

# Lohnversektung im Hause Johann Kattus

Angebot für die Weinveredelung zu Qualitätssekt und Frizzante 2017



**INNOVATION  
TRADITION  
WEINKOMPETENZ**



Johann Kattus GmbH, Billrothstraße 51, A - 1190 Wien

Tel.: +43-1-368 43 50-0 · Fax: +43-1-368 43 50-52 · FN 336272v · HG Wien  
BA 229-122-123/00 BLZ 12000 · IBAN AT03 1200022912212300 · BIC BKAUATWW  
ATU65314144 · ATV1005570008 · ARA Lizenz Nr. 2419

Vielen Dank für Ihr Interesse an unseren Leistungen zur Lohnversektung. Nachfolgend dürfen wir Ihnen unser Angebot zur qualitativ hochwertigen Sektproduktion darlegen:

## 1. Allgemeines zu den angebotenen Leistungen

- Grundsätzlich besteht die Möglichkeit der Veredelung von Sektgrundwein zu Sekt mittels traditioneller Flaschengärung in 750 ml Flaschen oder durch Gärung in Tanks (letzteres in Abhängigkeit von Behälterverfügbarkeit sowie der verfügbaren Größen)
- Standardanalysen werden durch Kattus sowie durch unabhängige Labors durchgeführt und sind im Preis enthalten.
- Sollten weitergehendere Analysen gewünscht werden oder aufgrund der Beschaffenheit des Weines erforderlich sein, werden diese Kosten in Rechnung gestellt.
- Zusätzlich erfolgt eine sensorische Analyse durch Kattus. Wir behalten uns vor, dass trotz guter Analysewerte bei einer nicht zufriedenstellenden Weinsensorik der Wein von Kattus zur Versektung abgelehnt werden kann.
- Kattus übernimmt die Beschaffung von Hüllgütern (Flaschen, Kronenkorken, Bidules, Agraffen, Korken, Kartons)<sup>1</sup>
- Spätestens 2 Wochen vor Fertigstellung des Sekts (Abfüllung oder Degorgierung) muss die Zusammensetzung der Dosage vereinbart werden.
- Die Lagerung bei Kattus erstreckt sich bei Tankgärung auf max. 8 Monate bzw. max. 4 Monate bei Frizzante und bei Flaschengärung auf max. 12 Monate, gerechnet ab Anlieferungszeitpunkt.

## 2. Grundlegendes zum Sektgrundwein

- **Nur aus hochwertigem Wein kann hochwertiger Sekt produziert werden!**
- Ausschließlich gesundes Lesematerial mit max. 17° KMW verwenden
- Behutsame und schonende Verarbeitung des Leseguts
- Keine Maischestandzeit

---

<sup>1</sup> Sofern erwünscht und keine beigestellten Hüllgüter verwendet werden

- Nur hellen Vorlaufmost verwenden
- Einwandfreie Mostvorklärung
- Verwendung von Reinzuchthefer
- Zeitgerechtes Abziehen von der Hefe
- Lagerung in spundvollen (luftfreien) Gebinden
- **ACHTUNG:** durch aktuell geringe Mineralstoffversorgung der Böden und die durch Trockenheit hervorgerufenen Stresssituationen der Rebe, können in Abhängigkeit vom Jahrgang immer wieder Gärprobleme auftreten (bis hin zu kompletten Gärverhinderungen).

### 3. Analytische Anforderungen an den zu vergärenden Wein

- Der Grundwein muss eiweiß- und weinsteinstabil bzw. auch schwermetall- und mikroorganismenfrei und EK-filtriert sein.
- Weiters darf keine Kalziumsäuuerung im Grundwein durchgeführt worden sein (Kalziumtartrat-Stabilität).
- Auf Wunsch erfolgt eine Weinsteinstabilisierung mittels CMC bzw. Metagum
- Keine Kupferbeimengung (Hefegift!)
- Ungeeignet zur Sektherstellung sind Weine, welche bereits bei der ersten Gärung stecken geblieben sind oder nur schwer vergoren werden konnten. Diese Weine verursachen Gärprobleme bis hin zur Nichtvergärung bei der Verarbeitung zu Sekt.
- Restzucker: < 2g/l
- Alkoholgehalt: ≤11,0 % Vol.
- Titrierbare Säure: 7-8,5 g/l
- Flüchtige Säure: <0,3 g/l
- SO<sub>2</sub>-frei: <25 mg/l (idealerweise unter 20mg/l)
- SO<sub>2</sub>-gesamt: <80 mg/l
- pH-Wert: 2,8-3,2
- FAN: >150 mg/l
- Kein Sorbinsäuregehalt und keine sonstigen Konservierungsmittel
- Gerbstoffgehalt: <20 mg/l (Empfehlung)

## 4. Anlieferungsbedingungen

- Weinanlieferung nach vorheriger Terminabsprache in staplerfähigen, vollgefüllten Behältern (max. 1.500 kg Gesamtgewicht)

## 5. Mengen

### 5.1. Traditionelle Flaschengärung

Die Mindestmenge zur Versektung bei der traditionellen Flaschengärung beträgt 500 Liter. Mengen unter 1.000 Liter werden in einem Zuge degorgiert.

### 5.2. Tankgärung/-versektung

Die Mindestmenge zur Versektung beträgt bei der Tankgärung ca. 1.000 Liter. Es erfolgt eine einmalige Abfüllung.

Aufgrund der verschiedenen Produktionsschritte sind Verluste bis zu 6% der Anlieferungsmenge möglich.

## 6. Ausstattung

### 6.1. Generell:

Flaschen, Kronenkorken, Bidules und Agraffen werden immer von Kattus gestellt. Alle weiteren Ausstattungen (Hüllgüter) können vom Auftraggeber entworfen und beigestellt werden. Diese müssen jedoch unseren Spezifikationen entsprechen und rechtzeitig angeliefert werden.<sup>2</sup> Wir beraten Sie gerne bei der Auswahl und empfehlen Ihnen gerne Lieferanten. Es besteht auch die Möglichkeit der Auswahl von neutralen Hüllgütern und Farben je nach Verfügbarkeit.

---

<sup>2</sup> Spezifikationen siehe Anhang

## **6.2. Flaschen**

### **6.2.1. Traditionelle Flaschengärung**

775 g Flaschen in weiß, grün oder antik mit 750 ml Inhalt

### **6.2.2. Tankgärung**

610 g Flaschen in weiß oder vetrogrün (dunkelgrün) mit 750 ml Inhalt

### **6.2.3. Frizzante**

570 g Flaschen in weiß für Frizzante (Twist&Plopp-Verschluss) mit 750 ml Inhalt

## **6.3. Verschlüsse**

### **6.3.1. Flaschengärung**

Kronenkorken und Bidule sowie neutrale Zwei-Scheiben-Naturkorken und Agraffen werden von Kattus gestellt. Korken mit besonderem Korkbrand müssen beige gestellt werden (siehe Punkt 6.1. Generelles).

### **6.3.2. Tankgärung**

Neutrale Zwei-Scheiben-Naturkorken und Agraffen werden von Kattus gestellt. Korken mit besonderem Korkbrand müssen beige gestellt werden (siehe Punkt 6.1. Generelles).

### **6.3.3. Frizzante**

Bei Frizzante werden die entsprechende Twist & Plopp Verschlüsse von Kattus gestellt.

## **6.4. Kapsel**

Neutrale Kapseln in Standardfarben und Standardgrößen je nach Auswahl werden von Kattus gestellt. Alle vom Standard abweichenden Kapseln müssen beige gestellt werden (siehe Punkt 6.1. Generelles).

## 6.5. Etiketten

Grundsätzlich können die Flaschen mit Vorder-, Rücken- und Halsetikett versehen werden. Es können allerdings nur Selbstklebeetiketten auf Rollen verwendet werden.<sup>3</sup> Für Halsschleifen gibt es nur eine Standardgröße und nur in Verbindung mit der Standardkapsellänge.

Größen der Vorder -und Rückenetiketten sind variabel bis zu einer Maximalgröße. Wir weisen darauf hin, dass es aufgrund der Ovalität der Flaschen immer wieder zu Faltenbildungen kommen kann. Dies ist insbesondere dann der Fall, je größer die Etikette ist.

## 6.6. Kartons

Die Flaschen werden in neutrale 6er Kartons verpackt. Der Karton wird anschließend mittels Kartondrucker mit einer Chargennummer versehen. Außerdem ist auch ein kurzer Text Ihrer Wahl möglich.

Damit eine lückenlose Rückverfolgung gewährleistet ist, werden von Kattus auch Flaschen bzw. Kapseln mit einer eindeutig zuordenbaren Chargennummer versehen.

## 7. Preise

Die nachfolgend angeführten Preise gelten für jene im Jahr 2017 angelieferten Weine und beinhalten folgende Leistungen:

- Einlagerung des angelieferten Weines
- Eingangsanalysen
- Tiragebereitung (Kattus-Eigentirage)
- Hefebereitung
- Rohsektfüllung (bei traditioneller Flaschengärung)
- Flaschen
- Verschließen mit Bidule und Kronenkork (bei traditioneller Flaschengärung)
- Schlichtung in Gitterkörbe (bei traditioneller Methode)

---

<sup>3</sup> Siehe Spezifikationen im Anhang

- Reifung gemäß gesetzlich vorgeschriebener Lagerzeit
- Rütteln und Degorgierung (bei traditioneller Flaschengärung)
- Dosierung (Kattus-Eigendosage)
- Verkorken mit neutralen Zwei-Scheiben-Naturkork bei Sekt oder Verschließen mit Twist&Plopp-Verschluss bei Frizzante
- Verschließen mit neutralen silbernen Agraffen nur bei Sekt
- Kapselung mit Standardkapseln in den Standardfarben (silber, gold, schwarz oder weiß)<sup>4</sup>
- Etikettierung mit Selbstklebeetiketten (vom Auftraggeber beige stellt)
- Verpacken in neutrale Kartons.

Des Weiteren sind die anfallenden Rohstoffkosten für Zucker, Hefe, Rüttelhilfen, etc. in den Preisen inkludiert. Alle Preise verstehen sich exklusive Umsatzsteuer und ARA-Beitrag.

### 7.1. Traditionelle Flaschengärung

#### Teilrechnung Rohsektfüllung

Bei der traditionellen Flaschengärung werden nach Rohsektfüllung folgende Preise, gestaffelt nach Mengen, verrechnet:

<b>Anlieferungsmenge in Liter</b>	<b>Kosten/Flasche in EUR</b>
500 - 1.500	1,85
1.501 - 5.000	1,70
5.001 - 10.000	1,60
ab 10.001	1,50

---

<sup>4</sup> Je nach Verfügbarkeit.

Teilrechnung Fertigstellung

Nach der Degorgierung, Etikettierung und Verpackung werden folgende Preise verrechnet:

Anlieferungsmenge in Liter	Kosten/Flasche in EUR
500 - 1.500	1,75
1.501 - 5.000	1,60
5.001 - 10.000	1,50
ab 10.001	1,40

**7.2. Tankgärung**

Bei der Tankgärung für Sekt oder Frizzante werden folgende Preise nach der Fertigstellung verrechnet:

Anlieferungsmenge in Liter	Kosten/Flasche in EUR
1.000	2,60
6.000 - 7.500	2,25
16.000 – 19.000	1,95

**7.3. Sonstiges**

7.3.1. ARA-Kosten:

Auf Grundlage der Verpackungsverordnung ist der Erst-Inverkehrbringer verpflichtet, von abgepackten Waren in Österreich die anfallenden Verpackungen zurückzunehmen und zu verwerten. Mittels Zahlung einer Gebühr an eine Sammel- und Verwertungsgesellschaft (in unserem Fall die Altstoff Recycling Austria AG), kann diese Verpflichtung an die Altstoff Recycling Austria AG (ARA) „abgetreten“ (entpflichtet) werden.

Grundsätzlich entpflichten wir unsere Produkte über die ARA AG. Sollte dies nicht erwünscht sein, bitten wir Sie, uns das mitzuteilen. Die ARA Gebühr



beträgt ca. EUR 0,07 pro Flasche<sup>5</sup>, die bei der Endabrechnung hinzugerechnet wird.

### 7.3.2. Lagerkosten

Wie unter Punkt 1 beschrieben, beträgt bei Tankgärung die max. Lagerungsdauer 8 Monate und bei Flaschengärung max. 12 Monate gerechnet ab dem Anlieferungszeitpunkt. Darüber hinausgehende Lagerungsdauer wird mit EUR 0,01 pro Flasche und Monat verrechnet.

### 7.3.3. Beigestellte Hüllgüter

Für den Fall, dass Sie selbst Hüllgüter beistellen (oder nicht benötigen), werden Ihnen folgende Kosten erlassen:

Korke: EUR 0,09 pro Flasche  
Kapsel: EUR 0,04 pro Flasche  
Kartons: EUR 0,04 pro Flasche

### 7.3.4. Paletten/Gitterkörbe

Wir bitten Sie, die Paletten bei Abholung zu tauschen. Ansonsten verrechnen wir pro Palette EUR 15,00. Sollte die Abholung in Gitterkörben erfolgen, bitten wir Sie, diese innerhalb von 10 Werktagen an Kattus zu retournieren. Nicht retournierte Gitterkörbe werden mit EUR 25,00 pro Stück in Rechnung gestellt.

---

<sup>5</sup> Abhängig vom aktuellen ARA-Preis sowie der tatsächlichen Produktausstattung.

## 8. Gewährleistung und Reklamationen

Ausdrücklich weisen wir darauf hin, dass eventuell auftretender Korkgeschmack nicht in unserer Verantwortung liegt.

Trotz höchster Sorgfalt können aufgrund von schlecht verarbeitbaren Etiketten einzelne Flaschen mangelhaft etikettiert sein. Nachträgliche Reklamationsansprüche aufgrund von Falten/Blasen bei Etiketten können daher nicht geltend gemacht werden.

Ein Nichtauftreten von Kalziumtartrat- und Weinsteinausscheidungen können wir nicht garantieren.

Des Weiteren kann es in Ausnahmefällen aufgrund von jahrgangsabhängiger Trockenheit (Stichwort: Nährstoffmangel), aber auch von eventuell vorhandenen Spritzmittelrückständen zu Gärproblemen kommen. In diesem Fall wird gemeinsam eine Lösung gesucht (z.B. Transvasieren). Sollte für das Problem keine Lösung gefunden werden, wird Kattus den Wein zur Abholung bereitstellen.

Es gilt als vereinbart, dass von keiner der Vertragsparteien von der anderen Partei Kosten oder Schadenersatz gefordert werden kann. Der Auftraggeber hat die bei Kattus aufgelaufenen Kosten nur dann zu tragen, wenn er die analytischen Anforderungen an den zu vergärenden Wein gemäß Punkt 3 nachweislich missachtet hat.

## Anhang A

### Hüllgüterspezifikationen

Trotz bestmöglicher Beschreibung der Hüllgüter kann sich die Verarbeitbarkeit aufgrund von unterschiedlichen Lieferanten, Toleranzen und Materialien in erheblichem Maße verändern. Wir können daher keine Garantie für die fehlerlose Verarbeitung übernehmen. Sollten aufgrund beigestellter Hüllgüter Schäden an den Maschinen auftreten, so behalten wir uns vor, die Reparaturkosten an den Auftraggeber weiter zu verrechnen.

#### 1. Korken

Es können nur Zwei-Scheiben-Naturkorken in der Größe 48 x 30,5 mm verarbeitet werden. Alternativ sind auch Korken aus reinem Mikrogranulat (z.B. Diam) mit denselben Abmessungen verarbeitbar.

#### 2. Kapsel

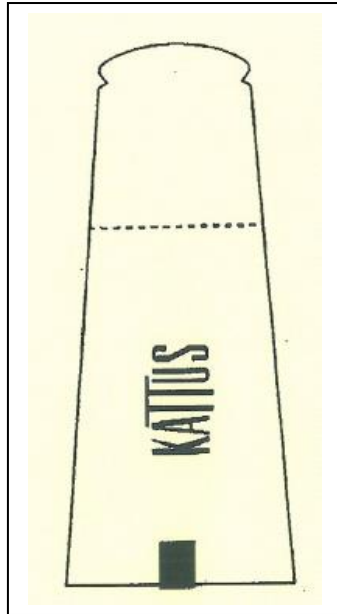
##### 2.1. Standardkapsel

Abmessungen: 34 x 125 mm, 1:6,5 Konus, 50 Mikron, Duplo

Bei Kapseln mit stirnseitigem Druck, welche optisch ausgerichtet werden sollen, ist ein Spot in den Abmessungen 8 x 10 mm notwendig. Dieser muss eine konträre Farbe zu der restlichen Kapselfarbe aufweisen (z.B. bei schwarzer Kapsel wäre ein silberner oder weißer Spot notwendig; bei weißer oder goldener Kapsel wäre ein schwarzer Spot erforderlich). Dieser Spot muss sich am unteren Ende der Kapsel befinden (siehe Abbildung).

Aufgrund von optischen Erkennungstoleranzen, je nach Lieferant unterschiedlich, können einzelne Kapseln falsch oder nicht ausgerichtet sein. Für eine fehlerlose Ausrichtung können wir keine Garantie übernehmen.

Bei Verwendung eines Spots zur Ausrichtung der Kapsel empfiehlt sich die Verwendung von Halsschleifen, um den darunter liegenden Spot nach Etikettierung zu verbergen.



## 2.2. Kurze Kapsel (Frizzante)

Abmessungen: 35 x 105 mm, 1:12,5 Konus, 50 Mikron, Duplo  
Packungseinheit: gestapelt zu Einheiten á 50 Stück (abhängig je nach Größe)

Diese Kapsel in neutraler Ausführung ist nicht auf Lager und müsste gesondert bestellt werden.

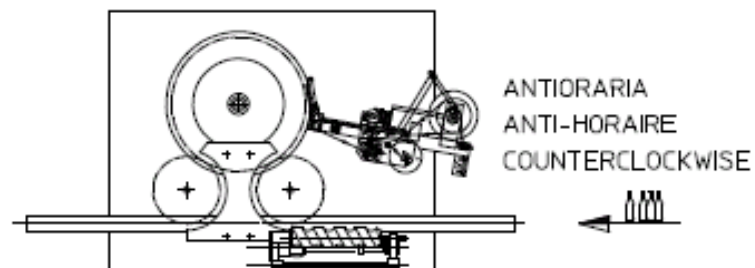
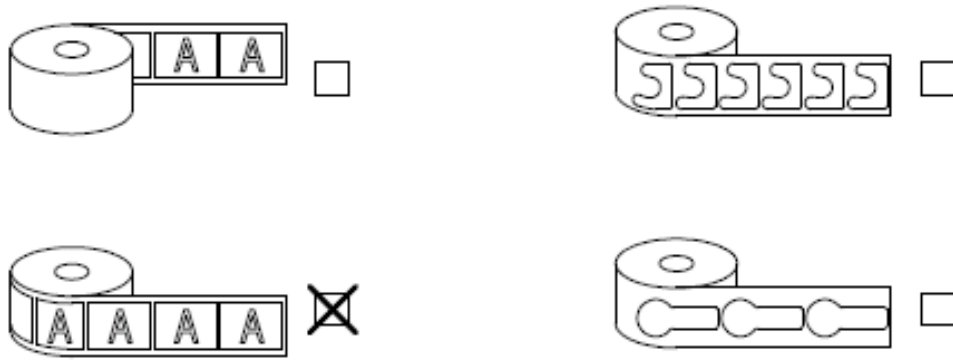
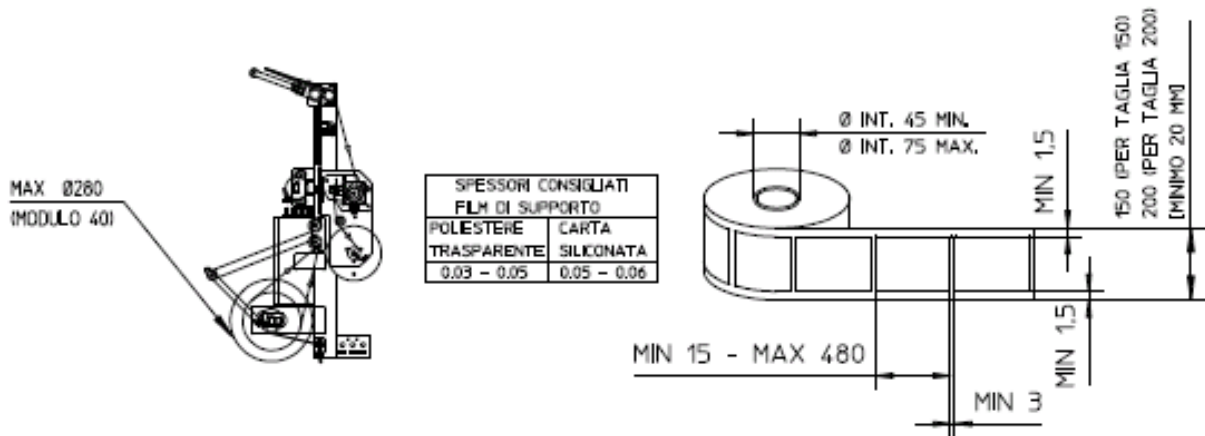
Bei dieser Art von Kapsel ist keine Halsschleife möglich. Des Weiteren sind Kapseln mit integrierter Halsschleife nicht verarbeitbar.

## 2.3. Etiketten:

Zur automatischen Etikettierung können nur Selbstklebeetiketten auf Rolle verwendet werden. Folgende Rolleneigenschaften hinsichtlich Wicklung etc. sind erforderlich:



**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE BOBINE DI ETICHETTE AUTOADESIVE**  
**TECHNICAL SPECIFICATIONS CONCERNING THE REELS OF SELFADHESIVE LABELS**  
**SPECIFICATIONS TECHNIQUES CONCERNANT LES BOBINES DES ETIQUETTES AUTOCOLLANTES**

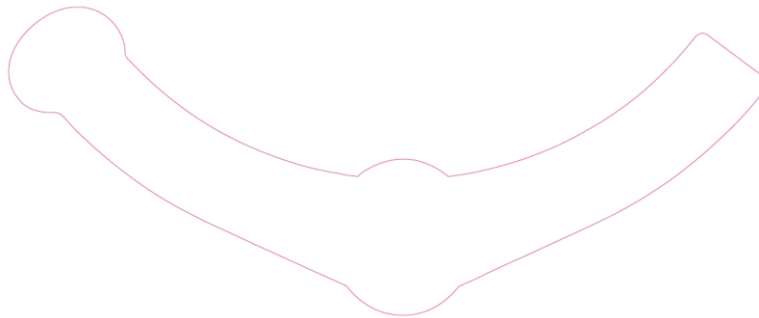


Ø MM. EST.	MT.	LUNGH. MM	25	50	75	100	125	150	175	200	225	250
280	355	N. ETICH.	13.200	6.800	4.600	3.500	2.800	2.300	2.000	1.800	1.600	1.400
380	725	N. ETICH.	27.000	12.900	9.400	7.100	5.700	4.800	4.100	3.600	3.200	2.900
480	1200	N. ETICH.	44.400	23.100	15.600	11.800	9.400	7.900	6.800	5.900	5.300	4.800

### 3. Halsschleife:

Abmessungen: Länge:162 mm x 66 mm

Halsschleifen sind nur bei gleichzeitiger Verwendung von Kapseln mit Standardlänge möglich. Die Größe und Form der Halsschleife ist unbedingt einzuhalten (siehe Abbildung). Bei Bedarf erhalten Sie eine Stanzvorlage zur grafischen Bearbeitung.



### 4. Etiketten

#### 4.1. Bauchetikette

Abmessungen: Maximallänge: 110 mm; Maximalhöhe: 102 mm

Eine Kombination der beiden Maximalgrößen ist nicht zu empfehlen, da aufgrund der Ovalität der Flaschen mit erheblicher Faltenbildung zu rechnen ist.

Nachfolgende Etikettengrößen sind beispielsweise ohne größere Probleme einsetzbar:<sup>6</sup>

- 95 x 60 mm (Länge x Höhe)
- 40 x 102 mm (Länge x Höhe)

---

<sup>6</sup> Abhängig von Material.

#### **4.2. Rückenetikette:**

Für die Rückseite gilt ähnliches wie für die Vorderseite.

Folgende Rückenetikettengröße ist ohne größere Probleme einsetzbar<sup>7</sup>:

- 50 x 60 mm (Länge x Höhe)

Gute Erfahrungen konnten mit Kunststoffetiketten aus Polyethylen oder Polypropylen mit 50 my gemacht.

#### **5. Kartons**

Grundsätzlich werden die Flaschen in neutrale 6er Kartons verpackt. Sollten bedruckte Kartons gewünscht sein, unterstützen wir Sie gerne bei der Beschaffung.

---

<sup>7</sup> Ebenso abhängig von Material.

## Anhang B

### Bespiele für Lieferanten

#### Korken:

Lieferant	Vertretung/Kontakt
Diverse, u. A.: Relvas (Portugal)	austrocap GmbH Eyzinggasse 23 1110 Wien <a href="mailto:office@austrocap.com">office@austrocap.com</a> +43 1 743 1999 Ansprechpartner: Fr. Schönkypf
MA Silva	oenoproducts GmbH Am Hafen 6/1/3 A-2100 Korneuburg <a href="mailto:office@oenoproducts.at">office@oenoproducts.at</a> +43 676 5955971 Ansprechpartner: Hr. Ing. Radocha
Weitere diverse Lieferanten	Korken Schiesser GmbH (Amorim Korken), Colombin, etc.



## Kapseln:

Lieferant	Vertretung/Kontakt
Enoplastic (Italien)	austrocap GmbH Eyzinggasse 23 1110 Wien <a href="mailto:office@austrocap.com">office@austrocap.com</a> +43 1 743 1999 Ansprechpartner: Fr. Schönkypl
Watzke (Österreich)	BT-WATZKE GmbH Griesstraße 25 8243 Pinggau +43 339 / 22201-0 Ansprechpartner: Hr. Ing. Martin Taucher

## Etiketten:

Lieferant	Vertretung/Kontakt
Ulrich Etiketten	Ulrich Etiketten Ges.m.b.H. Marksteinergergasse 2 1210 Wien <a href="mailto:Gerhard.kolarsky@ulrich.at">Gerhard.kolarsky@ulrich.at</a> +43 1 271 39 40-31 Ansprechpartner: Hr. Kolarsky
Marzek Etiketten	Marzek Etiketten GmbH Marzek Straße 2514 Traiskirchen <a href="mailto:si@marzek.at">si@marzek.at</a> +43 2252 90 500 184 Ansprechpartner: Fr. Six

## Anhang C

### Bezeichnungsvorschriften

Nachfolgend finden Sie einen Auszug über die Bezeichnungsvorschriften von Sekt, Schaumwein und Perlwein. Wir weisen ausdrücklich darauf hin, dass wir nicht für die Richtigkeit der Angaben auf Ihrem Etikett verantwortlich sind.

#### **Qualitätsschaumwein (Sekt)**

##### Verpflichtende Angaben (Rückenetikette)

- Bezeichnung: „Sekt“ oder „Qualitätsschaumwein“
- Herkunftsangabe: „Hergestellt in Österreich“ oder „Erzeugnis aus Österreich“ oder für den Fall, dass nur österreichische Qualitätsweinrebsorten verwendet wurden „Sekt aus Österreich“ oder „Österreichischer Sekt“
- Nennvolumen: Angabe in Liter, Zentiliter oder Milliliter (e darf hinzugefügt werden) – Schriftgröße mind. 4 mm für Nennvolumen und 3 mm für e
- Alkoholgehalt: in % Vol. (Toleranz +/- 0,8 % Vol.), Schriftgröße mind. 3 mm
- Restzuckergehalt: z.B. Brut (<12g/l), Extra trocken (12-17g/l) Trocken (17-32g/l), Halbtrocken (32-50g/l), etc.
- Hersteller od. Verkäufer (Name/Firmenname plus Adresse – Gemeinde & Staat).

##### Verpflichtende Angaben (beliebige Platzierung)

- Loskennzeichen (von Kattus vergeben und auf Kapsel gedruckt)
- „Enthält Sulfite“

##### Weitere mögliche aber nicht verpflichtende Angaben:

- Markenname
- Rebsortenangabe: Angabe einer (mind. 85 %) oder mehrerer Rebsorten in mengenmäßig absteigender Reihenfolge mit gleicher Schriftgröße

## **Qualitätsschaumwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Sekt g.U.) – Österreichische Sektpyramide**

Sekte müssen zur Verkostung eingereicht werden

### Zusätzliche/Abgeänderte Angaben zu Qualitätsschaumwein (Sekt)

- Bezeichnung/Herkunft: „Österreichischer Sekt g.U.“ od. „Österreichischer Qualitätsschaumwein g.U.“ sowie Herkunft („Niederösterreich“, „Burgenland“, „Wien“, „Steiermark“).
- Stufe 1 „Klassik“ – Bezeichnung am Vorderetikett, zulässig wenn:
  - Ernte der zugrundeliegenden Trauben (ausschließlich Rebsorten, die für Qualitätswein zugelassen sind) in einem einzigen Bundesland
  - Lagerung auf der Hefe mindestens neun Monate, unabhängig von der Herstellungsmethode
  - Abgabe an den Verbraucher nicht vor dem 22. Oktober des auf die Ernte folgenden Jahres
  - ein vorhandener Alkoholgehalt, der mit höchstens 12,5 % vol. am Etikett anzugeben ist
- Stufe 2 „Reserve“, zulässig wenn:
  - Ernte und Pressung (Ausbeutesatz höchstens 60%) der zugrundeliegenden Trauben (ausschließlich Rebsorten, die für Qualitätswein zugelassen sind) in einem einzigen Bundesland; Handlese (maximale Schütthöhe von 35cm in den Lesekisten) und Ganztraubenpressung
  - Lagerung auf der Hefe mindestens 18 Monate; Herstellung ausschließlich mittels traditioneller Flaschengärmethode („méthode traditionnelle“)
  - Abgabe an den Verbraucher nicht vor dem 22. Oktober des zweiten auf die Ernte folgenden Jahres
  - ein Restzuckergehalt von höchstens 12g/l

### Stufe 3 „Große Reserve“, zulässig wenn:

- Ernte und Pressung (Ausbeutesatz höchstens 50%) der zugrundeliegenden Trauben (ausschließlich Rebsorten, die für Qualitätswein zugelassen sind) in einer einzigen Gemeinde; Handlese (maximale Schütthöhe von 35cm in den Lesekisten) und Ganztraubenpressung;

Johann Kattus GmbH, Billrothstraße 51, A - 1190 Wien

Tel.: +43-1-368 43 50-0 · Fax: +43-1-368 43 50-52 · FN 336272v · HG Wien  
BA 229-122-123/00 BLZ 12000 · IBAN AT03 1200022912212300 · BIC BKAUATWW  
ATU65314144 · ATV1005570008 · ARA Lizenz Nr. 2419

- Lagerung auf der Hefe mindestens 30 Monate; Herstellung ausschließlich mittels traditioneller Flaschengärmethode („Méthode Traditionnelle“);
- Abgabe an den Verbraucher nicht vor dem 22. Oktober des dritten auf die Ernte folgenden Jahres;
- ein Restzuckergehalt von höchstens 12g/l;
- die Angabe eines kleineren Weinbaugebietes ist unzulässig
- die Angabe von Großlagen oder Rieden ist zulässig.

Nach positivem Bescheid muss die entsprechend eingereichte Charge bei Verkauf mit einer Banderole versehen werden, welche bei Öffnung der Flasche zerstört wird.

Weitere Informationen sind beispielsweise unter [www.bundeskellereiinspektion.at](http://www.bundeskellereiinspektion.at) unter dem Punkt Downloads/Bezeichnungsvorschriften ersichtlich, bzw. nach Rückfrage bei Kattus bzw. den Etikettenherstellern erhältlich.