei wird entalkoholisiert

 Zeit Online

Alkoholfreier Wein: Nüchtern betrachtet

 SZ.de

Wein oder kein Wein

 Badische Zeitung

Entalkoholisierter Wein: Neuer Trend oder doch nur ein Hype?

 meininger.de

Mit oder ohne  Falstaff

Auch das noch? Warum entalkoholisierter Wein so im Trend liegt

 RND.de

Ist alkoholfreier Wein der bessere I raubensafft?

 BILD.de

Alkoholfreier Wein schmeckt wie fahler Traubensafft

 SWR

Wein ohne Promille - Nachfrage steigt in Rheinland-Pfalz

 Berliner Morgenpost

Italien: „Sollte man nicht Wein nennen dürfen“ – Alkoholfreier Wein empört Kenner

 Lebensmittel Zeitung

~~Alkoholfreier Wein weiter in der~~ Wein weiter in der

 Zeit Online

Alkoholfreier Wein: Nüchtern betrachtet

 SZ.de

Wein oder kein Wein

BZ Badische Zeitung

Entalkoholisierter Wein: Neue
Hype?

meininger.de

Mit oder ohne Falstaff

Auch das m
liegt

RND.de

Ist alkoholfreier Wein de

BILD.de

Alkoholfreier Wein schmeck

SWR

Wein ohne Promille - Nachfrage



an nicht Wein nennen dürfen“ – Alkoholfreier
hner

... Wein weiter in der

n so im Trend

lfrei wird entalkoholisiert

er Wein: Nüchtern betrachtet

in Wein

Einleitung

▪ Marktaussichten

- **Wachstumsrate:** Der Markt für entalkoholsierte Weine soll global bis 2031 auf 2,48 Milliarden Euro wachsen, was einer jährlichen Steigerung von etwa 11,6 % (8%²) entspricht.
- Der Luxuskonzern LVMH engagiert sich bereits im Bereich entalkoholisierter Weine¹.

▪ Deutschland:

- Marktanteil in Deutschland: <1 %, wertmäßig höher.
- Absatzwachstum lag im Jahr 2024 bei 27%³.
- „Alkoholfreier Sekt“ hatte im Jahr 2023 bereits einen Absatz von 18 Mio. Flaschen was einen Marktanteil von 7,4% bedeutet⁴.

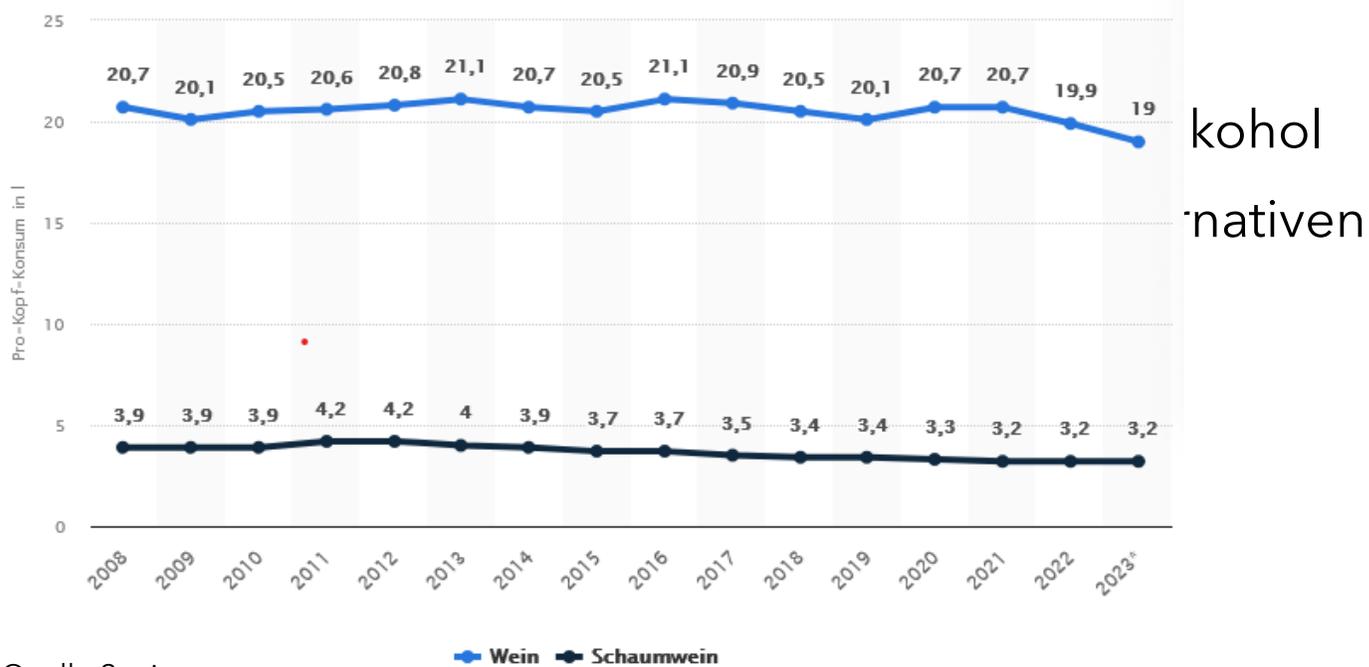
Gründe für entalkoholisierten Wein

- Erreichen neuer Zielgruppen
 - Gesundheitsbewusste Konsumenten: Genuss ohne Alkohol
 - Autofahrer & Sportler: Interesse an alkoholfreien Alternativen
 - Junge Erwachsene: Fokus auf Wellness & Lifestyle
 - Demografischer Wandel & veränderte Gesellschaft
 - !!! Keine Zielgruppe: Trockene Alkoholiker !!!
- Erweiterung Produktportfolio
- Quelle: Statista Allgemeiner Rückgang des Weinkonsums¹

Gründe für entalkoholisierten Wein

- Erreich

- Ges
- Aut
- Jun
- Der
- !!! K



- Erweit

Quelle: Statista

- Allgemeiner Rückgang des Weinkonsums

Grundweinherstellung

- **Ziel:** Hochwertiger Ausgangswein für ein optimales Endprodukt.
- Es gilt aus einem schlechtem Ausgangswein wird auch ein schlechter entalkoholisierter Wein.
- Die Grundweine sollen in der Sensorik aromatisch wirken und der Säuregehalt sollte 1-2g/l unter dem üblichen Wert liegen.
- Der folgende Leitfaden wurde im Verbund der Lehranstalten und Hochschulen erstellt.

Grundweinherstellung

Rebsorten

- Rebsorten die sich zur Entalkoholisierung eignen

Weiße Sorten	Rote Sorten
Sauvignon Blanc	Spätburgunder
Muskateller	Schwarzriesling
Scheurebe	Merlot
Müller Thurgau	Acolon
Muscaris	Cabernet-Sorten
Bacchus	
Riesling	
Weiß-/ Grauburgunder	

Grundweinherstellung

Lese/Mostverarbeitung

- Gesundes, Reifes Lesegut
 - Optimal zwischen 80-90° Oechsle
 - Wichtig optimale Reife abzuwarten, um das volle Aromapotenzial auszuschöpfen
- Enzymierung der Maische/Most
- Schwefelung abhängig von Temperatur und pH-Wert
- Maischestandzeit möglich
 - Fördert die Aromenextraktion

Grundweinherstellung

Lese/Mostverarbeitung

- Pressen
 - Pressfraktion
- Vorklärung
 - Sedimentation
 - Flotation
- Eiweißschönung
 - Weine sollen vor der Entalkoholisierung eiweißstabil sein
- Säuremanagement

Grundweinherstellung

Gärung/Abstich

- Richtige Hefeauswahl
 - Thiol bildende Hefen
 - Ester bildende Hefen
- Gärungstemperatur zwischen 15-18°C
- Optimale Nährstoffversorgung
 - Bockserbildung während der Gärung soll vermieden werden
 - DAP, Thiamin etc.
- Gebinde Spundvoll lagern um Oxidationen zu vermeiden
- Früher Abstich mit Schwefelung (30mg/l freie SO₂)
- Filtration

Grundweinherstellung

Rotweinerzeugung

- Maischegärung oder Maischeerhitzung möglich
- Mitvergären von Eichenholzchips möglich
 - Werden Eichenholzchips eingesetzt, sollte der Wein nur kurz lagern.
- Biologische Säureabbau am besten simultan zur Gärung

Entalkoholisierung

- Vor der Entalkoholisierung
 - Wein schnellstmöglich entalkoholisieren,
 - Kühl lagern vor der Entalkoholisierung,
 - Wein soll eiweißstabil sein.

Technische Möglichkeiten der Entalkoholisierung

- Vakuumrektifikation
 - Temperaturen 30-40°C
 - Über 100 Jahre alt
 - ❖ Carl Jung Methode
- Spinning Cone Column

- **Wichtige Themen:**
 - Aromenrückgewinnung aus Destillat
 - Neue Entwicklungen

Nach der Entalkoholisierung

- Vor der Füllung Einsatz von β -glycosidische Enzyme zur Aromenfreisetzung,
 - Freie SO_2 einstellen
 - Kühle Lagerung vor allem bei restsüßen Ausgangsweinen.
- Füllung
 - Süßung der Weine erst direkt vor der Abfüllung, um eine Nachgärung zu vermeiden.
 - Wenn möglich direkt nach der Entalkoholisierung abfüllen.
 - Bei der Abfüllung CO_2 einstellen.
 - Nur in geeigneten Betrieben abfüllen (z. B. mit Velcorin (DMDC) -Einsatz zur Stabilisierung).

Projekt Rheingauer Weinbauverband

- Ausgangswein wird von Rheingauer Winzern bezogen
 - Winzer können eigene Weine anstellen
 - Vorauswahl in gemeinsamer Verkostung
- Flaschen ohne Ausstattung
- Entwicklung
 - Jahr 1: 8.000 Flaschen
 - Jahr 2: 15.000 Flaschen
 - Jahr 3: 60.000 Flaschen
 - Jahr 4: 150.000 Flaschen

Projekt DLR-Neustadt

Anmeldung und alle Infos: katrin.oster@dlr.rlp.de	
Start:	ab dem 13. Januar 2025 bis voraussichtlich Anfang Februar
Menge:	bis zu 3 Partien, mit jeweils 150 – max. 500L
Kosten:	ca. 1,-€ je Liter Ausgangswein
Anforderungen an den Grundwein:	<ul style="list-style-type: none"> ➤ sensorisch einwandfrei ➤ nicht angereichert ➤ eiweißstabil ➤ EK-filtriert ➤ ohne Zusatz von CMC oder Metaweinsäure
Abfüllung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ als „entalkoholisierter Wein“ ➤ oder „entalkoholisierter Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure“ ➤ kann ab einer Mindestmenge von 500 Litern bei der Sektkellerei Heim in Neustadt mit DMDC abfüllt werden. ➤ Das Produkt kann dort mit RTK oder mit eigener Süßreserve gesüßt werden. ➤ Anmeldung dazu an: Leonard.Heim@heim-sekt.de

Rechtliches

- Wir haben nun mitbekommen wie
 - Wie hoch das Marktpotenzial ist
 - Wie der Grundwein hergestellt wird
 - Welche Technischen Möglichkeiten es gibt

- Wichtige Frage was muss ich rechtlich alles beachten!!!

Begriffe

- Entalkoholisierter Wein/ entalkoholisierter Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure:
 - Das Produkt darf nicht mehr als 0,5 % vol. vorhandenen Alkohol haben
 - Weinrecht
- Teilweise entalkoholisierter Wein /Teilweise entalkoholisierter Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure
 - Das Produkt hat mehr als 0,5 % vol. vorhandenen Alkohol und weniger als 8,5% vol. beträgt
 - Weinrecht
- Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein
 - Lebensmittelrecht, Weinverordnung
- Schäumendes Getränk aus alkoholreduziertem Wein
 - Lebensmittelrecht, Weinverordnung

Rechtliches

- Der Rechtsrahmen für entalkoholisierte Weine finden sich in der EU-Vo 1308/2013
- Entalkoholisierte/ Teilweise entalkoholisierte Weine werden nach dem Weinrecht behandelt
- Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein Schäumendes Getränk aus alkoholreduziertem Wein nach dem Lebensmittelrecht

Rechtliche - Fragen und Antworten

▪ Welche Voraussetzungen muss der Grundwein haben?

- Der Grundwein (vor der Entalkoholisierung) muss alle Merkmale einer der Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 Anhang VII Teil II Nummern 1 (Wein) und 4 (Schaumwein) bis 9 (Perlwein) erfüllen.

Rechtliche - Fragen und Antworten

- **Dürfen angereicherte Weine entalkoholisiert werden**
 - Nein
- **Darf ich bio-entalkoholisierten Wein herstellen?**
 - Ja, seit 1. Januar wieder erlaubt.
- **Darf ich teilweise entalkoholisierten Wein aus einem Verschnitt von entalkoholisiertem Wein mit normalem Wein erzeugen?**
 - Nein
- **Ist ein Verschnitt aus entalkoholisiertem Wein und normalem Wein möglich?**
 - Ja, sofern der resultierende Wein einen Alkoholgehalt von über 8,5 % vol. aufweist.

Rechtliche - Fragen und Antworten

- **Darf ich entalkoholisierten Wein süßen?**
 - Ja, erlaubt mit Traubenmost, konz. Traubenmost und RTK
 - Süßung bis zur Erhöhung des Gesamtalkohols von 4% vol.

- **Ist entalkoholisierte Wein Qualitätswein?**
 - Nein, Entalkoholisierte Wein ist Deutscher Wein
 - Kontingent 100hl/ha

Rechtliche - Fragen und Antworten

- **Muss entalkoholisierter Wein im Kellerbuch eingetragen werden?**
 - Ja,
 - Eintrag als Deutscher Wein sobald die Entalkoholisierung durchgeführt wird
 - Eintragen oenologische Verfahren mit Volumensänderung
 - Füllung Eintragen, wo und Füllergebniss Anzahl Flaschen und Flaschengröße

Etikettierung

- **Müssen Nährwerte und Zutatenliste auf das Etikett?**
 - Ja auch ein QR-Code ist möglich
 - Kein QR-Code möglich bei Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem Wein, Schäumendes Getränk aus alkoholreduziertem Wein
- **Dürfen Rebsorten angegeben werden?**
 - Ja, außer Rebsorten die einen Geografischen Bezug haben z.B. Spätburgunder hier können die Synonyme wie Pinot Noir verwendet werden
 - Es gilt die 85/15 Verschnittregelung
- **Darf ich Geschmacksangaben angeben?**
 - Ja

Etikettierung

- **Muss der Alkoholgehalt auf das Etikett?**
 - Ja, liegt der vorhandene Alkoholgehalt unter 0,05 % vol. darf 0,0 % vol. angegeben werden.
 - Liegt der vorhandene Alkoholgehalt über 0,05 % vol. muss 0,5 % vol. angegeben werden.
- **Darf ich alkoholfrei auf das Etikett schreiben?**
 - Die Angabe alkoholfrei ist möglich.
 - Liegt der Alkoholgehalt über 0,05% vol. ist zusätzlich „Alkoholfrei < 0,5 % vol.“ anzugeben.
- **Welchen Alkoholgehalt gebe ich auf dem Etikett an, wenn die Analyse 0,25% vol. ergibt?**
 - 0,5 % vol.
 - Bei 0 % vol. kann dies als Verbrauchertäuschung ausgelegt werden

Etikettierung

- **Muss ein Mindesthaltbarkeitsdatum angegeben werden?**
 - Muss angegeben werden
- **Darf ich eine Geographische Angabe mit angeben?**
 - Nein
 - Generell keine Geographische Angabe (Anbaugebiet, Ort, Lage)
 - Auch nicht in Texten auf Rückenetiketten und Werbung
- **Darf ich Weingut, Weinbau auf dem Etikett schreiben?**
 - Nur in den Abfüllerangaben und nur wenn auch die Trauben aus dem eigenen Betrieb stammen.
 - Erzeugerabfüllung ist nicht erlaubt
- **Darf mein Logo auf dem Vorderetikett das Wort Weingut enthalten?**
 - Nein, auch nicht bei eigenen Trauben
 - Weingut ist generell nicht zulässig bei deutschem Wein.

Beispiel Etiketten

Spätburgunder

Entalkoholisierter Wein 0,3 % vol.
Eigene Trauben
QR-Code möglich.

2024
Pinot Noir
Entalkoholisierter Deutscher Wein

Zutaten: Trauben,
Säureregulatoren: Weinsäure,
Zitronensäure Stabilisatoren:
Metaweinsäure
Antioxidationsmittel: **Sulfite**,
Dimethyldicarbonat

Nährwertangaben je 100ml

Brennwert	330 kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate	2,0 g
davon Zucker	1,0 g

Enthält geringfügige Mengen
von: Fett, gesättigten
Fettsäuren, Eiweiß und Salz

Los-Nr. 1-25

Mindestens haltbar bis 1. September 2025
Abfüller: Weingut Mustermann D- 65346 Eltville
Hergestellt in Deutschland

0,75 l

0,5 % vol.

Beispiel Etiketten

Spätburgunder

Entalkoholisierter Wein 0,3 % vol
Alkoholfrei
Eigene Trauben
QR-Code möglich.

Sommerdurst
2024 Pinot Noir
Alkoholfrei (< 0,5 % vol)

**2024
Pinot Noir**
Entalkoholisierter Deutscher Wein
Alkoholfrei (<0,5 % vol)

Zutaten: Trauben,
Säureregulatoren: Weinsäure,
Zitronensäure Stabilisatoren:
Metaweinsäure
Antioxidationsmittel: **Sulfite**,
Dimethyldicarbonat

Nährwertangaben je 100ml	
Brennwert	330 kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate	2,0 g
davon Zucker	1,0 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

Los-Nr. 1-25
Mindestens haltbar bis 1. September 2025
Abfüller: Weingut Mustermann D- 65346 Eltville
Hergestellt in Deutschland

0,75 l

Beispiel Etiketten

Spätburgunder

Entalkoholisierter Wein 0,03% vol
Zugekaufte Trauben
QR-Code möglich.

2024 Pinot Noir Entalkoholisierter Deutscher Wein

Zutaten: Trauben,
Säureregulatoren: Weinsäure,
Zitronensäure Stabilisatoren:
Metaweinsäure
Antioxidationsmittel: **Sulfite**,
Dimethyldicarbonat

Los-Nr. 1-25

Mindestens haltbar bis 1. September 2025

Abfüller: Mustermann D- 65346 Eltville

Hergestellt in Deutschland

0,75 l

0,0 % vol

Nährwertangaben je 100ml	
Brennwert	330 kJ / 79 kcal
Kohlenhydrate	2,0 g
davon Zucker	1,0 g
Enthält geringfügige Mengen von: Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz	

Vielen Dank !

Für Rückfragen:

[maximilian.brueckner@rpda.hessen.](mailto:maximilian.brueckner@rpda.hessen.de)
[de](mailto:maximilian.brueckner@rpda.hessen.de)