

Info-Blatt: **Säuerung**

Bis 2021 musste die Säuerung von frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein durch das Hessische Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz gemäß der Hessische Ausführungsverordnung zum Weinrecht und zur Reblausbekämpfung für die Anbauggebiete Rheingau und Hessische Bergstraße sowie in den Landweingebieten Rheingauer Landwein und Starckenburger Landwein ausnahmsweise zugelassen werden. Eine mögliche Zulassung war für Jahre mit außergewöhnlichen Witterungsverlauf vorgesehen.

Mit Inkrafttreten der Änderungsverordnung VO (EU) 2021/2117 vom 02.12.2021 ist auch in der Weinbauzone A eine Säuerung allgemein zugelassen worden. Außerdem wurde die Aufteilung der Säuerung mit 1,5 g/l für Most/Jungwein und 2,5 g/l im Wein abgeschafft. Daraus ergeben sich folgende neue Bestimmungen:

- Bei frischen Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorenem Traubenmost, Jungwein und Wein darf eine Säuerung vorgenommen werden.
- **NEU** Die Säuerung der o. genannten Erzeugnisse darf bis zu einer **Höchstmenge von 4 g/l** (ausgedrückt in Weinsäure) durchgeführt werden.
- **ACHTUNG** Ein Erzeugnis darf nicht gleichzeitig gesäuert und angereichert werden. Ebenso darf ein Erzeugnis nicht gleichzeitig gesäuert und entsäuert werden.
  - ➔ Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost und Jungwein gelten **nicht** als dasselbe Erzeugnis.
- L-Äpfelsäure oder D,L-Äpfelsäure, Milchsäure sowie mit Citronensäure (*ACHTUNG: die Höchstmenge von 1 g/l im verkehrsfähigen Wein darf nicht überschritten werden*)
- Die Säuerung ist in der Kellerbuchführung zu vermerken. Neben den Eintragungen im Stoffbuch ist im Weinkonto des gesäuerten Weines eine Eintragung simultan einer Entsäuerung vorzunehmen. Es ist der Gesamtsäuregehalt vor der Säuerung, die Säuerungsspanne, die Bezeichnung des Stoffes zur Säuerung und die verwendete Menge einzutragen.