



WINZERGENOSSENSCHAFT

WEINBIET

Qualität hat einen Namen

WINZERGENOSSENSCHAFT WEINBIET eG

An der Eselshaut 57

67435 Neustadt – Mußbach

Tel 06312 67970 Fax 06321 60179

Weinbiet.Winzer@t-online.de - www.wg-weinbiet.de

Die Anreicherung

Ausgabe 03/08

Früher bezeichnete man die Anreicherung als **Chaptalisieren**, bezeichnet nach einem französischen Wissenschaftler. Diese kellertechnische Maßnahme dient der Erhöhung des endgültigen Alkoholgehalts von Wein durch Zugabe von Zucker (z.B. Rübenzucker) zum Most vor bzw. während der Gärung. Angewandt werden kann es von allen europäischen Weinbaugebieten. Die EU hat dazu Maximalmengen festgelegt, die abhängig von der Lage des Weinbaugebietes sind.

In Deutschland ist die Regelung sehr streng. Es dürfen nur Weine bis zur Bezeichnung „**Qualitätswein**“ angereichert werden. „**Prädikatsweine**“ (z.B. Kabinett, Spätlese, Auslese usw.) dürfen nicht angereichert werden. D.h. dass der vorhandene Alkohol bei Prädikatsweinen ausschließlich aus traubeneigenem Zucker entstanden ist.

Unterschiede zwischen Qualitätswein und Prädikatswein

	Qualitätswein	Prädikatswein
Vorhandener Alkohol in % vol	Kann auch aus zugesetztem Zucker (Rübenzucker) entstanden sein	Stammt nur aus Traubenzucker, der von der Rebe während der Vegetationsphase produziert und in der Trauben eingelagert wurde
Bezeichnung	Keine weitere Angabe	Angabe der Prädikatsstufe erlaubt: Kabinett Spätlese Auslese Beerenauslese Trockenbeerenauslese Eiswein
Regionalität		Prädikatsweine dürfen nur aus Trauben eines „Bereichs“, z.B. <i>Mittelhaardt</i> stammen
Mindesmostgewichte	Qualitätswein ab 65 °Oe	Sind höher als zur Erzielung von Qualitätsweinen: Kabinett = 73 °Oe Spätlese = 85 °Oe Auslese = 95 °Oe Beerenauslese = 120 °Oe Trockenbeerenauslese = 150 °Oe