

### 3.1.6 Art des Weines<sup>[1]</sup>

Angaben bezüglich des Zuckergehaltes:

- a) trocken: wenn der Wein höchstens 4 g/l Glukose plus Fruktose oder 9 g/l enthält, wenn der Gesamtsäuregehalt (ausgedrückt in Gramm Weinsäure pro Liter) nicht geringer als 2 g/l niedriger als der Glukose- plus Fruktosegehalt ist.
- b) halbtrocken, wenn der Zuckergehalt des Weins höher ist als der unter dem ersten Spiegelstrich aufgeführte Zuckergehalt und folgende Werte nicht überschreitet:
  - 12 g/l oder
  - 18 g/l, sofern die Differenz zwischen dem Zuckergehalt und dem Gesamtsäuregehalt ausgedrückt in Gramm pro Liter Weinsäure nicht höher als 10 g/l ist
- c) lieblich oder halbsüß: wenn der Wein mehr als die unter dem zweiten Gedankenstrich angegebenen Werte und höchstens 45 g/l enthält.
- d) süß: wenn der Wein einen Gehalt an Glukose- plus Fruktose von mindestens 45 g/l hat.

---

<sup>[1]</sup> Der Zuckergehalt wird durch die in der Internationalen Aufstellung der Analysemethoden beschriebenen Analysemethode « Glukose + Fruktose » bestimmt.