



## Info-Blatt: **GLÜHWEIN**

### Herstellvorschriften

Glühwein ist ein aromatisiertes weinhaltiges Getränk, das

- aus Rotwein, Rosewein oder Weißwein oder aber auch aus einer Mischung von Rotwein und Weißwein gewonnen wird.
- hauptsächlich mit Zimt und/oder Gewürznelken gewürzt wird. Eine Aromatisierung mit Hilfe von weiteren Aromastoffen und/oder Aromaextrakten (Verordnung (EG) Nr. 1334/2008), Würzkräutern und insbesondere Gewürzen ist möglich.
- einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol und weniger als 14,5 % vol aufweist.

Ein SO<sub>2</sub>-Zusatz während der Herstellung ist bis zu einem Gesamtgehalt von maximal<sup>o</sup> 200 mg/l erlaubt.

Die Zugabe von Wasser sowie Alkohol, auch in Form von Spirituosen, ist nicht zulässig. Auch die Verwendung von Obstsaften (z.B. Traubensaft, Kirschsafte) ist verboten.

Mit der Herstellung des Glühweins darf erst begonnen werden, nachdem die Grundweine in der Weinbuchführung mit der Bezeichnung „Grundweine zur Herstellung von Glühwein“ versehen wurden.

### Süßung

Die Süßung ist das Verfahren, bei dem zur Herstellung von aromatisierten Weinen, aromatisierten weinhaltigen Getränken (Glühwein) und aromatisierten weinhaltigen Cocktails eines oder mehrere der folgenden Erzeugnisse verwendet werden: Halbweißzucker, Weißzucker, raffinierter Weißzucker, Dextrose, Fruktose, Glukosesirup, Flüssigzucker, flüssiger Invertzucker, Sirup von Invertzucker, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, konzentrierter Traubenmost, frischer Traubenmost, karamellierter Zucker, Honig, Johannisbrotsirup sowie andere natürliche Zuckerstoffe, die eine ähnliche Wirkung wie die vorstehend genannten Erzeugnisse haben. Karamellierter Zucker ist das Erzeugnis, das ausschließlich durch kontrolliertes Erhitzen von Saccharose ohne Zusatz von Basen, Mineralsäuren oder anderen chemischen Zusatzstoffen gewonnen wird.

## Etikettierung

- **Verkehrbezeichnung:** „Glühwein“ und/oder „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“; sofern ein Glühwein aus Weißwein erzeugt wird, muss die Bezeichnung Glühwein durch die Worte „aus Weißwein“ ergänzt werden  
Wird ein Glühwein aus Roseewein erzeugt muss die Bezeichnung durch die Worte „aus Roseewein“ ergänzt werden.  
Wird ein Glühwein aus einer Mischung von Rotwein und Weißwein erzeugt so sind die Worte „Rosee aus Rot- und Weißwein“ anzugeben.
- **Name und Anschrift** des Abfüllers/Herstellers oder des Vertreibers
- **Alkoholgehalt**
- **Losnummer**
- **Nennfüllmenge**
- **Allergenkennzeichnung:** „Enthält Sulfite“ bei mehr als 10 mg/l SO<sub>2</sub> (bei Abgabe in Form von loser Ware auch auf der Weinkarte und dem Angebotschild)  
Näheres siehe auch das Infoblatt „Allergenkennzeichnung“

## Wahlweise Angaben

Bei **eigenen** Ausgangserzeugnissen sind die Angaben „Winzerglühwein“ als auch die Begriffe „Burg“, „Domäne“, „Schloss“, „Stift“, „Weinbau“ „Weingärtner“ und „Weingut“ zugelassen. Die Angaben „Erzeugerabfüllung“ und „Gutsabfüllung“ sind verboten.

Die Angabe einer Rebsorte ist zulässig, wenn der verwendete Wein zu 100 % aus der angegebenen Rebsorte besteht.

Für Weinbauerzeugnisse verwendete geographische Bezeichnungen (z.B. Anbaugebiet, Gemarkung) sind nicht erlaubt.

## Geschmacksangaben (freiwillig)

- extra trocken           Zuckergehalt < 30 g/l
- trocken                 Zuckergehalt < 50 g/l
- halbtrocken           Zuckergehalt zwischen 50 und 90 g/l
- lieblich                 Zuckergehalt zwischen 90 und 130 g/l
- süß                     Zuckergehalt > 130 g/l