

# § 2 OWV

## OWV - Obstweinverordnung

⌚ Berücksichtiger Stand der Gesetzgebung: 19.09.2024

1. (1)Für die Behandlung von Kernobstwein ist zulässig:

1. 1.das Verschneiden von Apfel- mit Birnenwein,
2. 2.das Zusetzen von Saccharose, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat aus Kernobst, z. B. (rektifiziertem) Apfelsaftkonzentrat, oder rektifiziertem Traubenmostkonzentrat in dem Ausmaß, dass der auf Gramm Zucker je Liter umgerechnete Gesamtalkoholgehalt von 161 g/l nicht überschritten wird, und
3. 3.das Strecken der Maische, des Saftes oder des Obstweines durch Wasserzusatz in dem Maße, dass der gesamte zuckerfreie Extrakt abzüglich der titrierbaren Säure, berechnet als Äpfelsäure, des fertigen Getränkes mindestens 12 g je Liter und sein Alkoholgehalt, einschließlich des auf Alkohol umgerechneten etwa noch vorhandenen Zuckers, mindestens 4 % vol. beträgt.

2. (2)Für die Behandlung von Steinobst-, Beer nobst- und Fruchtweinen ist zulässig:

1. 1.das Strecken der Maische, des Saftes und des Obstweines durch Wasserzusatz in dem Maße, dass der gesamte zuckerfreie Extrakt abzüglich der titrierbaren Säure, berechnet als Äpfelsäure, des fertigen Getränkes mindestens 12 g je Liter und sein Alkoholgehalt, einschließlich des auf Alkohol umgerechneten etwa noch vorhandenen Zuckers, mindestens 4 % vol. beträgt,
2. 2.das Zusetzen von Saccharose, Fruchtsaft oder Fruchtsaftkonzentrat der gleichen Obstarten oder der gleichen Obstgruppen sowie rektifiziertem Traubenmostkonzentrat in dem Ausmaß, dass der auf Gramm Zucker je Liter umgerechnete Gesamtalkoholgehalt von 246 g/l nicht überschritten wird, und
3. 3.das Auffärben des von Natur aus roten Beeren- und Steinobstweines mit frischen Trestern oder dem Saft der gleichen Obstgruppe (§12).

3. (3)Zur Herstellung von Obstdessertwein, aromatisiertem Obstwein, Obstperlwein und Obstschaumwein dürfen Obstweine mit Zucker oder Fruchtsaftkonzentrat in höherem als in den Abs. 1 und 2 bezeichnetem Ausmaß versetzt werden.

In Kraft seit 24.07.2018 bis 31.12.9999