

Info-Blatt:

AUSPRESSEN

Das vollständige Auspressen von Weintrauben ist grundsätzlich verboten. Trauben gelten als nicht vollständig ausgepresst wenn ein Restzuckergehalt vorhanden ist, der:

- in Trestern von weißen Rebsorten 2,1 Liter/100 kg
- in Trestern aus roten Rebsorten 3,0 Liter/100 kg

Alkohol entspricht.

Eine weitere Verwendung des Tresters zu Tresterwein ist nicht mehr erlaubt, auch nicht, wenn dieser innerhalb der Winzerfamilie (Haustrunk, Eigenverbrauch) verwendet wird.

Das Auspressen von Weintrub ist ebenfalls grundsätzlich untersagt. Das Filtrieren oder Zentrifugieren von Weintrub dagegen gilt nicht als Auspressen. Die gewonnenen Erzeugnisse müssen jedoch von handelsüblicher Beschaffenheit sein und der Trub darf nicht in den Trockenzustand überführt werden. Hierzu ist ein Restfeuchtegehalt von mind. 20 % erforderlich. Dieser Wert wird mit dem Hefefilter, Vakuumdrehfilter u.a. kaum unterschritten.

Ebenfalls muss der Alkoholgehalt des Weintrubes mindestens betragen:

- bei Trub aus weißen Rebsorten: 3,5 Liter/100 kg
- bei Trub aus roten Rebsorten: 5,0 Liter/100 kg

Die gewonnenen Trester und/oder der anfallende Trub müssen unter Kontrolle beseitigt werden. Die Verwendung dieser Erzeugnisse muss daher in den Kellerbüchern (ggf. Herbstbuch) dokumentiert sein.