

Mindestmostgewichte, Anreicherungshöchstgrenzen, Mindestalkoholgehalte, Höchstgehalte an gesamter schwefliger Säure bei Wein für Bayern

Stand: 01.11.2020

Qualitätsstufen	Mindestmostgewicht (Art. 119, Anhang VII Teil II VO (EU) Nr. 1308/2013, § 32a WeinV, Produktspezifikationen Franken bzw. Württemberg)	Anreicherungshöchstgrenzen (Art. 80, Anhang VIII Teil I VO (EU) Nr. 1308/2013 § 15 WeinV)		Mindestwert vorhandener Alkohol % vol. (g/l) (Art. 119, Anhang VII Teil II VO (EU) Nr. 1308/2013, § 17 WeinG)	Höchstgehalte an gesamter schwefliger Säure (mg/l) (Art. 3 Abs. 3, Anhang I B VO (EU) Nr. 2019/934)			
		Erhöhung um max. % vol. (g/l)	auf höchstens % vol. (g/l) Gesamtalkoholgehalt		Rotwein**		andere Weinarten**	
					Restzucker		Restzucker	
		< 5 g/l	>= 5 g/l		< 5 g/l	>= 5 g/l		
Wein ohne geographische Angabe – Weinbauzone A	47° Oe (5,5 % vol.)	3,0 % vol. (24 g/l)	weiß 11,5 % vol. (91 g/l) rot 12,0 % vol. (95 g/l)	8,5 % vol. (67,1 g/l)	150	200	200	250
Landwein (Regensburg, Bayer. Bodensee, Main)	50° Oe (5,9 % vol.)	3,0 % vol. (24 g/l)	weiß 11,5 % vol. (91 g/l) rot 12,0 % vol. (95 g/l)	8,5 % vol. (67,1 g/l)	150	200	200	250
Qualitätswein Württemberg (Bereich Bayer. Bodensee)	60° Oe (7,5 % vol.)	3,0 % vol. (24 g/l)	15 % vol. (118 g/l)	7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	200	200	250
Qualitätswein Franken	63° Oe (8,0 % vol.)	3,0 % vol. (24 g/l)	15 % vol. (118 g/l);	7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	200	200	250
QW Württemberg - Classic	66,5° Oe (8,5 % vol.)	3,0 % vol. (24 g/l)	15 % vol. (118 g/l)	7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	200	200	250
QW Franken – Classic *	69,5° Oe (9,0 % vol.)	3,0 % vol. (24 g/l)	15 % vol. (118 g/l);	7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	200	200	250
QW Franken – Bocksbeutelfüllung	72° Oe (9,4 % vol.)	3,0 % vol. (24 g/l)	15 % vol. (118 g/l)	7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	200	200	250
QW Franken –BB – Classic *	78,5° Oe (10,4 % vol.)	3,0 % vol. (24 g/l)	15 % vol. (118 g/l)	7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	200	200	250
Kabinett – Riesling & Silvaner	78° Oe (10,3 % vol.)	Bei Prädikatsweinen ist eine Anreicherung nicht zulässig		7,0 % vol. (55,2 g/l)	-	-	200	250
Kabinett – übrige Weißweinsorten, Weißherbst, Rosé, Blanc de Noirs, Rotling	80° Oe (10,6 % vol.)	nicht zulässig		7,0 % vol. (55,2 g/l)	-	-	200	250
Kabinett – Rotwein	85° Oe (11,4 % vol.)	nicht zulässig		7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	200	-	-
Spätlese – Riesling & Silvaner	87° Oe (11,7 % vol.)	nicht zulässig		7,0 % vol. (55,2 g/l)	-	-	200	300
Spätlese – übrige Rebsorten	90° Oe (12,2 % vol.)	nicht zulässig		7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	300	200	300
Auslese	100° Oe (13,8 % vol.)	nicht zulässig		7,0 % vol. (55,2 g/l)	150	350	200	350
Beerenauslese	125° Oe (17,7 % vol.)	nicht zulässig		5,5 % vol. (43,4 g/l)	150	400	200	400
Trockenbeerenauslese	150° Oe (21,5 % vol.)	nicht zulässig		5,5 % vol. (43,4 g/l)	150	400	200	400
Eiswein	125° Oe (17,7 % vol.)	nicht zulässig		5,5 % vol. (43,4 g/l)	150	400	200	400

* für Classic in Franken zugelassene Rebsorten: Silvaner, Müller-Thurgau, Bacchus, Kerner, Spätburgunder, Domina, Portugieser, Dornfelder

**Höchstgehalte an gesamter schwefliger Säure bei Bio-Weinen (Art. 29 c u. Anhang VIIIa VO (EG) Nr. 889/2008):

Rotwein: Restzucker < 2 g/l = max. 100 mg/l, andere Weinarten: Restzucker < 2 g/l = max. 150 mg/l; bei allen anderen Weinen verringert sich der o.g. Höchstgehalt jeweils um 30 mg/l

Sonstige Höchstgehalte an gesamter schwefliger Säure (Art. 3 Abs. 3, Anhang I B VO (EU) Nr. 2019/934 bzw. Art. 29 c u. Anhang VIIIa VO (EG) Nr. 889/2008):

-Sekt u. Sekt b.A.: konventionell = 185 mg/l, bio = 155 mg/l

-Cremant: konventionell und bio = 150 mg/l.