



Foto: Bernhard Schändelmaier

Bei den Bezeichnungen von Sekt, Schaumwein und Co. gibt es immer wieder Unklarheiten und Verunsicherung und nicht nur beim Verbraucher.

Wichtige Unterschiede zwischen Sekt und Co.

Was im Jahr 2017 gilt Bei den Bezeichnungen von Sekt, Schaumwein gibt es immer wieder Unklarheiten und Verunsicherung. Da sich die gesetzlichen Bestimmungen und deren Auslegungen immer wieder verändern, hat Rudolf Litty bei Carsten Wipfler, dem Arbeitsbereichsleiter Weinkontrolle am ILC Speyer, bezüglich rechtlicher Vorschriften nachgefragt.

Wie unterscheiden sich die einzelnen Schaumweinarten?

Carsten Wipfler: Nach der gemeinsamen Agrarmarktordeung der EU gibt es die Kategorien Schaumwein, Qualitätsschaumwein, Aromatischer Schaumwein und Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure. Der Begriff Qualitätsschaumwein ist wenig gebräuchlich, da er durch den Begriff Sekt ersetzt wird. In Deutschland gibt es darüber noch den Sekt b. A. mit Ursprungsbezeichnung, zum Beispiel Pfalz. Darauf aufgesetzt noch einmal die Spielarten Winzersekt und Crémant als Spitze der Qualitätspyramide. Die Anforderungen an das Erzeugnis steigen mit der Qualitätseinstufung. Nachfolgend sind die wichtigsten Anforderungen an die Kategorie zusammengefasst:

Schaumwein

- Herkunft der Cuvée: Europa
- Engste geografische Angabe: Deutscher Schaumwein
- mindestens 3 bar Überdruck aus erster oder zweiter alkoholischer Gärung
- Gesamtalkoholgehalt der Cuvée (Ausgangsw Wein) mindestens 8,5 % vol
- Gesamtschwefeldioxidgehalt 235 mg/l
- Hektarertrag (Pfalz, Rheinhessen, Nahe,

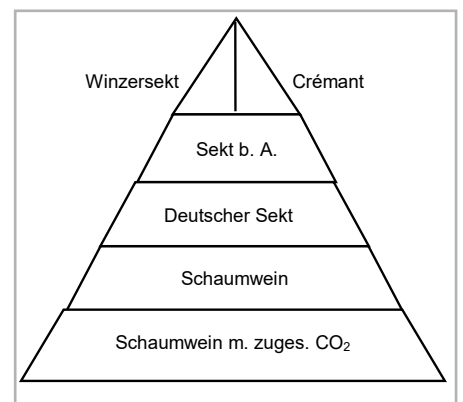
Mosel): mit Rebsortenangabe 150 hl/ha und ohne Sorte (auch mit Jahrgang) 200 hl/ha

- Säuerung der Cuvée bis maximal 1,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure
 - Fülldosage (zur Einleitung der zweiten Gärung): Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost, konzentrierter Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat oder Saccharose und Wein. Der Gesamtalkoholgehalt darf um maximal 1,5 % vol erhöht werden.
 - Versanddosage (Einstellung des Geschmacks): Saccharose, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost, konzentrierter Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Wein oder ihre Mischung, gegebenenfalls mit Zusatz von Weindestillat. Der vorhandene Alkoholgehalt darf um maximal 0,5 % vol erhöht werden.
 - Gär- und Herstellungsdauer: nicht festgelegt
- Qualitätsschaumwein (Sekt) mit Losnummer:**
- Herkunft der Cuvée: Europa (Sekt hergestellt in Deutschland) oder Deutschland (Deutscher Sekt)
 - Mindestens 3,5 bar Überdruck aus erster oder zweiter alkoholischer Gärung

- Gesamtalkohol der Cuvée (Ausgangsw Wein) mindestens 9 % vol
- Vorhandener Alkohol Fertigerzeugnis mindestens 10 % vol
- Gesamtschwefeldioxidgehalt 185 mg/l
- Hektarertrag (bei Herkunft Pfalz, Rheinhessen, Nahe oder Mosel): mit Rebsortenangabe 150 hl/ha und ohne Sorte (auch mit Jahrgang), 200 hl/ha
- Säuerung der Cuvée bis maximal 1,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure
- Fülldosage (zur Einleitung der zweiten Gärung): Saccharose, konzentrierter Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Traubenmost oder teilweise gegorener Traubenmost oder Wein. Der Gesamtalkoholgehalt darf um maximal 1,5 % vol erhöht werden.
- Versanddosage (Einstellung des Geschmacks): Saccharose, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost, konzentrierter Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Wein oder ihre Mischung, gegebenenfalls mit Zusatz von Weindestillat. Der vorhandene Alkoholgehalt darf um maximal 0,5 % vol erhöht werden.
- Gärdauer: 30 Tage, wenn die Gärung in Behältnissen mit Rührvorrichtung stattfindet, sonst 90 Tage
- Gesamte Herstellungsdauer: sechs Monate bei Tankgärung, neun Monate bei Flaschengärung
- Einem im Inland hergestellten Sekt, der mit einer Rebsorten-Angabe versehen werden soll, kann auf Antrag eine amtliche Prüfungsnummer zugeteilt werden. Diese beginnt anstelle der Prüfstellennummer mit RP. Das ist eine Besonderheit, da es sich noch nicht um einen Sekt b. A. handelt, aber trotzdem eine sensorische Prüfung bei der Landwirtschaftskammer stattfindet. Praktisch kommt dies nur sehr selten vor.

Qualitätsschaumwein b. A. (Sekt b. A.) mit Prüfungsnummer:

- Herkunft der Cuvée: aus dem Anbaugebiet, zum Beispiel Pfalz
- Herstellung im Anbaugebiet oder unmittelbar angrenzend



Die Anforderungen an das Erzeugnis steigen mit der Qualitätseinstufung.

- Mindestmostgewicht: 7,0 % vol, entspricht 57 °Oe (Pfalz, Rheinhessen, Nahe)
- A. P. Nr. wird von der Landwirtschaftskammer zugeteilt
- Hektarertrag (Pfalz, Rheinhessen, Nahe): 105 hl/ha (Mosel 125 hl/ha)
- Säuerung der Cuvée bis maximal 1,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure.
- Fülldosage (zur Einleitung der zweiten Gärung): Saccharose, konzentrierter Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat sowie jeweils b. A. geeigneter Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost oder Wein. Der Gesamtalkoholgehalt darf um maximal 1,5 % vol erhöht werden.
- Versanddosage (Einstellung des Geschmacks): Saccharose, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost, konzentrierter Traubenmost, rektifiziertes Traubenmostkonzentrat, Wein oder ihre Mischung, gegebenenfalls mit Zusatz von Weindestillat. Der vorhandene Alkoholgehalt darf um maximal 0,5 % vol erhöht werden.
- Gärdauer: 30 Tage wenn die Gärung in Behältnissen mit Rührvorrichtung stattfindet, sonst 90 Tage
- Gesamterstellungsdauer: sechs Monate bei Tankgärung, neun Monate bei Flaschengärung

Beim Sekt b. A. gibt es noch die folgenden Spielarten: Crémant Pfalz

- Bei weißem oder rosé Sekt b. A. möglich
- Ernte von Hand
- Ganztraubenpressung mit maximaler Ausbeute von 100 Liter Most pro 150 kg Trauben
- Klassische Flaschengärung
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid: 150 mg/l
- Restzucker maximal 15 g/l
- Aus den Rebsorten Weißer Burgunder, Chardonnay, Riesling, Ruländer, Müllerrebe (Schwarzriesling) oder Spätburgunder hergestellt

Winzersekt

- Herstellung aus Qualitätswein geeigneten selbsterzeugten Weinen aus eigenen Rebflächen oder gepachteten Rebflächen
- Klassisches Verfahren mit neun Monaten Hefelagerzeit
- Angabe des Weinbaubetriebs, der Rebsorte und des Jahrgangs
- Vermarktung durch den Hersteller (Herstellung im Lohnverfahren ist möglich)

Was hat es mit dem aromatischen Qualitätsschaumwein auf sich?

Wipfler: Der bekannteste Vertreter der aromatischen Qualitätsschaumweine ist der italienische Asti Spumante. Aber auch der deutsche Erzeuger kann aus Rebsorten, zum Beispiel Huxelrebe, Gewürztraminer, Perle, Scheurebe oder Muskatsorten einen aromatischen Qualitätsschaumwein herstellen. Der Unterschied zum „normalen“ Qualitätsschaumwein besteht in der Cuvée, die hier aus

Traubenmost oder teilweise gegorenen aromatischen Rebsorten besteht. Weiterhin muss die Gärung gestoppt werden, da eine Versanddosage hier verboten ist. Eine geografische Angabe ist beim aromatischen Qualitätsschaumwein in Deutschland nicht vorgesehen. Als Druck genügen beim aromatischen Qualitätsschaumwein 3 bar.

Was ist traditionelle Flaschengärung?

Wipfler: Werden die Begriffe „Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren“, „traditionelle Flaschengärung“, „klassische Flaschengärung“ oder „traditionelles klassisches Verfahren“ verwendet, so muss der Sekt in einer zweiten Gärung hergestellt, mindestens neun Monate ununterbrochen in demselben Betrieb auf seinem Trub gelagert und durch Degorgieren von seinem Trub getrennt worden sein. Bei einer einfachen „Flaschengärung“ genügen eine zweite Gärung und die Lagerung auf dem Trub für mindestens 90 Tage, bei einer Gesamtherstellungsdauer von neun Monaten. Die Trennung vom Trub kann über transvasieren und filtrieren erfolgen.

Wie ist die ununterbrochene Lagerung in demselben Betrieb zu verstehen?

Wipfler: Rohsekt ist grundsätzlich nicht handelbar. Er kann zwischen Handelspartnern nur verkauft werden, wenn die zuständige Weinüberwachungsbehörde auf schriftlichen Antrag ein wirtschaftliches Bedürfnis anerkennt und die Abgabe genehmigt. Für Rheinland-Pfalz kann ein Antragsformular unter www.add.rlp.de/de/themen/weinbau/genehmi-

[gungenbescheinigungen/](#) bezogen werden. Betriebsinterne Umlagerungen, zum Beispiel zum Degorgieren im Lohn sind möglich.

Wie sieht die Schaumweinflasche aus und gibt es Möglichkeiten, zum Beispiel für Bio-Betriebe auf die Kapsel zu verzichten?

Wipfler: Die Glasflasche und deren Aufmachung sind sehr traditionell und detailliert beschrieben. Alle in der EU hergestellten Schaumweine, Qualitätsschaumweine (Sekt) und aromatischen Qualitätsschaumweine werden in „Schaumwein“-Glasflaschen abgegeben. Diese sind mit einem pilzförmigen Stopfen aus Kork oder einem anderen für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassenen Stoff mit Haltevorrichtung verschlossen. Der Stopfen muss ganz und der Flaschenhals ganz oder teilweise mit Folie umkleidet sein. Bei Glasflaschen unter 0,20 l kann ein sonstiger geeigneter Verschluss verwendet werden. Ohne Folienumkleidung/„Sekt kapsel“ entspricht die Aufmachung nicht den Vorgaben und die Erzeugnisse dürfen so nicht abgegeben werden, auch von Bio-Betrieben nicht.

Kann bei Herstellung aus eigener Ernte der Begriff „Weingut“ verwendet werden?

Wipfler: Im Rahmen der Herstellerangabe können die Begriffe „Weingut, Winzer, Winzergenossenschaft“ bei jeder Art von Schaumwein verwendet werden, solange sie aus eigenen Trauben hergestellt sind. Als Beispiel: „Hersteller: Weingut Fritz Winzer“. Außerhalb der Herstellerangabe dürfen die Betriebsbegriffe (wie Weingut, Winzer) in Alleinstellung

Schaumwein Hergestellt in Deutschland brut		Enthält Sulfite L 001/2017
0,75 L	Hersteller: Hans Mustermann, D-67433 Neustadt 10,5 % vol	

Beispiel und Etikettenmuster: Schaumwein-Etikett mit Pflichtangaben, aus EU-Wein. Die Bezeichnungsbeispiele sind nicht abschließend und weitere Kombinationen sind möglich.

Sekt 2015 Pinot blanc Hergestellt in Deutschland extra trocken		Enthält Sulfite L 002/2017
0,75 L	Hersteller: Hans Mustermann, D-67433 Neustadt 11,5 % vol	

Beispiel und Etikettenmuster: Qualitätsschaumwein-Etikett mit Pflichtangaben sowie Jahrgang und Rebsorte, aus EU-Wein.

Deutscher Sekt 2015 Pinot blanc extra trocken		Enthält Sulfite L 003/2017
0,75 L	Hersteller: Hans Mustermann, D-67433 Neustadt 11,5 % vol	

Beispiel und Etikettenmuster: Qualitätsschaumwein-Etikett mit Pflichtangaben und Jahrgang sowie Rebsorte, aus deutschem Wein.

aber nur bei einer geografischen Herkunftsangabe verwendet werden. Das ist in Deutschland nur bei Sekt b. A. möglich.

Muss eine Weinart angegeben werden?

Wipfler: Weinarten wie rot, rosé oder weiß müssen nicht angegeben werden, können aber. Abweichend darf auch ein rot-weiß Verschnitt erfolgen. Die berühmtesten Rosé Champagner sind aus rot-weiß Verschnitten. Wer auf die besondere Machart hinweisen möchte, könnte hier etwa den Begriff „rosé aus rot und weiß“ oder eleganter „rosé de blanc et noir“ verwenden. Ein inländischer Schaumwein darf die Weinart Rotling führen, wenn er ausschließlich aus Wein hergestellt wurde, der die Bezeichnung Rotling führen darf. Ein inländischer Sekt b. A. darf Weißherbst führen, wenn er ausschließlich aus Wein hergestellt wurde, der die Bezeichnung Weißherbst führen darf.

Welche Regelungen gibt es zu den Schriftgrößen auf dem Etikett?

Wipfler: Die generelle Mindestschriftgröße auf Etiketten ist 1,2 mm bezogen auf das kleine x der gewählten Schriftart.

Bei Großbuchstaben sind dies 2,1 mm Schrifthöhe. Besondere Bestimmungen zur Schrifthöhe gibt es zum Nennvolumen (NV) und vorhandenem Alkoholgehalt (VA):

- Piccolo, 3 mm NV und 2 mm VA
- ½ und 1/1 Schaumweinflasche, 4 mm NV und 3 mm VA
- Ab Magnum, 6 mm NV und 5 mm VA

Was gibt es bei den Rebsorten zu beachten?

Wipfler: Bei einem Sekt b. A. gibt es keine Einschränkungen hinsichtlich der Rebsorten-Nennung. Bei Schaumwein und Sekt ohne geografische Angabe können Rebsorten, die eine solche im Namen tragen, wie die Burgun-

der, nur mit ihrem Synonym genannt werden. Für die Rebsorten Weißburgunder, Spätburgunder, Schwarzriesling oder Grauburgunder darf auch das Synonym „Pinot“ verwendet werden. Achtung, hier werden oft Fehler gemacht: Keine Pinot-Sorten sind Chardonnay, Auxerrois oder Frühburgunder.

Können auch Fantasiebegriffe in der Etikettierung verwendet werden?

Wipfler: Systematisch handelt es sich dabei um sonstige oder markenähnliche Angaben, die nicht irreführend, zum Beispiel hinsichtlich der Herkunft oder Qualität sein dürfen. Weiterhin müssen sie sich von den übrigen Bezeichnungselementen deutlich abheben. Der früher geläufige, weinrechtlich unbestimmte Begriff „Hausmarke“ für Eigenausstattungen von Hotels oder Restaurants wurde als Markenbeispiel gewählt und kann gegen beliebige Marken und markenähnliche Fantasiebegriffe ausgetauscht werden, solange diese nicht irreführend sind.

Die Geschmacksangaben gehören bei den Schaumweinen zu den Pflichtangaben, wie sind die Grenzwerte festgelegt?

Wipfler: Die Geschmacksangaben sind nach dem Restzuckeranteil unterschieden (Tab. 1). Die angegebenen Werte können um bis zu 3 g/l abweichen, so könnte zum Beispiel ein Sekt mit 35 g/l Restzucker noch als trocken bezeichnet werden.

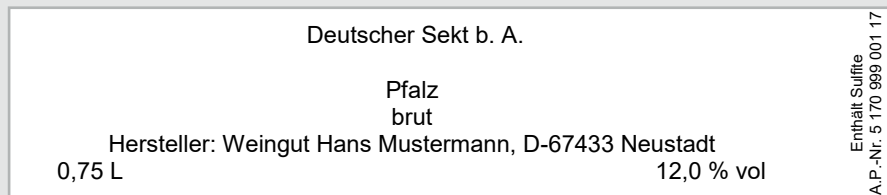
Was gibt es hinsichtlich der Weinbuchführung und der Begleitpapiere zu beachten?

Wipfler: Bevor mit der Herstellung begonnen wird, ist der Wein im Kellerbuch, als „zur Herstellung von Sekt oder Schaumwein“ zu deklarieren. Handelt es sich um eine Teilmenge, ist hierfür ein eigenes Kontoblatt und eine neue Wein-Nummer notwendig.

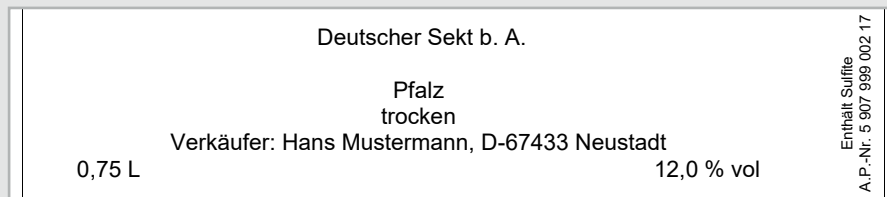
Für den Transport von Sektgrundwein zur Lohnherstellung ist ein amtliches Begleitpapier erforderlich.

Eine Begleitpapierbefreiung ist hier, im Gegensatz zur Abfüllung von Wein, nicht möglich, da sich die Erzeugnisart ändert.

Für den Transport des fertigen Sektes unter Steueraussetzung ist ein EMCS-Dokument erforderlich. Wenn der Sekt direkt versteuert wird, genügt ein Lieferschein vom Lohnhersteller.



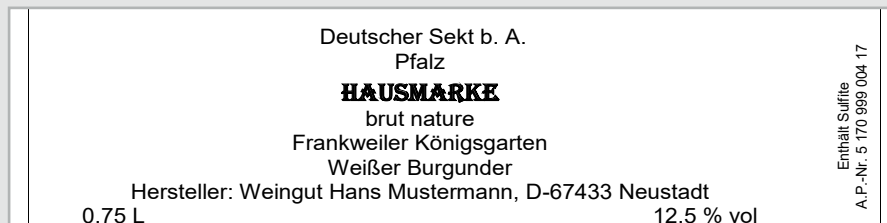
Beispiel und Etikettenmuster: Sekt b. A.-Etikett mit Pflichtangaben sowie Betriebsangabe.



Beispiel und Etikettenmuster: Sekt b. A.-Etikett mit Pflichtangaben bei Flaschen-Zukauf (Fertigsekt).



Beispiel und Etikettenmuster: Sekt b. A.-Etikett mit Pflichtangaben und mögliche fakultative Angaben bei Flaschen-Zukauf (Fertigsekt).



Beispiel und Etikettenmuster: Sekt b. A.-Etikett mit Pflichtangaben und mögliche fakultative Angaben.

Geschmacksangaben	Restzuckeranteil
brüt nature, naturherb	unter 3 g/l
extra brüt, extra herb	0 – 6 g/l
brüt, herb	unter 12 g/l
extra dry, extra trocken	12 – 17 g/l
trocken, sec	17 – 32 g/l
halbtrocken, demi-sec	32 – 50 g/l
mild, doux	über 50 g/l