

Geschmacksrichtungen bei Wein

Trocken ist nicht gleich trocken. Für Wein und Sekt gelten unterschiedliche Geschmacksangaben.

Dabei steht der gleiche Begriff bei Wein und Sekt für einen unterschiedlichen Gehalt an Restzucker.

Man unterscheidet beim Wein vier Geschmacksrichtungen.

Trocken ist die Bezeichnung für Weine, die fast ganz oder völlig durchgegoren sind, das heißt für Weine mit einem Restzuckergehalt bis höchstens 4 Gramm im Liter. Der Gesetzgeber erlaubt die Bezeichnung trocken darüber hinaus bis zu einem Restzuckergehalt von 9 Gramm, wenn der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt (Formel: Säure + 2 bis zur Höchstgrenze 9). Ein trockener Wein ist nicht gleichbedeutend mit sauer. Er enthält eben nur wenig unvergorenen Zucker. Allerdings schmeckt man bei trockenen Weinen eine höhere Säure eher.



Halbtrockene Weine dürfen bis 12 Gramm Restzucker je Liter aufweisen, bzw. bis 18g/l, wenn dabei der Restzuckergehalt den Säuregehalt nicht mehr als 10g übersteigt. (Formel: Säure + 10 bis zur Höchstgrenze 18).

Liebliche Weine weisen einen Restzuckergehalt auf, der die für halbtrocken festgelegten Werte übersteigt, aber höchstens 45 g/l erreicht.

Die Angabe **süß** ist ab 45 g/l zulässig.

Die unterschiedlichen Geschmacksangaben für Sekt finden Sie [hier](#).