

BUNDESAMT FÜR WEINBAU
AKKREDITIERTE PRÜFSTELLE
7000 EISENSTADT, GÖLBESZEILE 1

Antragsnummer: N 20327/25
Geschäftszahl: 61.209/25647-BAWB/25

Eisenstadt, am 22.09.2025

An Hr., Fr., Fa.:
Johann Ing. Frühwirth

Sachbearbeiter: Fr. Ambrusch
Telefon: +43 2682/65 905 - 60 Dw., Fax = Dw. 42
Email: bescheid@bawb.at

Wiener Neustädter Straße 75
2524 Teesdorf

Betriebsnummer: 1903004

Betreff: Antrag auf Erteilung der staatlichen Prüfnummer

B E S C H E I D

Hr., Fr., Fa. Ing. Frühwirth Johann hat am 16.09.2025 beim Bundesamt für Weinbau einen Antrag auf Erteilung der staatlichen Prüfnummer gestellt.

S P R U C H

Das Bundesamt für Weinbau erteilt gemäß §25 Abs. 1 Weingesetz 2009, BGBl.Nr. 111 idgF, für den beantragten Wein, nämlich

1020 l Weiss, Weißer Burgunder*,

DAC 2024 Thermenregion

Ried Hutweide
Ort: Tattendorf

die staatliche Prüfnummer: N 20327/25

Gemäß §25 Abs. 12 Weingesetz 2009, BGBl. I Nr. 111/2009 idgF in Verbindung mit §1 der Verordnung über einen Tarif für die Erteilung der staatlichen Prüfnummer, BGBl. II Nr. 221/2011 idgF, sind folgende Kosten aufgelaufen: EURO 0,00.

* Auf die Möglichkeit der Etikettierung mit Synonymen gemäß §1 der Verordnung BGBl. II Nr. 184/2018 idgF, wird hingewiesen.

B E G R Ü N D U N G

Chemische Analyse - N 20327/25
Chemical analysis

Methode:

MU:

Mostgewicht (berechnet) in °KMW Must weight (computed as °KMW	20,5		
Relative Dichte (20°/20°) Relative densitiy	0,9925	FTIR	(+/- 0,0005)
Vorhandener Alkohol in Vol-% Alcoholic strength (by volume)	13,4	FTIR	(+/- 0,2)
Gesamt Alkohol (berechnet) in Vol-% Total alcoholic strength (by volume)	13,6		(+/- 0,3)
Trockenextrakt in g/l Dry extract (computed) g/l	25,5	berechnet	
Gesamtzuckergehalt (Glucose und Fructose) in g/l Total sugars g/l	3,7	enzymatisch	(+/- 0,6)
Zuckerfreier Extrakt (berechnet) in g/l Sugar free extract (computed) g/l	21,8		
Titrierbare Säure (als Wein-säure) in g/l Total acidity (as tartaric acid) g/l	5,6	FTIR	(+/- 0,3)
Flüchtige Säure (als Essig-säure) in g/l Volatile acidity (as acetic acid) g/l	0,5	FTIR	(+/- 0,2)
Freie schweflige Säure (als SO ₂) in mg/l Free sulfur dioxide (as SO ₂) mg/l	34	photometr.	(+/- 10,0)
Gesamte schweflige Säure (als SO ₂) in mg/l Total sulfur dioxide (as SO ₂) mg/l	107	photometr.	(+/- 15,0)
Malvidindiglucosid nachwb. (J/N) Malvidindiglucosid g/l			
Fremdfarbstoffe künstlich nachweisbar (J/N) Test for artificial colorants (detectable)			
Optisches Drehvermögen Kreisgrade Optical rotation (200 mm)			
Äpfelsäure in g/l Total malic acid g/l			

Chemische Analyse - N 20327/25
Chemical analysis

Methode:

Sinnenprüfung entsprechend (J/N)
Sensory analysis

J

Kommission

Brennwert: 78 kcal/100ml 326 kJ/100ml

Im Auftrag des Bundesministeriums von Land- und Forstwirtschaft, Klima- und Umweltschutz Regionen und Wasserwirtschaft wird darauf hingewiesen, dass der Brennwert lediglich über ein Näherungsverfahren ermittelt wurde. Daher wird für die Verwendung des dadurch ermittelten Brennwertes seitens des Bundesamtes für Weinbau keine Haftung übernommen.

Um einen exakt bestimmten Brennwert zu erhalten, wird empfohlen den Glycerinwert bestimmen zu lassen.

Die Kosten gründen sich auf den angeführten Gesetzesstellen.

R E C H T S M I T T E L B E L E H R U N G

Gegen diesen Bescheid kann binnen vier Wochen ab Zustellung das Rechtsmittel der Beschwerde erhoben werden. Die Beschwerde ist schriftlich, mit Telefax oder sonst automationsunterstützt beim Bundesamt für Weinbau in Eisenstadt einzubringen, hat den Bescheid zu bezeichnen und eine begründete Beschwerde (Gründe, auf die sich die Behauptung der Rechtswidrigkeit stützt) zu enthalten.

H I N W E I S E

- 1) MU = Messunsicherheit
- 2) Die gegenständliche Probe erfüllt die rechtlichen Anforderungen hinsichtlich gesamt SO² an einen Bio-Wein.

FÜR DAS BUNDESAMT
Mag. Klaus Mracek
Abteilungsleiter