

Prädikat Eiswein nur bei hartem Frost

Koblenz (mm) Die Zuerkennung des Prädikats Eiswein setzt voraus, dass die Weintrauben bei Lese und Kelterung gefroren sind. Für Eiswein typische Konzentrierung bei Trauben erfordert eine Mindesttemperatur von -7° C über einen Zeitraum von 10 bis 12 Stunden. (Az.: 8 A 10489/13.OVG)

Die klagende Weinkellerei beantragte für zwei Weine des Jahrgangs 2011 die Zuerkennung des Prädikats Eiswein. Die zuständige Landwirtschaftskammer ließ die eingereichten Proben schon nicht zur sensorischen Prüfung zu. Sie berief sich dabei auf ein Gutachten des Landesuntersuchungsamtes, wonach angesichts der Temperaturen zur Zeit der Lese und der Analyseergebnisse Zweifel daran bestünden, dass die Weintrauben, wie erforderlich, bei ihrer Lese und Kelterung gefroren gewesen seien. Nach erfolglosem Widerspruchsverfahren erhob die Klägerin im September 2012 Klage. Diese Klage der Weinkellerei wies das Verwaltungsgericht Neustadt an der Weinstraße ab. Im Berufungsverfahren hörte das Oberverwaltungsgericht in einer ersten mündlichen Verhandlung zunächst Zeugen zum Zustand der verwendeten Trauben und holte danach ein Sachverständigengutachten zur Aussagekraft der vorliegenden Analyseergebnisse ein. Nach Erörterung des Gutachtens in einer zweiten mündlichen Verhandlung wies das Oberverwaltungsgericht die Berufung der Klägerin im Mai 2014 zurück.

Die Weine könnten nicht als Eiswein anerkannt werden. Die Zuerkennung des Prädikats Eiswein setze voraus, dass die Weintrauben bei Lese und Kelterung gefroren seien. Ausreichend gefroren seien sie nur dann, wenn durch den Frost eine Konzentrierung der Inhaltsstoffe der verwendeten Weintrauben eingetreten sei. Gerade der durch das Gefrieren bewirkte Konzentrationsprozess mache die Besonderheit des Eisweins aus und rechtfertige die Eigenständigkeit dieses Prädikats neben anderen Prädikaten wie Beeren- oder Trockenbeereauslese, bei denen die Konzentrierung auf Edelfäule beruhe, verursacht durch den Pilz *Botrytis cinerea*. Die für Eiswein typische Konzentrierung erfordere bei gesunden Weintrauben eine Mindesttemperatur von -7° C über einen längeren Zeitraum von annähernd 10 bis 12 Stunden. Dies habe der gerichtlich beauftragte Sachverständige vom Lehr- und Forschungszentrum für Weinbau in Klosterneuburg (Österreich) überzeugend dargelegt. Er stehe damit in Einklang mit der Auffassung der Bundesregierung und der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV). Die Verwendung edelfauler Weintrauben zur Herstellung von Eiswein sei zwar nicht gänzlich ausgeschlossen. Die dadurch bereits eingetretene Konzentrierung der Traubeninhaltsstoffe setze jedoch den Gefrierpunkt noch einmal herab. Bei einem Anteil edelfauler Trauben von etwa 15 % schätzte der Sachverständige die erforderliche Gefrieretemperatur auf -9 bis -10° C.

Die für die beiden betreffenden Weine verwendeten Weintrauben seien nicht in dem erforderlichen Ausmaß gefroren gewesen. Bei der Lese am 17. und 18.01.2012 sei zwar eine Temperatur von -7° C und kurzfristig sogar von -8° bis -9° C erreicht worden, jedoch nicht für eine ausreichende Dauer. Außerdem sei durch die Analyseergebnisse ein erheblicher Botrytisbefall (Grauschimmel) belegt. Wie der Sachverständige überzeugend ausgeführt habe, sprächen die festgestellten Werte für ein solches Ausmaß an Edelfäule, dass sich an dieser Beurteilung auch bei geringfügigen Messungenauigkeiten nichts ändere. Die objektiv vorliegenden Befunde über den Temperaturverlauf würden auch durch die Zeugenaussagen der beteiligten Winzer nicht in Frage gestellt. Soweit diese von einem „Klacken“ der Weintrauben beim Umfüllen in andere Behälter und von einem Eiskern in den Beeren berichtet hätten, belege dies nach den Ausführungen des Sachverständigen nicht, dass die Trauben in dem für die Eisweinherstellung notwendigen Ausmaß gefroren gewesen seien.

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz hatte daher zu Recht die Zuerkennung des Prädikats Eiswein für die beiden Weine des Jahrgangs 2011 abgelehnt. Dies entschied das Oberverwaltungsgericht Rheinland-Pfalz in Koblenz.

Das Urteil vom 07.05.2014 ist rechtskräftig.