

HEIM

HEIM'SCHE PRIVATSEKTKELLEREI NEUSTADT AN DER WEINSTRASSE

Informationen zum Thema: Crémant, Winzersekt

Stand Januar 2018

Sehr geehrte Damen und Herren,

bei der Herstellung und Aufmachung von „Crémant“ Sekt ist Folgendes zu beachten:

Begriff „Crémant“, Art. 66 Abs. 5 VO (EG) Nr. 607/2009, § 34 a Weinverordnung

Voraussetzungen:

- Nur für Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (z. B. Sekt b. A. Pfalz), weiß oder rosé.
- Trauben von Hand geerntet.
- Das Erzeugnis muss aus dem Most der Kelterung von ganzen Trauben gewonnen werden, wobei ein Grenzwert von 100 Litern für 150 kg Lesegut gilt.
- Schwefeldioxidgehalt darf 150 mg/Liter nicht überschreiten.
- Zuckergehalt unter 50 Gramm/Liter.
- Herstellung nach dem Verfahren der klassischen Flaschengärung.
- Der Begriff Crémant muss zusammen mit dem Namen der geografischen Einheit angegeben werden, die dem abgegrenzten Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung oder der geografischen Angabe des Drittlands zugrunde liegt. In Deutschland > Angabe des bestimmten Anbaugebiets + Aufmachung entsprechend 33 a Weinverordnung.
- Ggf. weitere Voraussetzungen auf der Basis von § 34 a WeinVO und den jeweiligen landesrechtlichen Vorschriften.

Auszug aus der Gebietsverordnung Pfalz.

- Aus Trauben der Rebsorten Weißer Burgunder, Chardonnay, Weißer Riesling, Ruländer, Müllerrebe oder Blauer Spätburgunder.
- Zuckergehalt darf 15 Gramm je Liter nicht übersteigt.

Wir empfehlen Ihnen bei Fragen einen Fachanwalt oder die Weinkontrolle zu kontaktieren, die o. a. Informationen sind unverbindlich.