

BUNDESAMT FÜR WEINBAU  
AKKREDITIERTE PRÜFSTELLE  
7000 EISENSTADT, GÖLBESZEILE 1

Antragsnummer: N 6976/19  
Geschäftszahl: 61.209/15604-BAWB/19

Eisenstadt, am 12.03.2019

An Hr., Fr., Fa.:  
Johann Ing. Frühwirth  
  
Badener Straße 3  
2524 Teesdorf

Sachbearbeiter: Mag. Pfisterer  
Telefon: 02682/65 905 - 25 Dw., Fax = Dw. 42  
Email: bescheid@bawb.at

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 07.03.2019 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. I Nr. 111/2009 idgF, für den beantragten Wein, nämlich

200 l Weiss, Rotgipfler\*,

Beerenauslese 2017 Thermenregion

die staatliche Prüfnummer: N 6976/19

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 6976/19  
Chemical analysis

Methode:

MU:

|                                                                                                            |        |             |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|--------------|
| Mostgewicht (berechnet) in °KMW<br>Must weight (computed as °KMW                                           | 26,5   |             |              |
| Relative Dichte (20°/20°)<br>Relative densitiy                                                             | 1,0289 | Biegeschw.  | (+/- 0,0005) |
| Vorhandener Alkohol in Vol-%<br>Alcoholic strength (by volume)                                             | 12,9   | Methb.      | (+/- 0,2)    |
| Gesamt Alkohol (berechnet) in Vol-%<br>Total alcoholic strength (by volume)                                | 17,8   |             | (+/- 0,3)    |
| Trockenextrakt in g/l<br>Dry extract (computed) g/l                                                        | 118,9  | berechnet   |              |
| Gesamtzuckergehalt (Glucose und Fructose) in g/l<br>Total sugars g/l                                       | 82,6   | enzymatisch | (+/- 0,6)    |
| Zuckerfreier Extrakt (berechnet) in g/l<br>Sugar free extract (computed) g/l                               | 36,3   |             |              |
| Titrierbare Säure (als Wein-säure) in g/l<br>Total acidity (as tartaric acid) g/l                          | 7,2    | potentiom.  | (+/- 0,3)    |
| Flüchtige Säure (als Essig-säure) in g/l<br>Volatile acidity (as acetic acid) g/l                          | 1,1    | titrim.     | (+/- 0,2)    |
| Freie schweflige Säure (als SO <sub>2</sub> ) in mg/l<br>Free sulfur dioxide (as SO <sub>2</sub> ) mg/l    | 41     | photometr.  | (+/- 10,0)   |
| Gesamte schweflige Säure (als SO <sub>2</sub> ) in mg/l<br>Total sulfur dioxide (as SO <sub>2</sub> ) mg/l | 242    | photometr.  | (+/- 15,0)   |
| Malvidindiglucosid nachwb. (J/N)<br>Malvidindiglucosid mg/l                                                |        |             |              |
| Fremdfarbstoffe künstlich nachweisbar (J/N)<br>Test for artificial colorants (detectable)                  |        |             |              |
| Optisches Drehvermögen Kreisgrade<br>Optical rotation (200 mm)                                             | 6,4    |             |              |
| Brennwert in kcal/100ml<br>Kilocalories kcal/100ml                                                         |        |             |              |

Chemical analysis

Brennwert in kJ/100ml

Kilojoule kJ/100ml

|                 |      |             |           |
|-----------------|------|-------------|-----------|
| Glycerol in g/l | 0.37 | enzymatisch | (+/- 1,0) |
| Glicerol g/l    |      |             |           |

Äpfelsäure in g/l

Total malic acid g/l

|                                  |   |            |
|----------------------------------|---|------------|
| Sinnenprüfung entsprechend (J/N) | J | Kommission |
| Sensory analysis                 |   |            |

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

FÜR DAS BUNDESAMT  
Mag. Pfisterer  
Abteilungsleiter