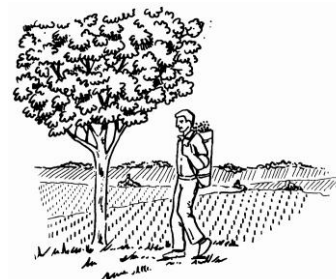


# BWEINGUT BAUMGÄRTNER R



Weingut Baumgärtner Raiffeisenstr. 7 55271 Stackeden-Elsheim

Tel. 06130/1449 - Fax. 06130/1887  
Mail: [info@weingutbaumgaertner.de](mailto:info@weingutbaumgaertner.de)  
Internet : [www.weingutbaumgaertner.de](http://www.weingutbaumgaertner.de)

## Allgemeine Informationen

-  
Sehr geehrte Kundschaft,

wir möchten Ihnen heute einige Begriffe erklären und hoffen so, Ihr Vertrauen in uns weiter zu stärken.

Unsere Etiketten beinhalten neuerdings den Begriff „Enthält Sulfite“. Dies ist vom Gesetzgeber vorgeschrieben und wir möchten Ihnen im Folgenden den Begriff erläutern.

Hintergrund ist eine Änderung der Weinverordnung der EU, wonach auf schweflige Säure (bzw. Sulfite) im Wein hingewiesen werden muss.

Winzer setzen „Schwefel“ schon seit der Antike dem Produkt zu, weil sie den Wein damit haltbar machen. Er verhindert, dass der Wein verdirbt und oxidiert. Grundsätzlich ist das Sulfit bereits in geringen Mengen im vergorenem Rebsaft enthalten.

Gebildet wird schweflige Säure bei der Vergärung des Mostes, und zwar durch die Hefen, die von Natur aus im Traubenmost vorhanden sind. In Konzentrationen bis zu 40 Milligramm pro Liter liegt schweflige Säure deshalb zwangsläufig in allen Weinen vor: Schwefelfreien Wein gibt es demnach nicht.

Nach der neuen Verordnung müssen Sulfit-Mengen von mehr als 10 Milligramm pro Liter auf dem Etikett vermerkt werden. Deshalb werden in Zukunft fast alle Weine den Hinweis "enthält Sulfite" oder "enthält Schwefeldioxid" tragen.

Der menschliche Körper ist den Umgang mit Sulfiten gewohnt: Er produziert täglich selbst ca. 2500 Milligramm Schwefeldioxid, das als Sulfat ausgeschieden wird. Allerdings können Dosen von 1000 Milligramm zu Durchfall, Brechreiz und Kopfweh führen.

Deshalb gab es seit langem Grenzwerte (je nach Weinart und Prädikatsstufe zwischen 160 und 400 Milligramm pro Liter). Diese Grenzwerte haben natürlich weiterhin ihre Gültigkeit.

Unser Fazit für sie als Verbraucher: Am Wein ändert sich nichts, lediglich die Deklaration auf dem Etikett hat sich geändert um der Europäischen Gesetzgebung genüge zu tun.

## Anreicherung von Weinen

Ein weiteres Thema, das Sie bestimmt in der letzten Zeit in den Medien mitverfolgt haben, ist die Zuckering/Anreicherung von Weinen. Nicht in jedem Jahr erreichen die Trauben den erforderlichen Zuckergehalt, aus dem die Hefe bei der alkoholischen Gärung den für die Weinqualität notwendigen Alkohol erzeugen kann.

Selbst wenn im Weinberg die geeigneten Rebsorten angebaut wurden, kann bei ungünstiger Witterung (zu nasse, zu kühle Sommer und Herbst) das Mostgewicht für einen ansprechenden, ausgewogenen Wein zu gering sein. Die Vergärung von Mosten aus solchen Jahrgängen würde nur "kleine", unreife Weine mit zu wenig Alkohol und zuviel Säure hervorbringen.

Der Sprachgebrauch unterscheidet zwischen *selbständigen* Mosten und Weinen, die keiner Verbesserung bedürfen, und *unselbständigen*, die angereichert werden müssen. Es geht hier um die zusätzliche Anreicherung des im Most vorhandenen Traubenzuckers durch normalen Zucker, der dem Most zugesetzt werden muss, bei Weinen, deren Oechslegrade nicht ausreichen, um den gesetzlich vorgeschriebenen Alkoholgehalt zu garantieren. Dies ist nur bei Tafelweinen, Landweinen und Qualitätsweinen ohne Prädikat erlaubt.

Wir hoffen, Ihnen hiermit etwas weitergeholfen zu haben und wünschen Ihnen viel Spaß mit Ihrem Wein in vertrauter Qualität.

Ihr Weingut Baumgärtner