



Info-Blatt: GESCHMACKSANGABEN

- 1. Geschmacksangabe eines Schaumweines, Schaumweines mit zuges. Kohlensäure, Qualitätsschaumweines, Qualitätsschaumweines b.A. oder aromatischen Qualitätsschaumweines nach dem Restzuckergehalt**
 - 1.1 Angabe „naturherb“ oder „brut nature“ wenn der Zuckergehalt höchstens 3 g/l beträgt und kein Zucker zugesetzt wurde
 - 1.2 Angabe „extra brut“ oder „extra herb“ wenn der Zuckergehalt zwischen 0 und 6g/l liegt
 - 1.3 Angabe „brut“ oder „herb“ wenn der Zuckergehalt unter 12 g/l liegt
 - 1.4 Angabe „extra dry“ oder „extra trocken“ wenn der Zuckergehalt zwischen 12 und 17 g/l liegt
 - 1.5 Angabe „sec“ oder „trocken“ wenn der Zuckergehalt zwischen 17 und 32 g/l liegt
 - 1.6 Angabe „demi-sec“ oder „halbtrocken“ wenn der Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g/l liegt
 - 1.7 Angabe „doux“ oder „mild“ wenn der Zuckergehalt höher als 50 g/l ist

Anmerkung: Eine der vorgenannten Bezeichnungen **muss** in der Etikettierung genannt werden. Es kann zusätzlich der Restzuckergehalt in g/l angegeben werden. Der Zuckergehalt darf nicht mehr als 3 g/l von der Angabe auf dem Erzeugnissetikett abweichen. Rechtfertigt der Zuckergehalt die Verwendung von zwei Begriffen, so ist nur einer zu wählen.

2. alle anderen Erzeugnisse einschl. Wein

2.1. Bezeichnung „trocken“

- darf nur angegeben werden, wenn der Wein einen Restzuckergehalt
- bis höchstens 4 g/l oder
 - bis höchstens 9 g/l aufweist und der Gesamtsäuregehalt höchstens 2g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt (d.h. Säure + 2 = maximal 9).

2.2. Bezeichnung „halbtrocken“

- darf nur angegeben werden, wenn der Wein einen Restzuckergehalt
- aufweist, der den für die Bezeichnung „trocken“ übersteigt und
 - bis höchstens 18 g/l aufweist und der Gesamtsäuregehalt höchstens 10g/l niedriger ist (d.h. Säure + 10 = maximal 18).

2.3. Bezeichnung „lieblich“

darf nur angegeben werden, wenn der Wein einen Restzuckergehalt aufweist, der den für die Bezeichnung „halbtrocken“ übersteigt und höchstens 45g/l erreicht.

2.4. Bezeichnung „süß“

darf nur angegeben werden, wenn der Wein einen Restzuckergehalt von mindestens 45g/l aufweist.

Anmerkung: Die Angabe unter Punkt 2. ist fakultativ. Es kann zusätzlich der Restzuckergehalt in g/l angegeben werden. Der Zuckergehalt darf nicht mehr als 1 g/l von der Angabe auf dem Erzeugnissetikett abweichen.

z. B. 9,5 g/l Restzucker, 7 g/l Säure = die Angabe trocken ist möglich

Rechtfertigt der Zuckergehalt die Verwendung von zwei Begriffen, so ist nur einer zu wählen.

3. Geschmacksangaben bei Perlwein

3.1 Angabe „**trocken**“ wenn der Restzuckergehalt zwischen 0 und 35 g/l liegt

3.2 Angabe „**halbtrocken**“ wenn der Restzuckergehalt zwischen 33 und 50 g/l liegt

3.3 Angabe „**mild**“ wenn der Restzuckergehalt 50 g/l übersteigt.

Anmerkung:

Bei Perlwein handelt es sich um eine nationale Regelung. Ein Toleranzwert kann zu jetzigem Zeitpunkt nicht in Anspruch genommen werden.