

## 610.11

### Anhang A<sup>1,2</sup>

#### **Bestimmung des natürlichen Mindestzuckergehalts je Rebsorte und des Höchst- ertrags je Flächeneinheit und Rebsorte für die Verarbeitung zu AOC-Wein**

Der natürliche Mindestzuckergehalt je Rebsorte beträgt:

Weinbezeichnung	Sorten	Mindestzucker- gehalt in ° Oechsle	Mindestzucker- gehalt in ° Brix
Weisse Sorten	Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner)	67° Oe	16,4° Brix
	Räuschling und übrige weisse Sorten	65° Oe	15,9° Brix
Rote Sorten	Blauburgunder	72° Oe	17,5° Brix
	Übrige rote Sorten	72° Oe	17,5° Brix

Die Umrechnung von Brixgraden und Oechslegraden richtet sich nach Anhang 2 der eidgenössischen Weinverordnung vom 14. November 2007<sup>3</sup>.

Der Höchstertrag je Flächeneinheit und Rebsorte beträgt:

Weinbezeichnung	Sorten	Kilogramm je m <sup>2</sup>	Liter je m <sup>2</sup>
Weisse Sorten	Müller-Thurgau (Riesling-Silvaner)	1,2 kg / m <sup>2</sup>	0,96 l / m <sup>2</sup>
	Seyval blanc	1,2 kg / m <sup>2</sup>	0,96 l / m <sup>2</sup>
	Rudelin	1,2 kg / m <sup>2</sup>	0,96 l / m <sup>2</sup>
	Übrige weisse Sorten	1,2 kg / m <sup>2</sup>	0,96 l / m <sup>2</sup>
Rote Sorten	Blauburgunder	1,0 kg / m <sup>2</sup>	0,80 l / m <sup>2</sup>
	Übrige rote Sorten	1,0 kg / m <sup>2</sup>	0,80 l / m <sup>2</sup>

1 Art. 38 dieser Verordnung.

2 Geändert durch VII. Nachtrag vom 23. Juni 2020, nGS 2020-056.

3 SR 916.140.