

Glühwein vom Winzer – Rechtliche Hinweise

(Stand: 09.11.2011)

Seite 1 von 2

Definition:

- Glühwein gilt als aromatisiertes weinhaltiges Getränk das hauptsächlich mit Zimt und Gewürznelken gewürzt wird. Zur Herstellung darf nur Rotwein oder Weißwein verwendet werden, eine Mischung aus beiden Weinarten ist nicht zulässig, ebenso der Zusatz von Wasser.

Herstellung:

- Mit der Herstellung darf erst begonnen werden, nachdem der zur Herstellung vorgesehene Wein in der Kellerbuchführung als "zur Herstellung von Glühwein" entsprechend eingetragen ist.

Gehalt an Stoffen:

- Gesamte schwefelige Säure:
Restzuckergehalt < 5 g/l = 150 mg/l bei Glühwein aus Rotwein
200 mg/l bei Glühwein aus Weißwein
Restzuckergehalt > 5 g/l = 200 mg/l bei Glühwein aus Rotwein
250 mg/l bei Glühwein aus Weißwein
- Sorbinsäure im Fertigprodukt: 200mg/l

Mögliche Verkehrsbezeichnungen:

- „Glühwein“
- Falls aus Weißwein bereitet: „Glühwein aus Weißwein“

Vorhandener Alkoholgehalt:

- mind. 7 %Vol. max. 14,5 % Vol.

Produkte zur Herstellung von Glühwein:

- Grundwein
- Deutscher Wein
- Qualitätswein
- Traubenmost

Stoffe zur Aromatisierung:

- Würzkräuter und Gewürze (hauptsächlich)
- natürliche Aromastoffe
- natürliche Aromaextrakte
- naturidentische Aromastoffe
- naturidentische Aromaextrakte

Herkunftsbezeichnung:

- Engstmögliche Angabe ist „deutsch“

Stoffe zur Süßung:

- Saccharose, Traubenmost, konzentrierter Traubenmost, RTK, Honig, Glucosesirup

Verbotene Zusätze:

- Wasser
- Trauben- oder Obstsaft
- Farbstoffe
- Alkohol in jeglicher Form

Geschmacksangaben:

- extra trocken: unter 30 g/l Restzucker
- trocken: unter 50 g/l Restzucker
- halbtrocken: 50 – 90 g/l Restzucker
- lieblich: 90 – 130 g/l Restzucker
- süß: größer 130 g/l Restzucker

Etikettierung:

1. Pflichtangaben

- Das Wort „Glühwein“ oder „Deutscher Glühwein“ (hier muss das Ausgangsprodukt Qualitätswein, Landwein oder Deutscher Wein sein)
- Falls aus Weißwein hergestellt = „Glühwein aus Weißwein“
- vorhandener Alkohol in % Vol. (Abweichung +/- 0,3 % Vol.)
- Los-Nummer
- Nennvolumen
- Name und Anschrift des Herstellers, Abfüllers oder Vertreibers
- Bei Behältnissen größer 60 Liter zusätzlich Name und Anschrift des Herstellers
- Allergene Stoffe („Enthält Sulfite“)

2. Freiwillige Angaben

- Geschmacksangabe (siehe oben)
- Hinweise (z.B. „nach altem Hausrezept“, „aus eigenen Weinen“)
- Rebsortenangabe (wenn zu 100% aus der angegebenen Rebsorte bereitet)
- Hinweis auf verwendete Gewürze
- Die Angabe „Weingut“ (hier muss das Ausgangsprodukt Qualitätswein oder Landwein sein)
- Zubereitungshinweise für den Verbraucher

Angaben wie „Erzeuger- Guts- oder Schloßabfüllung“ sind verboten!

Bei Glühwein besteht keine Begleitscheinpflicht.

Sonstiges:

Glühwein sollte höchstens auf 65 – 70° C. erwärmt werden. Behältnisse aus Kupfer, Aluminium oder Eisen sollten im Umgang mit Glühwein keine Verwendung finden, da sie geschmackliche Beeinflussungen hervorrufen können.