



## **GLÜHWEIN, NEU IM TEAM, TELEFONNUMMERN**

### **I. Glühwein: praktische Tipps und weinrechtliche Eckdaten**

Mit dem Beginn der kalten Jahreszeit steigt der Bedarf an Heißgetränken. Allen voran Glühwein. Am deutschen Markt gibt es eine breite Spanne an „aromatisierten weinhaltenen Getränken“ die zur Weihnachtszeit angeboten werden. Doch Qualität und Verkaufspreis sind durchaus unterschiedlich.

Glühwein ist ein „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“, das aus Rotwein und/oder Weißwein sowie Roséwein hergestellt und mit Zimt und/oder Nelken sowie anderen Gewürzen aromatisiert und meistens auch gesüßt wird. Bei Weißem Glühwein muss die Bezeichnung „Glühwein aus Weißwein“ genutzt werden. Immer wenn nicht ausschließlich Rotwein zur Herstellung verwendet wird, ist dies in der Bezeichnung zu berücksichtigen. Für die Herstellung können in- und ausländische Weine Verwendung finden. Hilfreich ist hierbei das Merkblatt „Glühwein“ des Landesuntersuchungsamts Rheinland-Pfalz (Stand: Nov. 2022). Dieses gibt einen guten Überblick über den rechtlichen Rahmen, den es bei der Herstellung zu beachten gilt. Der Wein muss in der Kellerbuchführung eindeutig als „Grundwein zur Herstellung von Glühwein“ eingetragen sein, bevor die Herstellung beginnt. Der Grundwein muss in seiner Produktkategorie (Grundwein, Deutscher Wein, Qualitätswein, ...) verkehrsfähig sein. Der Kellerbucheintrag kann zum Beispiel lauten: Deutscher Qualitätswein Rheinessen „Grundwein zur Herstellung von Glühwein“, in diesem Fall müssen die gesetzl. Mindestanforderungen für Qualitätswein in Rheinessen erfüllt sein.

Für das neue Bezeichnungsrecht bzgl. Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle, gültig ab 08.12.2023, ist der Tag der Zugabe von Gewürzen und Zucker, und damit der Tag des Kellerbucheintrages maßgebend. Damit gilt der Glühwein als hergestellt. Produkte die vor dem 08.12.2023 hergestellt wurden sind hiervon nicht betroffen. Später hergestellte Produkte müssen unabhängig von der Gebindegröße entsprechend gekennzeichnet sein. Die bekannten Zutaten, die im Wein deklarationspflichtig sind, müssen hinter dem Wort „Wein“ in Klammern angegeben werden. Zusätzlich sind die glühweinspezifischen Zutaten, wie z. B. „Zucker, Gewürzextrakt aus Zimt, Zitronenschalen, Gewürznelken und/oder Vanilleschoten“ anzugeben.

Für das typische Aroma im Glühwein sorgen Zimt, Gewürznelken, Kardamom, Sternanis, Muskat, Piment, Orangen- und Zitronenschalen sowie Vanilleschoten. Im kleinen Maßstab, bzw. in der heimischen Küche kann man gut und gerne mit Gewürzen arbeiten. Wer mit dieser Methode im großen Maßstab arbeiten möchte, sollte unbedingt Vorversuche machen und Einwirkzeit und Temperatur während der Extraktion berücksichtigen. Für den Vorversuch werden je 100 ml mit einer jeweils unterschiedlichen Gewürzkonzentration bzw. Gewürzmischung angesetzt. Über die Verkostung wird der

wohlschmeckendste Glühwein ermittelt. In der Praxis bieten sich Gewürzauszüge für eine einfachere Handhabung an. Diese sind als fertige Mischung oder als einzelne Bestandteile bei speziellen Händlern erhältlich. Um dem Glühwein einen individuellen Charakter zu verleihen, bietet sich zusätzlich Orangen- und Zitronenaroma an. Diese verleihen dem Produkt eine angenehme Frische. Falls verfügbar, empfehlen sich für die Herstellung von Glühwein, Gewürzauszüge auf Wasserbasis. Diese gehen vollständig in Lösung und erleichtern das spätere Reinigen.

Bei allen Arbeiten mit aromatisierten Getränken ist unbedingt der Leitfaden „der guten fachlichen Praxis zur Verhinderung von technisch vermeidbaren Aromaverschleppungen bei Wein“ zu beachten. Wer sich nicht im Stande fühlt diesen Leitfaden im eigenen Betrieb umzusetzen, sollte von der Herstellung von Glühwein absehen. Durch Aromakontamination mit anderen Weinen entstehen nicht verkehrsfähige Produkte und ein beträchtlicher wirtschaftlicher Schaden.

Grundsätzlich gilt: Aus gutem Wein wird auch guter Glühwein. Fehlerhafte Weine sollten nicht zur Glühweinherstellung genutzt werden. Auch Weine mit sehr hoher bzw. niedriger Säure oder unangenehmer Adstringenz sollten vor der Herstellung entsprechend eingestellt werden. Die Gesamtsäure sollte bei Glühwein hergestellt aus Weiß- und / oder Roséwein zwischen 5 und 7 g/l liegen und mit der Süße abgestimmt sein. Bei Glühwein aus Rotwein empfiehlt sich ein Säuregehalt von ca. 5 g/l um den höheren Tanningehalten Rechnung zu tragen. Der Zuckergehalt bei Glühwein ist individuell und obliegt dem eigenen Ermessen. In der Praxis sind Restzuckergehalte von 50 bis 120 g/l häufig anzutreffen und geben dem Produkt seinen typischen Charakter. Für die Süßung eignen sich neben Saccharose und Traubenmost auch andere natürliche Zuckerstoffe. Der sensorische Eindruck verschiedener Süßungsmittel ist durchaus unterschiedlich und sollte im Vorversuch, ebenso wie der spätere Restzuckergehalt, ermittelt werden.

Grundsätzlich gelten für Glühwein die gleichen Ansprüche vor der Füllung, wie für Wein. Es sollten die sensorischen Parameter: Geruch, Geschmack und Harmonie, aber auch die technischen Parameter: Weinsteinstabilität, Eiweißstabilität, Sterilität berücksichtigt werden. Und die analytischen Werte sollten Beachtung finden. Hervorzuheben sind hier SO<sub>2</sub>-Gehalt, Alkoholgehalt und CO<sub>2</sub>-Gehalt. Der Gehalt an gesamter SO<sub>2</sub> sollte natürlich im gesetzlichen Rahmen sein, und der Gehalt an freier SO<sub>2</sub> sollte 50 mg/l nicht übersteigen, da die SO<sub>2</sub> sich beim Erhitzen verflüchtigt und intensiver wahrgenommen wird. Gleiches gilt für den vorhandenen Alkohol. Ist dieser zu hoch, wirkt das Produkt schnell brandig und der Trinkfluss ist gehemmt. Glühweine sollten vor der Füllung stets entgast werden, da die meisten Ausschankbetriebe inzwischen mit Durchlauferhitzern arbeiten. Beim Erhitzen entweicht das noch gebundene CO<sub>2</sub> und ein zügiges Zapfen wird verhindert.

### **Herstellung:**

Mit der Herstellung des Erzeugnisses darf erst begonnen werden, nachdem die zur Herstellung bestimmten Erzeugnisse als solche gekennzeichnet, und unter Angabe dieser Bezeichnung in die zu führenden Bücher eingetragen sind.

**Glühwein Ausgangsstoffe:** Traubenmost, Wein oder Qualitätswein in- oder ausländischer Herkunft

**Süßung:** möglich mit Traubenmost und/oder Saccharose oder anderen natürlichen Zuckerstoffen

**Aromatisierung:** möglich mit Zimt, Nelke, ... (Gewürzen und/oder Gewürzauszügen)

**Alkoholzusatz:** nicht möglich

**Gehalt an vorh. Alkohol:** mind. 7 %vol. und weniger als 14,5 %vol.

**Gesamtalkoholgehalt:** keine Festlegung

**Zusatzstoffe:**

Als Konservierungsstoffe dürfen Sorbinsäure, Kaliumsorbat und Calciumsorbat bis zu einer Höchstmenge von 200 mg/l (errechnet als Sorbinsäure) verwendet werden. Unabhängig von der verwendeten Weinart darf schweflige Säure bis zu einem Gesamtgehalt von 200 mg/l während der Herstellung zugesetzt werden. Bei Bio-Glühwein ist keine direkte Schwefelung erlaubt. Auch ist der Grenzwert für Gesamt-SO<sub>2</sub> auf 170 mg/l begrenzt.

**Wasserzusatz:** nicht möglich

**Zutatenverzeichnis und Nährwerttabelle:**

Verpflichtend für Produkte die ab dem 08.12.2023 hergestellt werden, unabhängig von der Gebindegröße

**Bezeichnung: Verpflichtend vorgeschriebene Angaben:**

- Verkehrsbezeichnung (Glühwein und / oder „aromatisiertes weinhaltiges Getränk“)
- Hersteller, Abfüller, Verkäufer

Bei abgefüllten Erzeugnissen sind der Name, oder die Firma und die Anschrift des Herstellers, des Abfüllers oder eines in der EU niedergelassenen Einführers bzw. Verkäufers anzugeben.

- Alkoholgehalt
- Los-Angabe
- Nennfüllmenge
- „Enthält Sulfite“ bei mehr als 10 mg/l Gesamt-SO<sub>2</sub>

**Zulässige Flaschengrößen Nennfüllmenge:**

0,10 l; 0,20 l; 0,375 l; 0,50 l; 0,75 l; 1,0 l; 1,5 l; 3,0 l; 5,0 l

**Wahlweise zu gebrauchende Angaben:**

**Geschmacksangaben:**

- extra trocken: Zuckergehalt als Invertzucker weniger als 30 g/l
- trocken: Zuckergehalt als Invertzucker weniger als 50 g/l
- halbtrocken: Zuckergehalt als Invertzucker zwischen 50 und 90 g/l
- lieblich: Zuckergehalt als Invertzucker zwischen 90 und 130 g/l
- süß: Zuckergehalt als Invertzucker von über 130 g/l

**Angabe der verwendeten Aromen:**

Die vorgeschriebenen Verkehrsbezeichnungen können durch einen Hinweis auf das wichtigste verwendete Aroma ergänzt werden

Geographische Angaben sind nicht zulässig. Ausnahme: geschützte geografische Angaben für Glühwein, wie z. B. Nürnberger Glühwein. Engste mögliche Angabe für Produzenten aus Reinland-Pfalz „Deutscher Glühwein“

**Qualitätsglühwein:** Nur mit Fass-AP möglich und Abfüllung innerhalb von 3 Monaten

**Winzerglühwein:** Erzeugnis muss aus eigenen Erzeugnissen und im kennzeichnenden Betrieb hergestellt sein

**Rebsortenangabe:** Möglich, der verwendete Wein muss zu 100 % aus der angegebenen Rebsorte stammen.

## **Achtung:**

Die hier aufgeführten Informationen sind ohne Gewähr. Weinrechtlich unterliegt das Produkt „Glühwein“ komplexen Regelungen, die bei der Herstellung zu beachten sind.

## **II. Neu im Team:**



Neu in der Gruppe Oenologie ist Simon Quass. Herr Quass ist seit 01.09.2023 hier im Haus tätig. Zuvor war er als Kellermeister in Rheinhessen, Franken und dem Rheingau beschäftigt. Neben den Aufgaben im Versuchswesen und der Wissensgenerierung, sowie dem Fachschulunterricht in Oppenheim und Bad Kreuznach in den Fächern Kellertechnik und Verfahrenstechnik, beschäftigt er sich Schwerpunktmäßig mit Fragen zur Energieeffizienz und Technik in der Kellerwirtschaft.

Kontaktdaten: [simon.quass@dlr.rlp.de](mailto:simon.quass@dlr.rlp.de), 0671/820-3213

## **III. Neue Telefonnummer**

Seit dem 1.10.2023 haben sich unsere Telefonnummern wie aufgelistet geändert: Da die uns zur Verfügung gestellte Telefonanlage leider immer noch mit Störungen und Ausfällen behaftet ist, haben wir auch noch verfügbare Mobilnummern aufgelistet. Über diese dürften wir unabhängig von der Telefonanlage erreichbar sein.

0671820-

Durchwahl:

Breier	Norbert	3211	0172-5114949
Frank	Isabelle	3217	0172-7533695
Horl Weinlabor Opp	Sabine	3240	0172-5115880
Marbé-Sans	Dietrich, Dr.	3215	
Quass	Simon	3213	
Süß	Dominik	3216	0172-5118657
Weiland	Jörg	3200	0151-59013493