



Deutsches  
Weininstitut

**Basistext**

**Sekt & Co**

## Historische Gesichtspunkte

Um Sekt herzustellen bedarf es erst des Weines, denn das Ausgangsprodukt von Sekt ist ausschließlich Wein.

Die bewusste Weinherstellung resultiert aus dem Bedürfnis den Saft der Trauben, also den Most, langfristig genießbar aufzubewahren und darf auf eine wohl 10.000-jährige Entwicklungsgeschichte zurückblicken.

Prähistorische Funde belegen, dass bereits vor 10.000 Jahren in West- und Mittelasien der Saft der Rebfrüchte gewonnen und bevorratet wurde.

8.000 Jahre alte Traubenpressen bei Damaskus

6.000 Jahre alte sumerische Rollsiegel zur Kennzeichnung von Weinamphoren

6.000 Jahre alte Keltern an den südlichen Ausläufern des Kaukasus

Der erste Wein wurde vermutlich als verdorbener Traubensaft angesehen. Versuche ihn durch Zutaten verschiedenster Art genießbar zu machen, sind der Ursprung von Weinkultur und Weintechnologie.

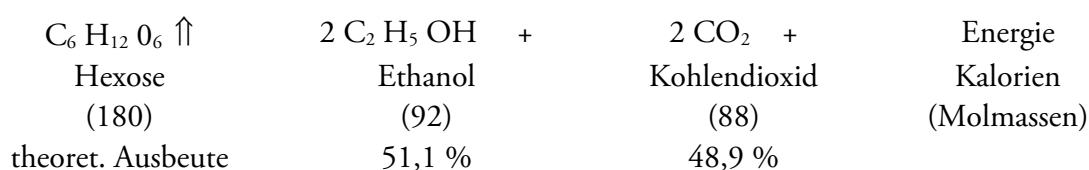
Die Phöniker bringen 1600 - 1200 v. Chr. die Weinkultur in den östlichen Mittelmeerraum. Die Griechen bringen den Weinbau um 600 - 500 v. Chr. in das heutige Italien und den nordwestlichen Mittelmeerraum.

Um 50 v. Chr. gelangt die Kulturrebe durch die Römer in unsere Regionen und erreicht noch im 1. Jahrtausend n. Chr. größere Ausdehnung entlang des Rheines und an der Mosel.

Die Früchte der Wildreben (*vitis silvestris*) wurden bereits in der Jungsteinzeit des frühen 2. Jahrtausends v. Chr. am Bodensee gerne gegessen und gesammelt. Nach den letzten Eiszeiten drangen sie in die Flusstäler von Rhone, Rhein und Donau vor. Diese Reben trugen vornehmlich schwarze Beeren. Bewusste oder unbewusste Selektionsarbeit des Menschen brachte geschmacklich wertvolle und ertragreiche Primitivformen, von denen die wichtigsten unserer Kulturreben abzuleiten sind. Im Zuge der Evolution können Mutationsschritte zwittrige wie auch grünbeerige Formen ergeben haben.

Bis zu einer planvollen und sicheren Kellerwirtschaft war noch ein weiter Weg. Kellerwirtschaftliche Erfahrungen wurden von Generation zu Generation weitergegeben und beruhten weitgehend auf zufälligen Beobachtungen.

Erst mit der 1810 von Gay Lussac aufgestellten Gärungsgleichung beginnt die Aufklärung der Biochemie des Weines und damit die moderne und wissenschaftlich begründete Kellerwirtschaft.



Sekt bzw. Schaumwein durch die 1. oder 2. Gärung gewonnen, ist ebenso ein Produkt des Zufalls wie der Wein. Er taucht vermutlich zuerst im 16. Jahrhundert in den Pyrenäen, der Heimat der Korkeiche auf.

Erste eindeutige Hinweise können wir den Aufzeichnungen der Abtei Hautvilliers in der Champagne aus dem 17. Jahrhundert entnehmen. Der Kellermeister Bruder Dom Perignon (1668 - 1715) fand heraus, dass der elastische, aus der Rinde der Korkeiche geschnittene Verschlussstopfen dem durch die Nachgärung (2. Gärung) entstehenden Kohlendruck standhalten konnte.

Die Anfänge der Sektherstellung hatten also nur den Zweck der Weinkonservierung und waren von der bewussten Einleitung einer 2. Gärung durch Hefe- und Zuckerzusatz weit entfernt.

Innerhalb von kaum mehr als 50 Jahren entwickelte sich aus der anfänglich als nachteilig empfundenen Nachgärung eine neue Produktphilosophie und die bewusste Schaumweinherstellung.

Der Durchbruch zur industriellen Schaumweinherstellung beginnt im Jahre 1826 in Deutschland.

Die Wortschöpfung Sekt wird einem Stammtischkuck des Berliner Schauspielers, Ludwig Devrient (1825, Falstaff, Prahler in Shakespeares „Heinrich IV.“) zugeschrieben und von vino secco (Sherry) abgeleitet.

## **Produktionstechnische Unterschiede**

**Wein** ist vergorener Traubenmost, wobei während der Gärung die Kohlensäure weitgehend entweicht.

**Perlwein** (ital. frizzante, franz. pétillant) ist ein leicht schäumender Wein mit natürlicher oder/und zugesetzter Gärungs-Kohlensäure.

**Schaumwein** (vin mousseux, sparkling, vino spumante, vino espomoso) ist das Standardprodukt, das durch eine 1. oder durch eine 2. Gärung gewonnen wird.

**Sekt** (vin mousseux de qualité, crémant, champagne, cava) ist das Qualitätserzeugnis, das durch eine erste oder zweite Gärung hergestellt wird. Der Zusatz von Gärungs-Kohlensäurezusatz ist unzulässig.

## **Drei Herstellverfahren für Sekt**

### **1. Die klassische Flaschengärung**

Wesentliche Merkmale dieses Herstellverfahrens sind:

- a) die zweite Gärung findet in der Versandflasche statt
- b) das Produkt wird über den Flaschenhals entheft (degorgiert)
- c) das Produkt verlässt die Flasche erst beim Genuss.

### **2. Das Transvasierverfahren (Flaschengärung)**

Der wesentliche Unterschied zur klassischen Flaschengärung besteht darin, dass das Produkt vor der Entheftung in ein Großraumbehältnis (Tank) umgefüllt wird, im Gegendruck über Filter entheft wird und unter Gegendruck in die Versandflaschen gefüllt wird.

### **3. Die Tankgärung**

Der wesentliche Unterschied zum Transvasierverfahren liegt in der Größe des Gärgebüdes. Die Gärung im Großbehälter kann durch ein installiertes Rührwerk unterstützt werden.

Die Wahl des Herstellungsverfahrens hat Einfluss auf die Mindestherstellungsdauer (bei der Herstellungsdauer zählt der Tag ab Zugabe der Fülldosage) und des Hefekontakts:

Tankgärung: Sechs Monate Herstellungsdauer; darf erst nach sechs Monaten vermarktet werden. Hefekontakt mind. 90 Tage, mit Rührwerk mind. 30 Tage.

Transvasierverfahren: Neun Monate Herstellungsdauer; darf erst nach neun Monaten vermarktet werden!  
Hefekontakt mind. 90 Tage.

Klassische Flaschengärung: Neun Monate Herstellungsdauer;  
Hefekontakt mind. 9 Monate.

## Rechtliche Einordnung

**Perlwein** unterliegt wie Wein dem Weingesetz und den entsprechenden Weinverordnungen.

Es wird unterschieden in **Perlwein** und **Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure**.

Perlwein und Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure dürfen aus Wein, Jungwein, Traubenmost oder teilweise gegorenem Traubenmost hergestellt werden.

2 Perlweinarten:

- weißer Perlwein
- roter Perlwein

2 Qualitätsstufen:

- Perlwein
- Qualitätsperlwein b. A.

Produktnormen:

- Gesamalkoholgehalt von mindestens 9 % Vol.
- tatsächlich vorhandener Alkoholgehalt von mind. 7 % Vol.
- Überdruck im geschlossenen Behältnis bei 20°C 1 - 2,5 bar
- maximale Behältnisgröße 3 Liter

**Schaumweine** und **Sekte** unterliegen sowohl dem Weingesetz und den Weinverordnungen, als auch der Schaumweinverordnung.

**Wir unterscheiden:**

- Schaumwein
- Sekt
- Sekt b. A.
- Winzersekt
- Crémant

## Schaumwein

Im Gegensatz zu Wein, dürfen bei der Herstellung von Schaumwein und Qualitätsschaumwein verschiedene Weinarten verschnitten werden, die Angabe einer Schaumweinart ist dann nicht möglich.

- Schaumweinarten:
- aus Weißweintrrauben (Blanc de Blancs)
  - aus Rotweintrrauben, weiß gekeltert
    - a) Blanc de Noirs (Farbe wie Weißwein)
    - b) Rosé-Sekt
  - aus Rotweintrrauben, rot gekeltert, Rot-Sekt
  - aus dem Gemisch von Rot- und Weißweintrrauben, Rotling-Sekt
  - aus dem Verschnitt von Weiß- und Rotwein (Rosé de blanc et noir)

### Herstellverfahren:

Schaumwein kann sowohl durch erste Gärung (methode rurale), als auch durch eine zweite Gärung hergestellt werden, dabei sind alle auf Seite 4 genannten Herstellverfahren möglich. Hinweise auf die Art der Herstellung sind bei einfachem Schaumwein unzulässig.

### Produktnormen:

- für die Cuvée
  - Mindestmostgewicht in Anbauzone A 44 ° Oe
  - Mindestmostgewicht in Anbauzone B 50 ° Oe
  - Gesamtalkoholgehalt von mind. 8,5% vol.
  
- für den Schaumwein....
  - tatsächlich vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 9,5%vol.
  - Gehalt an gesamter schwefliger Säure maximal 235 mg/l
  - Überdruck im geschlossenen Behältnis bei 20° C 3,0 bar  
(nur endogene Kohlensäure erlaubt!)
  - maximale Flaschengröße 9 Liter
  - Verschluss mit pilzförmigen Stopfen mit Haltevorrichtung, Ausnahme bei Flaschen bis 0,2 l
  - Herstelldauer nicht festgelegt

## Sekt

Sektart	Grundwein		Traubenart
Weiß (Blanc de Blancs)	Weißwein	aus	Weißweitrauben
Weiß (Blanc de Noirs)	Weißwein	aus	Rotweitrauben
Rot-Sekt	Rotwein	aus	Rotweitrauben
Rosé-Sekt	Roséwein	aus	Rotweitrauben
Rosé de blanc et noir	Weiß- und Rotwein	aus	Weiß- und Rotweitrauben
Weißherbst-Sekt	Weißherbst	aus	Rotweitrauben
Rotling-Sekt	Rotling	aus	Rotwein- u. Weißweitrauben
Schillerwein-Sekt	Schillerwein	aus	Rotwein- u. Weißweitrauben
Badisch Rotgold-Sekt	Badisch Rotgold	aus	Grauburgunder- und Spätburgundertrauben

### *Herstellverfahren:*

Sekt wird i. d. R. durch die zweite Gärung hergestellt, dabei sind alle auf Seite 3 angegebenen Herstellverfahren möglich. Das Weinrecht erlaubt jedoch auch die Herstellung eines Sekts durch die 1. Gärung („méthode rurale“).

Als Hinweise auf die Herstellung sind folgende Begriffe zulässig:

- Flaschengärung
- Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren
- Traditionelles Verfahren
- Klassische Flaschengärung
- Traditionelles klassisches Verfahren.

Für die Verwendung des Begriffs **Flaschengärung** wird vorausgesetzt:

- zweite Gärung in der Flasche
- 9 Monate Lagerung auf der Hefe
- Transvasion ist zulässig.

Für die Verwendung der **anderen Begriffe** wird zusätzlich vorausgesetzt, dass degorgiert wird, also keine Transvasion zulässig ist.

Wird die zweite Gärung im Großraumbehältnis durchgeführt, ist die Dauer der Nichttrennung von der Hefe auf mindestens 90 Tage, bei Nutzung eines Rührwerks auf mindestens 30 Tage festgelegt.

### *Produktnormen* für die Cuvée

- Mindestmostgewicht in Anbauzone A	44 ° Oe
- Mindestmostgewicht in Anbauzone B	50 ° Oe
- Gesamtalkoholgehalt von mind. Ausnahme bei aromatischem Sekt	9,0% vol. 10,0%vol.

## für den Sekt

- tatsächlich vorhandener Alkoholgehalt von mindestens Ausnahme bei aromatischem Sekt	10,0%vol. 6,0% vol.
- Gehalt an gesamter schwefliger Säure maximal	185 mg/l
- Überdruck im geschlossenen Behältnis bei 20° C Ausnahme bei aromatischem Sekt und bei Behältnissen von weniger als 25 cl	3,5 bar 3,0 bar
- maximale Flaschengröße	9 Liter
- Verschluss mit pilzförmigen Stopfen mit Haltevorrichtung, Ausnahme bei Flaschen bis 0,2 l	
- amtliche Qualitätsprüfung ist möglich, d. h. Sekt mit Rebsortenangabe kann die Zuerkennung einer amtlichen Prüfnummer beantragt werden	

### Sekt b. A.

Sektarten: siehe auch unter Sekt, aber zusätzlich möglich sind

- Sekt aus Schillerwein
- Sekt aus Badisch Rotgold.

Herstellverfahren: siehe auch unter Sekt.

### Produktnormen

für die Cuvée... unterschiedliche Mindestmostgewichte:

<b>Baden-Württemberg</b> - Baden - Württemberg	63° Oe 57° Oe
<b>Bayern</b> - Franken	60° Oe
<b>Hessen</b> - Hessische Bergstraße und Rheingau Spätburgunder Rotwein, Neuzüchtungen, Spätburgunder Rotwein und Rosé, Auxerrois, Bacchus, Faberrebe, Kanzler und Optima andere Sorten	66° Oe 62° Oe 57° Oe
<b>Rheinland-Pfalz</b> - Nahe, Pfalz und Rheinhessen - Ahr Riesling übrige Sorten - Mosel Riesling und Elbling übrige Sorten - Mittelrhein Riesling übrige Sorten	54° Oe 51° Oe 54° Oe 51° Oe 54° Oe 51° Oe 54° Oe
<b>Saale-Unstrut</b>	53° Oe
<b>Sachsen</b>	55° Oe

für den Sekt..... siehe auch unter Sekt.  
**Zusätzlich muss Sekt b. A. amtlich geprüft sein  
und mit der zugeteilten amtlichen Prüfnummer versehen sein.**

## Etikettierung

### Pflichtangaben bei Schaumwein und Sekt

- Hersteller oder an der Vermarktung Beteiligter (Angaben wie Abfüller oder Gutsabfüllung sind nicht möglich)
- Deutscher Sekt bzw. Schaumwein
- Nennvolumen
- Alkoholangabe
- Geschmacksangabe
- Losnummer
- Allergene Stoffe: Enthält Sulfite. Die Angabe weiterer allergener Inhaltsstoffe ist bis zum 30. Juni 2012 ausgesetzt
- Name und Anschrift des Herstellers oder der an der Vermarktung Beteiligten

### Fakultative Angaben bei Schaumwein und Sekt

- Jahrgang, Fantasienamen, die nicht „irreführend“ wirken
- Rebsortenangabe: für Schaumwein und Deutscher Sekt dürfen keine Rebsorten verwendet werden, die eine g.U. oder g.g.A. enthalten wie *Spätburgunder, Grauburgunder, Weißburgunder, Frühburgunder, Blaufränkisch, Rheinriesling*. Sofern in den Synonymen keine g.U. oder g.g.A. enthalten sind, wie z. B. Pinot Noir, Lemberger und Riesling können diese verwendet werden. Für Sekt b. A. gilt diese Einschränkung nicht!
- Herstellungsverfahren, z. B. Flaschengärung
- die Angabe „Pinot“ (nur aus den Rebsorten Weiß-, Grau- und Spätburgunder sowie Schwarzriesling erlaubt)
- Weinart: Verschnitt Rot und Weiß zulässig, hier ist die Angabe Rosé allein nicht erlaubt, aber als „Roséfarben“ oder „Rosé de blanc de noir“ zulässig; die Angabe einer Weinart ist nicht notwendig

### Pflichtangaben bei Sekt b. A.

- Anbaugebiet z. B. Pfalz
- Nennvolumen
- Alkoholangabe
- A.P. Nr.
- Geschmacksangabe
- Allergene Stoffe: Enthält Sulfite. Die Angabe weiterer allergener Inhaltsstoffe ist bis zum 30. Juni 2012 ausgesetzt
- Name und Anschrift des Herstellers oder der an der Vermarktung Beteiligten



### Fakultative Angaben bei Sekt b. A.

- Rebsorten, Ort, Ort mit Lage, Jahrgang
- Fantasienamen, die nicht „irreführend“ wirken
- Weinart: Verschnitt Rot und Weiß zulässig, hier ist die Angabe Rosé allein nicht erlaubt, aber als „Roséfarben“ oder „Rosé de blanc de noir“ zulässig; die Angabe einer Weinart ist nicht notwendig
- Angaben wie u. a. Erzeugerabfüllung oder Gutsabfüllung sind nicht möglich
- Herstellungsverfahren

### **Crémant**

Der Begriff „Crémant“ darf zusätzlich zu dem Begriff Sekt b. A. nur zur Kennzeichnung von Sekt b. A. verwendet werden.

Die Bezeichnung „Crémant“ ist nur in Verbindung mit dem Namen des bestimmten Anbaugebietes zu verwenden (z.B. „Crémant Baden“ oder „Baden Crémant“).

### *Produktnormen* (abweichend von Sekt b. A.)

- 9 Monate Lagerung auf der Hefe
- klassisches Gärverfahren (degorgieren)
- bei weißem Sekt Mostgewinnung durch Ganztraubenpressung
- Mostausbeute maximal 100 l aus 150 kg Trauben
- maximaler Gehalt an Gesamt-SO<sub>2</sub> 150 mg/l
- maximaler Gehalt an Restzucker 50 g/l

Weitere Voraussetzungen können durch Landesverordnung festgelegt werden (s. Anlage 1).

### **Winzersekt**

- Winzersekt ist stets Sekt b. A.
- Winzersekt ist das individuelle Erzeugnis unserer Winzer und entspricht der Erzeugerabfüllung bei Wein
- Winzersekt muss nach dem klassischen Flaschengärverfahren hergestellt werden

Bei Verwendung des Begriffes **Winzersekt** in der Etikettierung müssen:

- die zur Herstellung verwendeten Trauben zu 100 % (inkl. Füll- und Versanddosage) in dem angegebenen Betrieb geerntet worden sein.
- Angaben über den Weinbaubetrieb
- Angaben über die Rebsorte(n)
- Angaben über den Jahrgang gemacht werden.

Eine Lohnversektung innerhalb des Anbaugebietes ist möglich.

## **Aromatischer Sekt bzw. Aromatischer Sekt b. A.**

Abweichend von den Regelungen für Sekt und Sekt b. A. gilt hier folgendes:

### **1. Verpflichtend vorgeschriebene Angabe**

Bei Aromatischem Sekt bzw. Aromatischem Sekt b. A. muss die Etikettierung entweder den Namen der Rebsorte, aus der er stammt, oder die Angabe „aus Trauben aromatischer Sorten hergestellt“ enthalten. Die Verwendung des Begriffs „Aromatischer Sekt“ ist verboten.

### **2. Cuvée**

Aromatischer Sekt bzw. Aromatischer Sekt b. A. darf nur gewonnen werden, indem zur Zusammensetzung der Cuvée ausschließlich Traubenmost und teilweise gegorener Traubenmost (kein Wein!) bestimmter Rebsorten verwendet wird. Von den in Deutschland angebauten Rebsorten sind folgende Sorten zugelassen:

- Gewürztraminer
- Huxelrebe
- Perle
- Scheurebe
- Müller-Thurgau

### **3. Alkoholgehalt**

- Tatsächlich vorhandener Alkoholgehalt mindestens 6 % Vol
- Gesamtalkoholgehalt mindestens 10 % Vol

### **4. Steuerung des Gärprozesses**

nur durch Kühlung oder andere physikalische Verfahren.

### **5. Herstelldauer**

mindestens ein Monat.

### **6. Versanddosage**

Zusatz einer Versanddosage ist verboten.

### **7. Überdruck**

mindestens 3 bar bei 20° C.

## **Geschmacksangaben**

Die Angabe der Art (Geschmacksrichtung) des Erzeugnisses ist bei Schaumwein und Sekt obligatorisch. Die Grenzwerte für den Gehalt an Restzucker (RZ) sind dabei teilweise überschneidend. Gleichlautende Begriffe bei Wein und Perlwein unterliegen anderen Regeln.

Bei Aromatischem Sekt und Aromatischem Sekt b. A. kann die Geschmacksangabe durch die Angabe des Restzuckergehaltes ersetzt werden, hierbei ist eine Toleranz von +/- 5 g/l zulässig.

Geschmacksangabe	Zulässiger Gehalt an Restzucker
brut natur, naturherb	unter 3 g/l
extra brut, extra herb	zwischen 0 und 6 g/l
brut, herb	unter 12 g/l
extra trocken, extra dry	zwischen 12 und 17 g/l
trocken, dry, secco, asciutto	zwischen 17 und 32 g/l
halbtrocken, medium dry demi-sec, aboccato	zwischen 32 und 50 g/l
mild, sweet, doux, dolce	über 50g/l

Eine Toleranz von 3 g/l bei der Geschmacksangabe wird eingeräumt.

### Jahrgangsangabe

Die Jahrgangsangabe ist bei Sekt erlaubt, wenn 85 % der zur Herstellung verwendeten Trauben aus dem angegebenen Jahrgang stammen. Füll- und Versanddosage werden nicht eingerechnet.

Die Angabe „Jahrgangsekt“ allein, ohne Nennung des Jahrgangs, ist nicht zulässig. Bei einfachem Schaumwein ist die Jahrgangsangabe unzulässig.

### Rebsortenangaben

Eine Rebsortenangabe ist bei Schaumwein und Sekt zulässig wenn 85 % der für die Herstellung verwendeten Trauben aus der angegebenen Rebsorte stammen; diese muss die Art bestimmen, Füll- und Versanddosage werden nicht eingerechnet.

Bei Angabe von zwei oder drei Rebsorten müssen 100 % der für die Herstellung verwendeten Trauben aus den angegebenen Rebsorten stammen; Füll- und Versanddosage werden nicht eingerechnet.

Anstatt der Sortennamen Weißer Burgunder, Grauer Burgunder (Ruländer), Blauer Spätburgunder und Schwarzriesling ist die Verwendung der Bezeichnung „Pinot“ zulässig. Auch ein Verschnitt dieser Burgundersorten kann als Pinot bezeichnet werden. Andere Burgundersorten bzw. Burgundertypen dürfen nicht als Pinot bezeichnet werden.

### Premium, Reserve, Cabinet

Hinweise auf eine gehobene Qualität sind zur Bezeichnung von Sekt und Sekt b. A. zulässig, dafür in Frage kommen die Begriffe: **Premium, Reserve und Cabinet**.

Voraussetzungen sind, dass das Erzeugnis unter UWG-rechtlichen Gesichtspunkten den Anforderungen der oberen Qualitätskategorie entspricht.

„Cabinet“ darf nur in Verbindung mit dem Namen des Herstellers oder desjenigen, der das Erzeugnis in Verkehr bringt, genannt werden.

### Fülldosage

Die Fülldosage ist das Erzeugnis, das der Cuvée zur Einleitung der Schaumbildung (Gärung) zugesetzt wird. Die Fülldosage darf nur aus Hefe (Trockenhefe oder Hefesuspension in Wein)

und

- Traubenmost
- teilweise vergorenem Traubenmost
- konzentriertem Traubenmost
- rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (RTK)
- Saccharose
- Wein (bisher „Tafelwein“)
- Qualitätswein bestehen.

### **Versanddosage**

Die Versanddosage ist das Erzeugnis, das dem Schaumwein zugesetzt wird, um einen bestimmten Geschmack zu erzielen (gilt nicht als Anreicherung). Die Versanddosage darf sich zusammensetzen aus:

- Saccharose
  - Traubenmost
  - teilweise vergorenem Traubenmost
  - konzentriertem Traubenmost
  - rektifiziertem Traubenmostkonzentrat (RTK)
  - Wein
  - oder ihrer Mischung
- gegebenenfalls mit Zusatz von Weindestillat.

Der Zusatz von Weindestillat darf nicht zur Folge haben, dass der Gesamtalkoholgehalt um mehr als 0,5 % Vol (4 g/l) erhöht wird.

#### **Quellen:**

Verordnungen (EWG) Nr.: 1907/85; 2707/86; 822/87; 823/87; 3201/90; 2332/92; 2333/92; 2238/93; 554/95; Gesetz zur Reform des Weinrechts (Weingesetz) vom 8. Juli 1994, Neufassung der Weinverordnung vom 28. August 1998 und ergänzende Weinverordnungen der Bundesländer;  
Weinrecht zum Anfassen ISSN 0932 - 514 X Staatl. Weinbauinstitut Freiburg i. Br.

## Anlage

### Zusätzliche Festlegungen für Sekt b. A. mit der Bezeichnung „Crémant“ gem. Landesverordnung zur Änderung weinrechtlicher Vorschriften vom 14. August 1998

Für Anbaugebiet	zugelassene Rebsorten	weitere Festlegungen
<b>Ahr</b>	Chardonnay, Riesling, Ruländer, Weißburgunder, Frühburgunder, Müllerrebe, Spätburgunder	Restzuckergehalt maximal 20 g/l
<b>Mittelrhein</b>	Riesling, Ruländer, Weißer Burgunder  Spätburgunder	Restzuckergehalt maximal 20 g/l  die Bezeichnung Crémant darf nicht für roten Qualitätsschaumwein b.A. verwendet werden
<b>Mosel</b>	Elbling, Riesling, Ruländer, Weißer Burgunder  Spätburgunder	Restzuckergehalt maximal 20 g/l  mind. 12 Monate Lagerung auf der Hefe  mind. Qualitätszahl 3,0 bei der amtlichen Qualitätsprüfung  die Bezeichnung Crémant darf nicht für roten Qualitätsschaumwein b.A. verwendet werden
<b>Nahe</b>	Riesling, Ruländer, Silvaner, Weißer Burgunder  Dornfelder, Spätburgunder	Restzuckergehalt maximal 20 g/l
<b>Pfalz</b>	Chardonnay, Riesling, Weißer Burgunder  Müllerrebe, Spätburgunder	Restzuckergehalt maximal 15 g/l
<b>Rheinhessen</b>	Chardonnay, Riesling, Ruländer, Silvaner, Weißer Burgunder  Spätburgunder	Restzuckergehalt maximal 20 g/l