



Schriftliche Anfrage

des Abgeordneten **Dr. Hans Jürgen Fahn FREIE WÄHLER**
vom 17.08.2016

Qualitätsweinprüfung

Ich frage die Staatsregierung:

1. a) Nach welchen gesetzlichen Vorgaben und Vorgaben der Weinordnung verläuft die fränkische Qualitätsweinprüfung?
b) Wie lauten diese im Detail (bitte auch die einzelnen Paragraphen bzw. Passagen der Weinordnung nennen)?
2. a) Welche Voraussetzungen müssen erfüllt sein, damit auch die Grundsätze des Verbands Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP) in die Qualitätsweinprüfung Eingang eingehen können?
b) Welches Entscheidungsgremium muss dann darüber befinden, wenn ein entsprechender Antrag gestellt wird?
3. a) Wie viele der sogenannten Qualitäts- und Prädikatsweine wurden 2014 und 2015 bei der fränkischen Qualitätsprüfung eingereicht (bitte einzeln nach Winzern aufzählen)?
b) Welche wurden davon abgelehnt bzw. erfüllten nicht die erforderlichen Kriterien (bitte genau aufgliedern nach rechtlichen, sensorischen und anderen Gründen und einzeln aufzählen)?
4. a) Liegen Angaben vor, wie viele Bioweine im Rahmen der fränkischen Qualitätsweinkontrolle eingereicht und geprüft wurden?
b) Wenn ja, welche waren dies?
c) Welche davon wurden abgelehnt (bitte die jeweiligen Gründe und die jeweiligen Winzer nennen)?
5. Wenn bei 4 nein, wäre dies im Hinblick auf viele Verbraucher, die Wein aus biologischem Anbau aus vielfältigen Gründen (Umwelt-, Gesundheitsgründe, usw.) bevorzugen, nicht sinnvoll und notwendig?
6. a) Wie verlaufen die drei Stufen der amtlichen fränkischen Qualitätsweinprüfung (chemische, rechtliche und sensorische Prüfung) im Detail (bitte auch Ort/ Räume und Dauer der Prüfung angeben)?
b) Wer gibt die Ergebnisse bekannt?
c) Kann gegen die Ergebnisse auch Einspruch eingelegt werden?

7. Welche einzelnen (insgesamt 12) Prüfungskommissionen gibt es für die sensorische Prüfung (bitte jede einzeln nennen und auch die einzelnen Vertreter, d. h. Namen nennen und den Verband, den sie vertreten, die bis zum 31.12.2016 im Amt sind)?
8. a) Wer benennt die Mitglieder der verschiedenen Prüfungskommissionen (Angabe des Verfahrens im Hinblick auf Berufung, Wahl usw.)?
b) In welcher Weise ist hier der Fränkische Weinbauverband eingebunden?
c) Wann findet die Bekanntgabe der neuen Vertreter ab 01.01.2017 statt?

Antwort

des Staatsministeriums für Umwelt und Verbraucherschutz

vom 22.09.2016

1. a) **Nach welchen gesetzlichen Vorgaben und Vorgaben der Weinordnung verläuft die fränkische Qualitätsweinprüfung?**
b) **Wie lauten diese im Detail (bitte auch die einzelnen Paragraphen bzw. Passagen der Weinordnung nennen)?**

Die Bezeichnungen „Qualitätswein“ und „Prädikatswein“ (Prädikatswein ist ein Wein, der die Anforderungen an Qualitätswein und zusätzliche Anforderungen erfüllen muss) sind EU-rechtlich geschützte traditionelle Begriffe. Die rechtlichen Vorgaben für die Qualitätsprüfung finden sich in §§ 19 und 20 des Weingesetzes (WeinG) und §§ 21 bis 26 der Weinverordnung (WeinV). Die Zuständigkeit der Regierung von Unterfranken ergibt sich aus § 30 Nr. 2 Buchst. b und c der Verordnung zur Ausführung weinrechtlicher Vorschriften (BayWeinRAV).

Ergänzende Verwaltungsvorschriften enthalten die Bekanntmachung des damaligen Staatsministeriums für Arbeit und Sozialordnung, Familie, Frauen und Gesundheit vom 2. Oktober 1995 Az.: VII 5a/8985-8/6/95, zuletzt geändert durch Bekanntmachung vom 28. November 2008, AIIIMBI S. 862 („Zuteilung von amtlichen Prüfungsnummern und Zuerkennung von Prädikaten bei Qualitätswein b. A. und Qualitätsschaumwein“), sowie die Geschäftsordnung der Regierung von Unterfranken für die Qualitätsweinprüfstelle vom 4. Dezember 2007 (Amtsblatt der Regierung von Unterfranken Nr. 24/2007), zuletzt geändert durch Bekanntmachung vom 12.09.2013 (Amtsblatt der Regierung von Unterfranken Nr. 18/2013).

2. a) Welche Voraussetzungen müssen erfüllt sein, damit auch die Grundsätze des Verbands Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter (VDP) in die Qualitätsweinprüfung Eingang eingehen können?

Bei der Qualitätsprüfung werden ausschließlich die gesetzlichen Vorgaben geprüft. Die Prüfung von Verbandsvorgaben im Rahmen der Qualitätsprüfung bedürfte einer entsprechenden gesetzlichen Regelung.

b) Welches Entscheidungsgremium muss dann darüber befinden, wenn ein entsprechender Antrag gestellt wird?

Zuständig für eine solche gesetzliche Regelung wäre der Bund.

3. a) Wie viele der sogenannten Qualitäts- und Prädikatsweine wurden 2014 und 2015 bei der fränkischen Qualitätsprüfung eingereicht (bitte einzeln nach Winzern aufzählen)?

Im Prüffjahr 2014 wurden insgesamt (d. h. inkl. Fass- und Füllproben) 12.320, im Prüffjahr 2015 insgesamt 12.311 Qualitäts- und Prädikatsweine zur Qualitätsprüfung angestellt.

Eine Aufzählung nach anstellenden Betrieben unterbleibt zum einen aus Datenschutzgründen, zum anderen, weil dies bei insgesamt 831 anstellenden Betrieben in 2014 und 807 anstellenden Betrieben in 2015 in der Kürze der zur Beantwortung der Fragen zur Verfügung stehenden Zeit nicht zu leisten ist.

b) Welche wurden davon abgelehnt bzw. erfüllten nicht die erforderlichen Kriterien (bitte genau auflisten nach rechtlichen, sensorischen und anderen Gründen und einzeln aufzählen)?

Im Prüffjahr 2014 wurden insgesamt 18 Weine aus rechtlichen und 448 Weine aus sensorischen Gründen abgelehnt.

Im Prüffjahr 2015 wurden insgesamt 21 Weine aus rechtlichen und 752 Weine aus sensorischen Gründen abgelehnt.

Die Häufigkeit der sensorischen Ablehnungsgründe im Ausgangsverfahren kann den Anlagen entnommen werden, wobei zu berücksichtigen ist, dass Mehrfachnennungen von Ablehnungsgründen üblich sind.

Eine Statistik der rechtlichen Gründe wird bei der Regierung von Unterfranken nicht geführt. Insoweit kann deshalb keine Auskunft gegeben werden. Typische rechtliche Ablehnungsgründe sind z. B.

- Nichteinhaltung des vorgeschriebenen Restzucker-Alkohol-Verhältnisses gem. § 15 i. V. m. Anlage 4 BayWeinRAV,
- Nichteinhaltung der Verschnittbestimmungen gem. § 32 Abs. 1 WeinV (z. B. weiße Süßreserve in Roséwein),
- Nichteinhaltung des höchstzulässigen Gehaltes an gesamter schwefliger Säure gem. Art. 3 Abs. 3 i. V. m. Anhang I B VO (EG) Nr. 606/2009,
- Nichteinhaltung des höchstzulässigen Gehaltes an flüchtiger Säure gem. Art. 3 Abs. 3 i. V. m. Anhang I C VO (EG) Nr. 606/2009.

Eine einzelne Aufzählung der abgelehnten Weine scheidet aus Datenschutzgründen aus, wäre aber wegen der Vielzahl der Fälle auch nur mit einem unverhältnismäßig hohen Aufwand zu erstellen, weil alle Weine einzeln abgefragt werden müssten. Eine automatische statistische Aufstellung der abgelehnten Weine erfolgt mit dem Prüfstellenprogramm der Regierung von Unterfranken nicht.

4. a) Liegen Angaben vor, wie viele Bioweine im Rahmen der fränkischen Qualitätsweinkontrolle eingereicht und geprüft wurden?

Bei der Qualitätsprüfung der Weine werden zwar auch sog. Bioweine geprüft, allerdings werden diese statistisch nicht gesondert erfasst, sodass keine Aussagen zu Zahl, Ablehnung usw. der entsprechenden Antragstellungen getroffen werden können.

Es besteht ferner keine gesetzliche Verpflichtung der Antragsteller, Bioweine im Antrag auf Qualitätsprüfung der Weine als solche zu kennzeichnen. Auch daher kann keine Aussage zum Anteil von Bioweinen bei der Qualitätsprüfung der Weine getroffen werden.

b) Wenn ja, welche waren dies?

Siehe Antwort zu Frage 4 a.

c) Welche davon wurden abgelehnt (bitte die jeweiligen Gründe und die jeweiligen Winzer nennen)?

Siehe Antwort zu Frage 4 a.

5. Wenn bei 4 nein, wäre dies im Hinblick auf viele Verbraucher, die Wein aus biologischem Anbau aus vielfältigen Gründen (Umwelt-, Gesundheitsgründe, usw.) bevorzugen, nicht sinnvoll und notwendig?

Ziel der Qualitätsprüfung der Weine ist, dass nur fehlerfreie Weine als Qualitäts- bzw. Prädikatsweine vermarktet werden dürfen, unabhängig davon, ob es sich um „konventionelle“ Weine oder Bioweine handelt. Eine weitergehende Differenzierung ist bislang gesetzlich nicht vorgesehen. Für eine Änderung der Rechtsgrundlage wäre der Bund zuständig.

6. a) Wie verlaufen die drei Stufen der amtlichen fränkischen Qualitätsweinprüfung (chemische, rechtliche und sensorische Prüfung) im Detail (bitte auch Ort/Räume und Dauer der Prüfung angeben)?

Die chemische Prüfung ist der 1. Teil der Qualitätsprüfung der Weine. Sie erfolgt anhand der Laborergebnisse, d. h. der chemischen Analysen. Sie ist untrennbar mit dem 2. Teil, der rechtlichen Prüfung, verknüpft. Die Analysen und Anträge werden in den Räumen der Weinprüfstelle der Regierung von Unterfranken bei der Antragsannahme und im Rahmen der Prüfungsvorbereitungen auf Plausibilität und rechtlich überprüft hinsichtlich der Einhaltung der gesetzlich vorgegebenen Mindest- und Grenzwerte.

Danach erfolgt der 3. Teil der Qualitätsprüfung, die sensorische Prüfung. Die Prüfkriterien der sog. Stillweine ergeben sich aus § 24 i. V. m. Abschnitt II Anlage 9 (WeinV).

Es sind die sensorischen Vorbedingungen

- bestimmtes Anbaugebiet bzw. Bereich,
- Prädikat; wenn nicht für das beantragte, aber für ein anderes Prädikat typisch, kann der Wein für dieses zugelassen werden,
- Rebsorte; wenn angegeben, aber nicht typisch, kann das Erzeugnis ohne Rebsorte zugelassen werden,
- Farbe,
- Klarheit, durch Ja/Nein-Entscheidung.

Hinzu kommen die sensorischen Prüfmerkmale Geruch, Geschmack und Harmonie im 5-Punkte-Schema. Die sensorische Prüfung erfolgt ebenfalls in den Räumen der Weinprüfstelle der Regierung von Unterfranken.

Gemäß § 26 Abs. 1 Satz 5 WeinV soll die Bekanntgabe des Ergebnisses der Qualitätsprüfung innerhalb von drei Wochen ab Eingang des Antrags erfolgen. In der Praxis sind die Bearbeitungszeiten deutlich kürzer.

Bzgl. der Prüfung der Prädikatsweine gilt Folgendes:

Gemäß § 17 der Verordnung zur Ausführung weinrechtlicher Vorschriften (BayWein-RAV) ist der Untersuchungsbefund nach § 23 Abs. 1 der Weinverordnung für Qualitätswein mit Prädikat und Selections-Weine im Sinne von § 32b der Weinverordnung vom Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit zu erstellen. Hieraus folgt, dass die in Punkt 6a der Anfrage angesprochene chemische Prüfung bei allen Prädikatsweinen der Herkunft Bayern (bestimmtes Anbaugebiet Franken, der zu Bayern gehörende Teil des bestimmten Anbaugebiets Württemberg) obligatorisch am LGL durchzuführen ist.

Die chemische Untersuchung mit Erstellung des Untersuchungsbefundes erfolgt in der Dienststelle (DS) Würzburg des LGL im Auftrag der Regierung von Unterfranken und gliedert sich in die Abschnitte

- Entgegennahme des Untersuchungsauftrags der Regierung von Unterfranken, zusammen mit den einzelnen Anträgen der Hersteller auf Erteilung einer Prüfungsnummer und den dazugehörigen Weinproben. Diese Musterproben müssen jeweils repräsentativ für die gesamte Partie sein, für die ein Hersteller eine Prüfungsnummer beantragt.
- Untersuchung der Weinproben in den Laborräumen der Dienststelle Würzburg auf die in Anlage 10 der Weinverordnung genannten Parameter.
- Überprüfung der Analysedaten auf Übereinstimmung bzw. auf Abweichung von den einschlägigen bayerischen, deutschen und EU-Normen.
- Erstellung der Untersuchungsbefunde und Bereitstellung der Befunde für die Regierung von Unterfranken.

Die im Rahmen der Amtlichen Qualitätsweinprüfung anfallenden Proben werden am Bayerischen Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit (LGL) arbeitstäglich bearbeitet. Daher liegen zwischen Probeneingang und Befundausgang normalerweise nicht mehr als zwei Arbeitstage.

Auch bei Auffälligkeiten bzw. bei unplausiblen Resultaten, die sich im Verlauf der chemischen Untersuchungen ergeben können, ist eine kurze Bearbeitungsdauer der Proben dadurch gegeben, dass zwischen der Untersuchungseinheit und der ebenfalls in der Dienststelle Würzburg ansässigen Weinkontrolle kurze Wege existieren. Hierdurch ist in der Regel eine rasche Abklärung durch kurzfristig durchgeführte Nachfragen/Recherchen der Weinkontrolle möglich.

Bei Bedarf und in Abhängigkeit von der Fragestellung im Einzelfall können am LGL weitere spezielle Untersuchungen, deren Aussagekraft hinsichtlich der Rechtskonformität einer Probe deutlich die der obligatorischen Parameter der Anlage 10 der Weinverordnung übertrifft, umgehend veranlasst werden.

Alle hier vorgelegten Proben der Amtlichen Qualitätsweinprüfung werden in einem speziell dafür eingerichteten Prüfraum der DS Würzburg auch sensorisch durch Sachverständige des LGL beurteilt. Für jede Probe werden mehrere Minuten benötigt. Der hierbei ermittelte sensorische Befund wird neben den chemisch-physikalischen Parametern für den Untersuchungsbefund gemäß § 23 Abs. 1 in Verbindung mit Anlage 10 der Weinverordnung zwingend gefordert. Es wird darauf hingewiesen, dass dieser sensori-

sche Befund unabhängig von der sensorischen Prüfung des Weines durch eine Prüfungskommission ist, die nach den abgeschlossenen Untersuchungen des LGL in den Räumen der Regierung von Unterfranken stattfindet. Entscheidend für die endgültige Bewertung der sensorischen Eigenschaften von Qualitätsweinen und Prädikatsweinen aus Bayern ist stets der Befund der Prüfungskommission der Regierung von Unterfranken.

b) Wer gibt die Ergebnisse bekannt?

Die Ergebnisse der chemischen Analysen werden den Winzern bei Qualitätsweinen, für die Analysen überwiegend von zugelassenen Privatlaboren erstellt werden, in der Regel bereits vor Antragstellung bei der Regierung von Unterfranken bekannt, weil sie die Analyseergebnisse von den Laboren ausgehändigt erhalten. Ansonsten gibt die Weinprüfstelle der Regierung von Unterfranken als für die Qualitätsprüfung der Weine zuständige Behörde die Prüfergebnisse in Form von schriftlichen Bescheiden bekannt, denen im Fall der Durchführung der chemischen Analyse durch das LGL dessen Analysebögen beigelegt werden.

c) Kann gegen die Ergebnisse auch Einspruch eingelegt werden?

Gegen die Bescheide sind die üblichen Rechtsmittel des Verwaltungsrechtswegs zulässig. Es sind dies Widerspruch und Klage. Im Übrigen besteht nach dem Weinrecht die Möglichkeit, nach Ablauf der Rechtsbehelfsfrist einen abgelehnten Wein auch unter einer neuen Antragsnummer erneut zur Qualitätsprüfung anzustellen (vgl. § 22 Abs. 3 WeinV).

7. Welche einzelnen (insgesamt 12) Prüfungskommissionen gibt es für die sensorische Prüfung (bitte jede einzeln nennen und auch die einzelnen Vertreter, d.h. Namen nennen und den Verband, den sie vertreten, die bis zum 31.12.2016 im Amt sind)?

Es sind 12 Prüfungskommissionen gebildet, die sich wie folgt zusammensetzen:

Den Prüfungskommissionen gehören jeweils 3 Vertreter der Weinerzeuger, 1 Vertreter des Weinhandels, 1 Vertreter des Verbraucherschutzes und 1 Vertreter der Weinkontrolle an. Sie dürfen u. a. nur dann als Prüfer tätig werden, wenn sie ihre fachliche Eignung durch den Prüferpass der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft (DLG) nachweisen können.

Eine Kommission ist beschlussfähig, wenn mindestens 4 Mitglieder anwesend sind.

Bei der organisatorischen Abwicklung der einzelnen sensorischen Prüfungen bedient sich die Regierung von Unterfranken der Mitwirkung von fachkundigen Geschäftsführern, die von der Bayer. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau und dem Bezirk Unterfranken gestellt werden.

8. a) Wer benennt die Mitglieder der verschiedenen Prüfungskommissionen (Angabe des Verfahrens im Hinblick auf Berufung, Wahl usw.)?

Die Zusammensetzung der Prüfungskommissionen ist geregelt in Ziff. 2.2 der Bekanntmachung des damaligen Staatsministeriums für Arbeit und Sozialordnung, Familie, Frauen und Gesundheit vom 2. Oktober 1995 Az.: VII 5a/8985-8/6/95, zuletzt geändert durch Bekanntmachung vom 28. November 2008, AllMBI S. 862 („Zuteilung von amtlichen Prüfungsnummern und Zuerkennung von Prädikaten bei Qualitätswein b. A. und Qualitätsschaumwein“) und § 3 der Geschäftsordnung der Regierung von Unterfranken für

die Qualitätsweinprüfstelle vom 4. Dezember 2007 (Amtsblatt der Regierung von Unterfranken Nr. 24/2007), zuletzt geändert durch Bekanntmachung vom 12. September 2013 (Amtsblatt der Regierung von Unterfranken Nr. 18/2013).

Die Kommissionsmitglieder werden auf Vorschlag der vorschlagsberechtigten Verbände durch die Regierung von Unterfranken für die Dauer von 3 Jahren bestellt. Die Vertreter der Weinkontrolle sind davon ausgenommen, da sie ihre Prüfertätigkeit als Dienstaufgabe kraft Amtes zu erbringen haben.

Die bestellende Regierung von Unterfranken ist dabei grundsätzlich an die Vorschläge der Verbände gebunden. Sie kann einzelne Vorgeschlagene nur bei Vorliegen wichtiger Gründe nicht berücksichtigen (z. B. bei Fehlen des DLG-

Prüferpasses). In solchen Fällen muss vom jeweiligen Verband ein Ersatzmitglied vorgeschlagen werden.

Die Einteilung der einzelnen Prüfer zu den Prüfungskommissionen erfolgt dann auf Vorschlag der Geschäftsführer.

b) In welcher Weise ist hier der Fränkische Weinbauverband eingebunden?

Der Fränkische Weinbauverband ist der vorschlagsberechtigte Verband der Weinerzeuger.

c) Wann findet die Bekanntgabe der neuen Vertreter ab 01.01.2017 statt?

Die neuen Kommissionsmitglieder werden voraussichtlich gegen Ende November 2016 bestellt.

Anlage zu Frage 3. b):

Regierung von Unterfranken Qualitätsweinprüfung - Statistik



Häufigkeit Ablehnungsgründe

im Zeitraum vom 01.01.2015 bis 31.12.2015 für alle gespeicherten Jahrgänge

| Ablehnungsgrund | Nennungen | % |
|------------------------------|-----------|--------|
| pilzig | 756 | 12,49% |
| dumpf | 705 | 11,65% |
| biologisch negativ verändert | 467 | 7,72% |
| UTA (untyp. Alterungsnote) | 463 | 7,65% |
| Lackton | 450 | 7,44% |
| bitter | 403 | 6,66% |
| Böckser | 328 | 5,42% |
| muffig | 328 | 5,42% |
| faulig | 296 | 4,89% |
| Flüchtige Säure | 257 | 4,25% |
| Schimmelton | 221 | 3,65% |
| esterig/Esterton | 199 | 3,29% |
| unsauber | 150 | 2,48% |
| oxidativ | 135 | 2,23% |
| klein | 99 | 1,64% |
| obstig | 87 | 1,44% |
| Medizinton | 86 | 1,42% |
| karg | 66 | 1,09% |
| gerbend | 61 | 1,01% |
| sulfidisch | 52 | 0,86% |
| ausdruckslos | 51 | 0,84% |
| käsig | 45 | 0,74% |
| unharmonisch | 44 | 0,73% |
| alt | 34 | 0,56% |
| dünn | 30 | 0,50% |
| pflanzlich | 24 | 0,40% |
| weinfremd | 20 | 0,33% |
| Gumminote | 19 | 0,31% |
| sauer | 16 | 0,26% |
| grasig | 15 | 0,25% |
| krautig | 15 | 0,25% |
| vegetativ | 15 | 0,25% |
| wasserhell | 13 | 0,21% |
| gealtert | 8 | 0,13% |
| Korkgeschmack | 8 | 0,13% |
| unreif | 8 | 0,13% |
| Acetonnote | 7 | 0,12% |
| mäuselnd | 7 | 0,12% |
| Mineralölton | 7 | 0,12% |
| Faulböckser | 6 | 0,10% |
| Rauchton | 6 | 0,10% |
| stechend | 6 | 0,10% |
| stumpf | 6 | 0,10% |
| Molketon | 5 | 0,08% |
| Papierton | 4 | 0,07% |
| Chemikalienton | 3 | 0,05% |
| schweißig | 3 | 0,05% |
| animalisch | 2 | 0,03% |
| breit | 2 | 0,03% |

| | | |
|------------------------------------|-------------|----------------|
| essigstichig | 2 | 0,03% |
| schwefelig | 2 | 0,03% |
| Schwefelsäurefirne | 2 | 0,03% |
| Acetaldehyd | 1 | 0,02% |
| fremdartig in Geruch und Geschmack | 1 | 0,02% |
| hefig | 1 | 0,02% |
| kratzig | 1 | 0,02% |
| phenolisch | 1 | 0,02% |
| Sherryton | 1 | 0,02% |
| trüb | 1 | 0,02% |
| Gesamt | 6051 | 100,00% |

Regierung von Unterfranken Qualitätsweinprüfung - Statistik



Häufigkeit Ablehnungsgründe

im Zeitraum vom 01.01.2014 bis 31.12.2014 für alle gespeicherten Jahrgänge

| Ablehnungsgrund | Nennungen | % |
|------------------------------------|-----------|-------|
| dumpf | 321 | 9,85% |
| UTA (untyp. Alterungsnote) | 292 | 8,96% |
| bitter | 217 | 6,66% |
| Böckser | 212 | 6,50% |
| biologisch negativ verändert | 204 | 6,26% |
| muffig | 195 | 5,98% |
| Lackton | 155 | 4,75% |
| faulig | 144 | 4,42% |
| unsauber | 141 | 4,33% |
| pilzig | 138 | 4,23% |
| klein | 126 | 3,87% |
| oxidativ | 121 | 3,71% |
| Schimmelton | 92 | 2,82% |
| gerbend | 79 | 2,42% |
| ausdruckslos | 77 | 2,36% |
| dünn | 67 | 2,06% |
| esterig / Esterton | 64 | 1,96% |
| obstig | 64 | 1,96% |
| Flüchtige Säure | 62 | 1,90% |
| karg | 48 | 1,47% |
| weinfremd | 47 | 1,44% |
| sulfidisch | 38 | 1,17% |
| unharmonisch | 36 | 1,10% |
| Medizinton | 34 | 1,04% |
| alt | 33 | 1,01% |
| pflanzlich | 33 | 1,01% |
| sauer | 25 | 0,77% |
| wasserhell | 24 | 0,74% |
| grasig | 22 | 0,67% |
| käsige | 20 | 0,61% |
| Gumminote | 19 | 0,58% |
| unreif | 17 | 0,52% |
| krautig | 12 | 0,37% |
| Mineralölton | 8 | 0,25% |
| stumpf | 8 | 0,25% |
| Molketon | 7 | 0,21% |
| stechend | 7 | 0,21% |
| vegetativ | 7 | 0,21% |
| Papierton | 6 | 0,18% |
| gealtert | 5 | 0,15% |
| Acetonnote | 4 | 0,12% |
| Faulböckser | 4 | 0,12% |
| CO ₂ -scharf | 3 | 0,09% |
| Luftton | 3 | 0,09% |
| schweißig | 3 | 0,09% |
| Sherryton | 3 | 0,09% |
| mäuselnd | 2 | 0,06% |
| Rauchton | 2 | 0,06% |
| Acetaldehyd | 1 | 0,03% |
| Bittermandelton | 1 | 0,03% |
| fremdartig in Geruch und Geschmack | 1 | 0,03% |
| Korkgeschmack | 1 | 0,03% |
| kratzig | 1 | 0,03% |
| Milchsäurenote | 1 | 0,03% |

| | | |
|--------------------|-------------|----------------|
| schwefelig | 1 | 0,03% |
| Schwefelsäurefirne | 1 | 0,03% |
| Styrolton | 1 | 0,03% |
| Gesamt | 3260 | 100,00% |