



# MERKBLATT: Federweißer, Roter Federweißer, Federroter, Federrotling bzw. Teilweise gegorener Traubenmost

---

## A) Federweißer, Roter Federweißer, Federroter, Federrotling

Nur bei einem teilweise gegorenen Traubenmost mit geschützter geografischer Angabe (z.B. Landwein der Mosel), der zum unmittelbaren Verbrauch bestimmt ist, ist die Verwendung des Begriffs „Federweißer“ zulässig. Bei der ausschließlichen Verwendung von Rotweintrrauben ist die Voranstellung des Wortes „Roter“ oder an Stelle des Begriffs „Federweißer“ die Verwendung des Begriffs „Federroter“ zulässig. Die Bezeichnung „Federrotling“ ist nur bei einem teilweise gegorenen Traubenmost mit geschützter geografischer Angabe von blass- bis hellroter Farbe zulässig, der durch Verschneiden von Weißweintrrauben, auch gemischt, mit Rotweintrrauben, auch gemischt, hergestellt ist. Bei einem teilweise gegorenen Traubenmost, der zum unmittelbaren Verbrauch bestimmt ist und in einem anderen Mitgliedstaat der Europäischen Union hergestellt worden ist, ist der Begriff „Federweißer“ nur zulässig, wenn in der Kennzeichnung eine für den jeweiligen Mitgliedstaat geschützte geografische Angabe verwendet wird. (§ 34c WeinVO)

Bei der Angabe „Federweißer“, „Roter Federweißer“, „Federrotling“ oder „Federroter“ ist die Angabe „Teilweise gegorener Traubenmost“ nicht erforderlich.

Hektarertrag: wie Deutscher Wein/Landwein (jeweils § 3 Abs. 3 der Landesverordnungen über Qualitätswein der bestimmten Anbaugebiete in Rheinland-Pfalz)

150 hl/ha Mosel, Rheinhessen, Pfalz und Nahe

105 hl/ha Mittelrhein

100 hl/ha Ahr

**Obligatorische Angaben** (Art. 119 der VO(EU) Nr. 1308/2013)

- **Bezeichnung d. Weinbauerzeugnisses:** „Federweißer“
- **Landweingebiet (ggA)** – z. B. „Landwein der Mosel“
- **Herkunft (Mitgliedsstaat)** - z.B. „Deutschland“, „Product of Germany“ oder „Deutscher Federweißer“
- **Gesamtalkoholgehalt** (Art. 44 der VO (EU) 2019/33):  
die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts kann durch die Angabe des Gesamtalkoholgehalts, gefolgt von dem Symbol „% vol“ unter Voranstellung des Wortes „Gesamtalkoholgehalt“ oder „Gesamtalkohol“ ersetzt oder ergänzt werden
- **Abfüller** (Art. 46 Abs. 2 der VO (EU) 2019/33)  
Die Angabe „Erzeugerabfüllung“ ist nicht zulässig!  
Name u. Anschrift d. Abfüllers werden ergänzt durch die Wörter „Abfüller“ o. „abgefüllt von...“ Ein abweichender Abfüllort ist anzugeben.  
Eine Codierung des Abfüllers ist möglich, wenn auch Name u. Anschrift eines anderen an der Vermarktung Beteiligten angegeben wird (Art. 46 Abs. 5 der VO (EU) 2019/33).  
Bei Lohnabfüllung lautet die Angabe „abgefüllt für ...“ oder: „abgefüllt für ... von ... (Name u. Anschrift d. Lohnabfüllers)



- **Nährwerte und Zutaten** (Art. 119 Abs. 1 Buchst. h) u. i) der VO (EU) 1308/2013)  
dürfen schriftlich oder als QR-Code auf das Etikett
    - Zutatenverzeichnis (Bsp.: Zutaten: Trauben, Saccharose, Antioxidationsmittel: **Sulfite**)
    - Nährwerttabelle => Hierfür können die Werte zu Beginn der Gärung herangezogen werden (siehe Tabelle, sowie Berechnungsformeln im Anhang)  
Die Deklaration des Brennwertes und die Angabe der Mengen an Kohlenhydraten und Zucker wird bezogen auf den anfangs vorliegenden Most vor Beginn der Gärung berechnet.  
Der Deklaration sollte dann ein Satz vorangestellt werden wie: „Werte vor Beginn der Gärung“ oder „Werte im unvergorenen Most“ und/oder „Werte verändern sich im Laufe der Gärung“.
  - **Allergenkennzeichnung** (Art. 41 der VO (EU) 2019/33 in Verb. mit Art. 21 und Anhang II Punkt 12 der VO (EU) 1169/2011)  
Nur bei der Verwendung eines QR-Codes für das Zutatenverzeichnis müssen die Allergene separat auf dem Etikett ergänzt werden! Die Allergenkennzeichnung „Enthält...“ entfällt bei der schriftlichen Angabe der Zutaten und Nährwerte  
„Enthält...“: **Sulfite (sofern mehr als 10 mg/l SO<sub>2</sub> enthalten sind)**
    - Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
    - Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse
  - **Los-Nr.** (§ 50 WeinVO)  
Die Angabe der Losnummer kann entfallen, sofern das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt unter Angabe mindestens des Tages und des Monats in dieser Reihenfolge angegeben ist (siehe § 2 Satz 5 L-KennzeichnungVO).
  - **Mindesthaltbarkeitsdatum** (MHD) (Art. 24 Abs. 2, Anhang X 1.d) der VO (EU) Nr. 1169/2011/LMIV)  
Nach hiesiger Einschätzung ist bei fortwährender Kühlkette und im Hinblick auf den Gärungsprozess eine Haltbarkeit von unter 3 Monaten auszugehen. Das MHD kann dann durch die Beschreibung der Aufbewahrungsbedingungen ergänzt werden, z.B. wie folgt: "gekühlt mindestens haltbar bis ... (Tag und Monat)".  
Nicht verpackte teilweise gegorene Traubenmoste sind von der verpflichtenden Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums befreit.
  - **Nennvolumen** (§§ 6,7,18,20 FertigpackungsVO)  
Schriftgröße bei 0,2-1,0 l: 4 mm
  - **Schriftgröße** (Art. 40 Abs. 3 der VO (EU) 2019/33)  
mind. 1,2 mm bezogen auf den Kleinbuchstaben (außer Nennvolumen)
- Fakultative Angaben** (Art. 120 der VO (EU) Nr. 1308/2013)
- **Jahrgang** (aktueller Jahrgang)
  - **Rebsorte** (85% - 15% Regelung gem. Art. 50 Abs. 1 Buchst. a) i) und ii) der VO (EU) 2019/33)  
Bei Angabe von mind. 2 Rebsorten müssen diese 100% enthalten sein und mengenmäßig in absteigender Reihenfolge und einheitlicher Schriftgröße stehen



Etikettenbeispiele:

## Federweißer

Deutscher Pfälzer Landwein

Abfüller: Fritz Winzer, D-67434 Neustadt an der Weinstraße

1,0 L

Gesamtalkohol 11,5 % vol (nach vollständiger

Vergärung)

Gekühlt Mindestens haltbar bis 01.11.2024

Zutaten: Trauben, Saccharose, Antioxidationsmittel: **Sulfite**

100 ml enthalten durchschnittlich

Brennwert 332 kJ (78 kcal)

Kohlenhydrate 19 g

davon Zucker 19 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett,  
gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

(Werte vor Beginn der Gärung)

## Federrotling

Deutscher Ahrtaler Landwein

Abfüller: Fritz Winzer, D-53474 Ahrweiler

1,0 L

Gesamtalkohol 11,5 % vol (nach vollständiger

Vergärung)

Gekühlt Mindestens haltbar bis 01.11.2024

E in 100 ml 332 kJ (78 kcal)

Enthält Sulfite

Zutaten und Nährwerte:





## Federroter oder Roter Federweißer

Deutscher Ahrtaler Landwein

Abfüller: Fritz Winzer, D-53474 Ahrweiler

**1,0 L**

Gesamtalkohol 11,5 % vol (nach vollständiger

Vergärung)

Gekühlt Mindestens haltbar bis 01.11.2024

Zutaten: Trauben, Saccharose, Antioxidationsmittel: **Sulfite**

100 ml enthalten durchschnittlich

Brennwert 332 kJ (78 kcal)

Kohlenhydrate 19 g

davon Zucker 19 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett,  
gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz

(Werte vor Beginn der Gärung)

### B) Teilweise gegorener Traubenmost

Definition: Teilweise gegorener Traubenmost, der zum unmittelbaren Verbrauch bestimmt ist, ist das durch Gärung von Traubenmost gewonnene Erzeugnis mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mehr als 1 % vol und von weniger als drei Fünfteln seines Gesamtalkoholgehaltes (Anhang VII Teil II Ziffer 11 der VO (EU) Nr. 1308/2013)

Nur bei einem inländischen teilweise gegorenen Traubenmost ohne geschützte Ursprungsbezeichnung und geschützte geografische Angabe darf ergänzend zur Bezeichnung „Teilweise gegorener Traubenmost“ einer der folgenden Begriffe „Süßer“, „Neuer Süßer“, „Bremser“, „Bitzler“, „Suser“, „Sauser“, „Neuer“ oder „Rauscher“ angegeben werden. Weitere Ergänzungen sind nicht zulässig. Bei der ausschließlichen Verwendung von Rotweinträumen darf das Wort „Roter“ vorangestellt werden (z.B. „Roter teilweise gegorener Traubenmost“). (§ 34c WeinVO)

Hektarertrag: wie Deutscher Wein/Landwein (jeweils § 3 Abs. 3 der Landesverordnungen über Qualitätswein der bestimmten Anbaugebiete in Rheinland-Pfalz)

150 hl/ha Mosel, Rheinhessen, Pfalz und Nahe

105 hl/ha Mittelrhein

100 hl/ha Ahr

**Obligatorische Angaben** (Art. 119 der VO(EU) Nr. 1308/2013)

- **Kategorie d. Weinbauerzeugnisses:** „Teilweise gegorener Traubenmost“

- **Herkunft** (Art. 45 Abs. 2 der VO (EU) 2019/33):

Herkunft (Mitgliedsstaat) - z.B. „Deutschland“, „Product of Germany“

oder

a) „aus ...“ o. „erzeugt in ...“ o. entsprechende Begriffe, ergänzt durch den Namen d. Mitgliedsstaats oder des Lands, das Teil des Mitgliedsstaats ist, in dem das Erzeugnis hergestellt wurde (z.B. „Deutscher teilweise gegorener Traubenmost“)



- b) „Verschnitt aus den Erzeugnissen zweier oder mehrerer Länder der Europäischen Gemeinschaft“ im Falle eines solchen Verschnittes
- c) „gewonnen in ... aus in ... geernteten Trauben“ im Falle v. Traubenmost, der nicht in dem Mitgliedsstaat hergestellt wurde, in dem die verwendeten Trauben geerntet wurden

- **Gesamtalkoholgehalt** (Art. 44 der VO (EU) 2019/33):

die Angabe des vorhandenen Alkoholgehalts kann durch die Angabe des Gesamtalkoholgehalts, gefolgt von dem Symbol „% vol“ unter Voranstellung des Wortes „Gesamtalkoholgehalt“ oder „Gesamtalkohol“ ersetzt oder ergänzt werden

- **Abfüller** (Art. 46 Abs. 2 der VO (EU) 2019/33)

Die Angabe „Erzeugerabfüllung“ ist nicht zulässig!

Name u. Anschrift d. Abfüllers werden ergänzt durch die Wörter „Abfüller“ o. „abgefüllt von...“ Ein abweichender Abfüllort ist anzugeben.

Eine Codierung des Abfüllers ist möglich, wenn auch Name u. Anschrift eines anderen an der Vermarktung Beteiligten angegeben wird (Art. 46 Abs. 5 der VO (EU) 2019/33). Bei Lohnabfüllung lautet die Angabe „abgefüllt für ...“ oder: „abgefüllt für ... von ... (Name u. Anschrift d. Lohnabfüllers)

- **Nährwerte und Zutaten** (Art. 119 Abs. 1 Buchst. h) u. i) der VO (EU) 1308/2013)  
dürfen schriftlich oder als QR-Code auf das Etikett

- Zutatenverzeichnis (Bsp.: Zutaten: Trauben, Saccharose, Antioxidationsmittel: **Sulfite**)

- Nährwerttabelle => Hierfür können die Werte zu Beginn der Gärung herangezogen werden (siehe Tabelle, sowie Berechnungsformeln im Anhang)

Die Deklaration des Brennwertes und die Angabe der Mengen an Kohlenhydraten und Zucker wird bezogen auf den anfangs vorliegenden Most vor Beginn der Gärung berechnet.

Der Deklaration sollte dann ein Satz vorangestellt werden wie: „Werte vor Beginn der Gärung“ oder „Werte im unvergorenen Most“ und/oder „Werte verändern sich im Laufe der Gärung“.

- **Allergenkennzeichnung** (Art. 41 der VO (EU) 2019/33 in Verb. mit Art. 21 und Anhang II Punkt 12 der VO (EU) 1169/2011)

Nur bei der Verwendung eines QR-Codes für das Zutatenverzeichnis müssen die Allergene separat auf dem Etikett ergänzt werden! Die Allergenkennzeichnung „Enthält...“ entfällt bei der schriftlichen Angabe der Zutaten und Nährwerte  
„Enthält...“: **Sulfite** (sofern mehr als 10 mg/l SO<sub>2</sub> enthalten sind)

- Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse

- **Los-Nr.** (§ 50 WeinVO)

Die Angabe der Losnummer kann entfallen, sofern das Mindesthaltbarkeitsdatum unverschlüsselt unter Angabe mindestens des Tages und des Monats in dieser Reihenfolge angegeben ist (siehe § 2 Satz 5 L-KennzeichnungVO).

- **Mindesthaltbarkeitsdatum** (MHD) (Art. 24 Abs. 2, Anhang X 1.d) der VO (EU) Nr. 1169/2011/LMIV)

Im Hinblick auf den Gärungsprozess ist von einer Haltbarkeit unter drei Monaten auszugehen, so dass als MHD Tag und Monat anzugeben sind. Nach hiesiger Einschätzung ist bei fortwährender Kühlkette und im Hinblick auf den Gärungsprozess eine Haltbarkeit von unter 3 Monaten auszugehen. Das MHD kann dann durch die Beschreibung der Aufbewahrungsbedingungen ergänzt werden, z.B. wie folgt: "gekühlt mindestens haltbar bis ... (Tag und Monat)".



Nicht vorverpackte teilweise gegorene Traubenmoste sind von der verpflichtenden Angabe des Mindesthaltbarkeitsdatums befreit.

- **Nennvolumen** (§§ 6,7,18,20 FertigpackungsVO)  
Schriftgröße bei 0,2-1,0 l: 4 mm
- **Schriftgröße** (Art. 40 Abs. 3 der VO (EU) 2019/33)  
mind. 1,2 mm bezogen auf den Kleinbuchstaben (außer Nennvolumen)

**Fakultative Angaben** (Art. 120 der VO (EU) Nr. 1308/2013):

- **Jahrgang** (aktueller Jahrgang)
- **Rebsorte**: Es dürfen, wie bei deutschem Wein, nur die Rebsorten angegeben werden, die nicht in § 42 Wein VO aufgeführt sind (85% - 15% Regelung gem. Art. 50 Abs. 1 Buchst. a) i) und ii) der VO (EU) 2019/33)  
Bei Angabe von mind. 2 Rebsorten müssen diese 100% enthalten sein und mengenmäßig in absteigender Reihenfolge und einheitlicher Schriftgröße stehen

Etikettenbeispiel:

## Neuer Süßer

Deutscher teilweise gegorener Traubenmost

Abfüller: Fritz Winzer, D-67434 Neustadt an der Weinstraße

**1,0 L** Gesamtalkohol 11,5 % vol (nach vollständiger  
Vergärung)

Gekühlt Mindestens haltbar bis 01.11.2024

Zutaten: Trauben, Saccharose, Antioxidationsmittel: **Sulfite**

100 ml enthalten durchschnittlich

Brennwert 332 kJ (78 kcal)

Kohlenhydrate 19 g

davon Zucker 19 g

Enthält geringfügige Mengen von Fett,  
gesättigten Fettsäuren, Eiweiß und Salz  
(Werte vor Beginn der Gärung)

### Anhang:

(=> Quelle: Schandelmaier, B., 2024, Dienstleistungszentrum Ländlicher Raum Rheinland-Pfalz)

Tabelle: Berechnung von Brennwert, Kohlenhydraten, Zucker (Werte vor Beginn der Gärung\*) und Alkohol (nach vollständiger Vergärung\*\*) für die Angaben auf dem Etikett  
Grundlage sind Mostgewicht und Gesamtsäure nach Anreicherung, Säuerung oder Entsäuerung





Mostgewicht	Brennwert / bei einer Gesamtsäure von			Kohlenhydrate je 100 ml	davon Zucker je 100 ml	Gesamtalkohol (nach vollständiger Vergärung)**
	6 g/L	7 g/L	8 g/L			
55 °Oe	208 kJ / 49 kcal	210 kJ / 49 kcal	211 kJ / 50 kcal	11,8 g	11,8 g	7,5 % vol
56 °Oe	213 kJ / 50 kcal	214 kJ / 50 kcal	215 kJ / 51 kcal	12,1 g	12,1 g	7,5 % vol
57 °Oe	217 kJ / 51 kcal	218 kJ / 51 kcal	220 kJ / 52 kcal	12,3 g	12,3 g	7,5 % vol
58 °Oe	222 kJ / 52 kcal	223 kJ / 52 kcal	224 kJ / 53 kcal	12,6 g	12,6 g	7,5 % vol
59 °Oe	226 kJ / 53 kcal	227 kJ / 53 kcal	228 kJ / 54 kcal	12,8 g	12,8 g	8,0 % vol
60 °Oe	230 kJ / 54 kcal	232 kJ / 55 kcal	233 kJ / 55 kcal	13,1 g	13,1 g	8,0 % vol
61 °Oe	235 kJ / 55 kcal	236 kJ / 56 kcal	237 kJ / 56 kcal	13,4 g	13,4 g	8,0 % vol
62 °Oe	239 kJ / 56 kcal	240 kJ / 57 kcal	242 kJ / 57 kcal	13,6 g	13,6 g	8,5 % vol
63 °Oe	244 kJ / 57 kcal	245 kJ / 58 kcal	246 kJ / 58 kcal	13,9 g	13,9 g	8,5 % vol
64 °Oe	248 kJ / 58 kcal	249 kJ / 59 kcal	251 kJ / 59 kcal	14,1 g	14,1 g	8,5 % vol
65 °Oe	252 kJ / 59 kcal	254 kJ / 60 kcal	255 kJ / 60 kcal	14,4 g	14,4 g	9,0 % vol
66 °Oe	257 kJ / 60 kcal	258 kJ / 61 kcal	259 kJ / 61 kcal	14,7 g	14,7 g	9,0 % vol
67 °Oe	261 kJ / 61 kcal	263 kJ / 62 kcal	264 kJ / 62 kcal	14,9 g	14,9 g	9,0 % vol
68 °Oe	266 kJ / 63 kcal	267 kJ / 63 kcal	268 kJ / 63 kcal	15,2 g	15,2 g	9,5 % vol
69 °Oe	270 kJ / 64 kcal	271 kJ / 64 kcal	273 kJ / 64 kcal	15,4 g	15,4 g	9,5 % vol
70 °Oe	275 kJ / 65 kcal	276 kJ / 65 kcal	277 kJ / 65 kcal	15,7 g	15,7 g	9,5 % vol
71 °Oe	279 kJ / 66 kcal	280 kJ / 66 kcal	282 kJ / 66 kcal	16,0 g	16,0 g	10,0 % vol
72 °Oe	283 kJ / 67 kcal	285 kJ / 67 kcal	286 kJ / 67 kcal	16,2 g	16,2 g	10,0 % vol
73 °Oe	288 kJ / 68 kcal	289 kJ / 68 kcal	290 kJ / 68 kcal	16,5 g	16,5 g	10,0 % vol
74 °Oe	292 kJ / 69 kcal	294 kJ / 69 kcal	295 kJ / 69 kcal	16,7 g	16,7 g	10,5 % vol
75 °Oe	297 kJ / 70 kcal	298 kJ / 70 kcal	299 kJ / 70 kcal	17,0 g	17,0 g	10,5 % vol
76 °Oe	301 kJ / 71 kcal	302 kJ / 71 kcal	304 kJ / 71 kcal	17,3 g	17,3 g	10,5 % vol
77 °Oe	305 kJ / 72 kcal	307 kJ / 72 kcal	308 kJ / 72 kcal	17,5 g	17,5 g	10,5 % vol
78 °Oe	310 kJ / 73 kcal	311 kJ / 73 kcal	312 kJ / 74 kcal	17,8 g	17,8 g	11,0 % vol
79 °Oe	314 kJ / 74 kcal	316 kJ / 74 kcal	317 kJ / 75 kcal	18,0 g	18,0 g	11,0 % vol
80 °Oe	319 kJ / 75 kcal	320 kJ / 75 kcal	321 kJ / 76 kcal	18,3 g	18,3 g	11,0 % vol
81 °Oe	323 kJ / 76 kcal	324 kJ / 76 kcal	326 kJ / 77 kcal	18,6 g	18,6 g	11,5 % vol
82 °Oe	328 kJ / 77 kcal	329 kJ / 77 kcal	330 kJ / 78 kcal	18,8 g	18,8 g	11,5 % vol
83 °Oe	332 kJ / 78 kcal	333 kJ / 78 kcal	335 kJ / 79 kcal	19,1 g	19,1 g	11,5 % vol
84 °Oe	336 kJ / 79 kcal	338 kJ / 79 kcal	339 kJ / 80 kcal	19,3 g	19,3 g	12,0 % vol
85 °Oe	341 kJ / 80 kcal	342 kJ / 81 kcal	343 kJ / 81 kcal	19,6 g	19,6 g	12,0 % vol
86 °Oe	345 kJ / 81 kcal	347 kJ / 82 kcal	348 kJ / 82 kcal	19,9 g	19,9 g	12,0 % vol
87 °Oe	350 kJ / 82 kcal	351 kJ / 83 kcal	352 kJ / 83 kcal	20,1 g	20,1 g	12,5 % vol
88 °Oe	354 kJ / 83 kcal	355 kJ / 84 kcal	357 kJ / 84 kcal	20,4 g	20,4 g	12,5 % vol
89 °Oe	359 kJ / 84 kcal	360 kJ / 85 kcal	361 kJ / 85 kcal	20,6 g	20,6 g	12,5 % vol
90 °Oe	363 kJ / 85 kcal	364 kJ / 86 kcal	366 kJ / 86 kcal	20,9 g	20,9 g	13,0 % vol
91 °Oe	367 kJ / 86 kcal	369 kJ / 87 kcal	370 kJ / 87 kcal	21,2 g	21,2 g	13,0 % vol
92 °Oe	372 kJ / 87 kcal	373 kJ / 88 kcal	374 kJ / 88 kcal	21,4 g	21,4 g	13,0 % vol
93 °Oe	376 kJ / 89 kcal	377 kJ / 89 kcal	379 kJ / 89 kcal	21,7 g	21,7 g	13,5 % vol
94 °Oe	381 kJ / 90 kcal	382 kJ / 90 kcal	383 kJ / 90 kcal	21,9 g	21,9 g	13,5 % vol
95 °Oe	385 kJ / 91 kcal	386 kJ / 91 kcal	388 kJ / 91 kcal	22,2 g	22,2 g	13,5 % vol
96 °Oe	389 kJ / 92 kcal	391 kJ / 92 kcal	392 kJ / 92 kcal	22,5 g	22,5 g	14,0 % vol
97 °Oe	394 kJ / 93 kcal	395 kJ / 93 kcal	396 kJ / 93 kcal	22,7 g	22,7 g	14,0 % vol
98 °Oe	398 kJ / 94 kcal	400 kJ / 94 kcal	401 kJ / 94 kcal	23,0 g	23,0 g	14,0 % vol
99 °Oe	403 kJ / 95 kcal	404 kJ / 95 kcal	405 kJ / 95 kcal	23,2 g	23,2 g	14,0 % vol
100 °Oe	407 kJ / 96 kcal	408 kJ / 96 kcal	410 kJ / 96 kcal	23,5 g	23,5 g	14,5 % vol

Zuckerberechnung von Traubenmost nach der Formel –  
(Mostgewicht [°Oe] x 2,6 – 25)/10 = Zuckergehalt [g/100 ml] Alkoholberechnung nach der  
Formel ((Mostgewicht x 2,6) - 24) x 47% bei 8 g/l Gesamtsäure zum Zeitpunkt der  
Mostgewichtsbestimmung Zwischenwerte werden gemittelt,

\*\* Angabe nur in 0,5 % vol Schritten erlaubt

*Anmerkung Secco Herstellung Mengel-Eppelmann.* Sollten Sie Rechtsbeistand wünschen,  
können Sie dies z. B. bei Rechtsanwalt Rohweder & Partner in Mainz, Tel.: 06131 - 286450  
auf eigene Kosten vornehmen.