

---

# Verordnung über zugelassene Rebsorten (RebV)

vom 19. Februar 2013 (Stand 1. März 2013)

---

*Der Regierungsrat von Appenzell Ausserrhoden,*

gestützt auf Art. 7, 9 und 13 der kantonalen Weinverordnung vom 11. Februar 2013<sup>1)</sup>,

*verordnet:*

## **Art. 1**      Zugelassene Rebsorten

<sup>1</sup> Die zugelassenen Rebsorten für AOC-Wein sind:

Baco noir, Baron, Bianca, Birstaler Muscat, Blauburgunder, Blaufränkisch, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabernet Sauvignon, Chambourcin, Chardonnay, Charmont, Chasselas, Dakapo, DeChaunac, Diolinoir, Dornfelder, Dunkelfelder, Elbling, Excelsior, Freisamer, Gallota, Gamaret, Garanoir, Gewürztraminer, Johanniter, Kerner, Lemberger, Léon millot, Malbec, Maréchalfoch, Merlot, Müller-Thurgau, Muscaris, Muskat bleu, Muskat Oliver, Muskat Tramin, Nebbiolo, Orion, Pinotblanc, Pinotgris, Plantet, Räuschling, Regent, Reselle, Rheinriesling, Rudelin, Saphira, Sauvignon blanc, Seibel 9110, Sémillon blanc, Seyval blanc, Solaris, Souvignier gris, St. Laurent, Syrah und Zweigelt.

## **Art. 2**      Natürlicher Mindestzuckergehalt und Höchstertag

<sup>1</sup> Der natürliche Mindestzuckergehalt je Rebsorte beträgt:

---

<sup>1)</sup> kWeinV (bGS [920.16](#))

\* vgl. Änderungstabelle am Schluss des Erlasses

Weinbezeichnung	Sorten	Mindestzucker- gehalt [in ° Oechsle]	Mindestzucker- gehalt [in ° Brix]
Weisse Sorten	Müller-Thurgau (Riesling-Silva- ner)	67° Oe	16.4° Brix
Weisse Sorten	Räuschling und übrige weisse Sorte	65° Oe	15.9° Brix
Rote Sorten	Blauburgunder	72° Oe	17.5° Brix
Rote Sorten	Übrige rote Sor- ten	72° Oe	17.5° Brix

Die Umrechnung von Brixgraden und Oechslegraden richtet sich nach Anhang 2 der Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein<sup>1)</sup>.

<sup>2)</sup> Der Höchstertag je Flächeneinheit und Rebsorte beträgt:

Weinbezeichnung	Sorten	Kilogramm je m <sup>2</sup>	Liter je m <sup>2</sup>
Weisse Sorten	Müller-Thurgau (Riesling-Silva- ner)	1.3 kg/m <sup>2</sup>	1.04 l/m <sup>2</sup>
Weisse Sorten	Seyval blanc	1.3 kg/m <sup>2</sup>	1.04 l/m <sup>2</sup>
Weisse Sorten	Rudelin	1.3 kg/m <sup>2</sup>	1.04 l/m <sup>2</sup>
Weisse Sorten	Übrige weisse Sorten	1.3 kg/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 Sor- ten	1.1 kg/m <sup>2</sup>	0.88 l/m <sup>2</sup>

### Art. 3 Weinspezifische Begriffe

<sup>1)</sup> In Ergänzung zu Anhang 1 der Verordnung über den Rebbau und die Einfuhr von Wein<sup>2)</sup> gelten folgende weinspezifische Begriffe:

<sup>1)</sup> Weinverordnung (SR [916.140](#))

<sup>2)</sup> Weinverordnung (SR [916.140](#))

<b>Bezeichnungen</b>	<b>Weinspezifische Begriffe</b>
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 mindestens 26.0° Brix. Jede Anreicherung bzw. 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 Zuckergehalt muss mindestens 0.7° Brix (3° Oe) über dem Jahresdurchschnitt liegen.