



## Anhang 1:

(Stand 01.08.2022)

---

### Zugelassene Rebsorten für AOC-Wein

Baco noir, Bianca, Blauburgunder, Blaufränkisch, Cabernet blanc, Cabernet Cantor, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabernet noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet VB, Cabertin, CAL 1-28, Chambourcin, Chardonnay, Completer, Dakapo, Diolinoir, Divico, Donauriesling, Dornfelder, Elbling, Excelsior, Freisamer, Gallota, Gamaret, Garanoir, Gewürztraminer, Gutedel, Heunisch, Johanniter, Kerner, Léon millot, Malbec, Mara, Maréchal foch, Merlot, Müller-Thurgau, Muscaris, Muskat blanc, Muskat Oliver, Muskat, Nebbiolo, Pinot blanc, Pinot gris, Pinotage, Pinotin, Plantet, Prior, Räuschling, Regent, Rheinriesling, Saphira, Sauvignac, Sauvignon blanc, Sauvignon Soyhières, Scheurebe, Seyval blanc, Solaris, Souvignier gris, St.Laurent, Syrah, Traminer und Zweigelt.



---

## Anhang 2:

(Stand 01.08.2022)

---

### Mindestzuckergehalt für AOC-Wein

Wein-bezeichnung	Sorten	Mindestzuckergehalt (in ° Oechsle)	Mindestzuckergehalt (in ° Brix)
Weisse Sorten	Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner)	67° Oe	16.4° Brix
Weisse Sorten	Räuschling und übrige weisse Sorten	65° Oe	15.9° Brix
Rote Sorten	Blauburgunder	72° Oe	17.5° Brix
Rote Sorten	Übrige rote Sorten	72° Oe	17.5° Brix



---

## Anhang 3:

(Stand 01.08.2022)

---

### Höchstertrag für AOC-Wein je Flächeneinheit und Rebsorte

Weinbezeichnung	Sorten	Kilogramm je m <sup>2</sup>	Liter je m <sup>2</sup>
Weisse Sorten	Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner)	1.3kg/m <sup>2</sup>	1.04 l/m <sup>2</sup>
Weisse Sorten	Seyval blanc	1.3kg/m <sup>2</sup>	1.04 l/m <sup>2</sup>
Weisse Sorten	Rudelin	1.3kg/m <sup>2</sup>	1.04 l/m <sup>2</sup>
Weisse Sorten	Übrige weisse Sorten	1.3kg/m <sup>2</sup>	1.04 l/m <sup>2</sup>
Rote Sorten	Blauburgunder	1.1 kg/m <sup>2</sup>	0.88 l/m <sup>2</sup>
Rote Sorten	Übrige rote Sorten	1.1 kg/m <sup>2</sup>	0.88 l/m <sup>2</sup>



---

## Anhang 4:

(Stand 01.08.2022)

---

### Zusätzliche weinspezifische Begriffe

Bezeichnung	Weinspezifische Begriffe
Auslese	AOC-Wein, der nach definierten, nachvollziehbaren und rückverfolgbaren Kriterien (Produktions- und Weinbereitungskriterien) hergestellt wurde. Aus den Kriterien muss hervorgehen, welches das unterscheidende Merkmal ist. Die Kriterien sind zu dokumentieren.
Beerenauslese	AOC-Wein, erzeugt aus Trauben mit Edelfäulebefall. Der natürliche Mindestzuckergehalt beträgt 26.0° Brix (110.2° Oe). Jede Anreicherung oder Konzentration ist verboten.
Spätlese	AOC-Wein aus Trauben, die frühestens 7 Tage nach dem für die Bezeichnung und die Rebsorte üblichen Erntedatum gelesen wurden. Der natürliche Zucker-gehalt muss mindestens 0.7° Brix (3° Oe) über dem Jahres-durchschnitt liegen.