vinetur

Warum süßer Wein nicht immer aufgespritet ist – und worauf es ankommt, um seinen Stil zu verstehen

Dieser Artikel erklärt, woher die Süße kommt, wann Alkohol zugesetzt wird und welche Hinweise Ihnen helfen, Etiketten und Beschreibungen besser einzuschätzen.

Donnerstag, 12. November 2026



Restzucker und zugesetzter Alkohol beantworten unterschiedliche Fragen; konzentrierte Trauben ergeben nicht zwangsläufig einen süßen Wein. Mit KI erstellte didaktische Illustration.

Wein kann aus mehreren Gründen süß schmecken, und nicht immer wird dafür Alkohol zugesetzt. Den Unterschied zu verstehen ist viel hilfreicher, als sich Namen von Regionen einzuprägen: So können Sie Etiketten und Beschreibungen besser einschätzen und erkennen, welcher Stil zu Ihren Vorstellungen passen könnte.

Süß und aufgespritet: zwei Dinge, die man auseinanderhalten sollte

Zunächst stellt sich die Frage, woher die Süße kommt. Die zweite Frage ist, ob während der Herstellung Alkohol zugesetzt wurde. Das ist nicht dasselbe. Most, also der Traubensaft, der vergoren werden soll, enthält natürlichen Zucker. Während der Gärung wandelt Hefe einen Teil dieses Zuckers in Alkohol um. Bleibt ein Teil des Zuckers unvergoren, kann der Wein süß bleiben: Wie süß er wirkt, hängt davon ab, wie viel Zucker übrig ist und wie dieser mit der Säure zusammenspielt. Der im fertigen Wein verbliebene Zucker wird meist Restzucker genannt.

Hilfreich ist auch, den Zuckergehalt nicht mit dem Süßeindruck zu verwechseln. Zwei Weine können unterschiedlich viel Zucker enthalten und dennoch je nach Säure, Aromen oder Reifung mehr oder weniger süß wirken. Deshalb reichen weder die Farbe noch der Alkoholgehalt oder die Herkunft allein aus, um zu erkennen, wie ein Wein schmecken wird.

Ein aufgespriteteter Wein ist ein Wein, dem Alkohol zugesetzt wurde, meist ein Traubendestillat. Dieser zugesetzte Alkohol muss kein süßer Likör sein. Auch nicht aufgespriteteter Wein enthält Alkohol, der in diesem Fall jedoch ausschließlich aus der Gärung stammt. Durch die Zugabe von Alkohol kann die Gärung gestoppt und Zucker bewahrt werden. Das bedeutet aber weder, dass alle aufgespriteten Weine süß sind, noch, dass alle süßen Weine aufgespritet sein müssen.

Zwei getrennte Fragen, um einen süßen Wein zu verstehen

Woher die Süße kommt

Der Most liefert natürlichen Zucker.

Wenn ein Teil des Zuckers nicht vergärt, bleibt Restzucker zurück.

Der Süßeindruck verändert sich je nach Säure und Aromen.

Ob Alkohol zugesetzt wurde

Einem aufgespriteten Wein wird Alkohol zugesetzt, meist ein Traubendestillat.

Ein nicht aufgespriteter Wein erhält seinen Alkohol ausschließlich durch die Gärung.

Aufgespritet und süß sind keine Synonyme.

Wie Süße ohne Alkoholzugabe erhalten bleibt

Eine Möglichkeit, Zucker zu bewahren, besteht darin, die Gärung zu beenden, bevor die Hefe den gesamten Zucker im Most verbraucht hat. Das ist auch ohne Spirituose möglich, zum Beispiel indem die Hefe durch Filtration entfernt wird. Es gibt außerdem Weine, bei denen eine süße Komponente wie unvergorener Most oder ein süßer Wein zugesetzt wird, um das Endergebnis zu gestalten. Diese Verfahren gibt es, sie sollten jedoch nicht als allgemeingültige Praktiken betrachtet werden, die bei allen Stilen und Herkünften gleichermaßen anerkannt sind.

Entscheidend ist, Ergebnis und Verfahren auseinanderzuhalten. Wenn ein Wein süß ist, kann das daran liegen, dass die Trauben sehr konzentriert waren, dass bei der Gärung nicht der gesamte Zucker verbraucht wurde oder dass mehrere Schritte kombiniert wurden. Wenn Sie das verstehen, fällt es leichter, sich von der vereinfachenden Vorstellung zu lösen, es gebe auf der einen Seite nur natürlich süße Weine und auf der anderen Weine mit zugesetztem Alkohol.

Stärker konzentrierte Trauben: Reife, Trocknung, Edelfäule und Frost

Eine weitere wichtige Gruppe süßer Weine beginnt mit Trauben, deren Zucker stärker konzentriert wurde. Das kann durch eine späte Lese geschehen, wenn die Trauben länger reifen, oder durch Trocknung, bei der sie Wasser verlieren. Eine höhere Zuckerkonzentration allein garantiert jedoch nicht, dass der fertige Wein süß ist: Auch der weitere Verlauf der Gärung spielt eine Rolle. Der Gegensatz zwischen Recioto della Valpolicella, einem süßen Rotwein aus Italien, und Amarone macht das deutlich: Beide

werden aus getrockneten Trauben hergestellt, doch Recioto behält seine Süße, während Amarone bis zu einem trockenen Geschmacksprofil vergärt.

Vin de Constance aus Südafrika verdeutlicht eine weitere wichtige Nuance. Es ist ein süßer, nicht aufgespriteter Wein aus Muscat de Frontignan. Bei dem im technischen Datenblatt beschriebenen Herstellungsverfahren kombiniert Klein Constantia Partien von Trauben mit unterschiedlichem Konzentrationsgrad; die Gärung endet auf natürliche Weise. Das Beispiel zeigt, dass ein süßer Wein ohne Alkoholzugabe nicht immer auf einer einzigen Technik oder einer einzigen Vorstellung beruhen muss, etwa auf Trauben, die fast zu Rosinen geworden sind.

Eine stärkere Konzentration kann auch durch spezifischere Verfahren entstehen. Edelfäule ist die Wirkung des Pilzes Botrytis cinerea unter bestimmten Bedingungen: Sie trägt dazu bei, die Trauben zu konzentrieren, und verändert ihr Aromaprofil. Sauternes aus Frankreich ist ein Beispiel dafür. Ganz anders ist das Gefrieren am Rebstock: Bei Icewine aus British Columbia in Kanada bleibt beim Pressen der gefrorenen Trauben ein Teil des Wassers als Eis zurück, sodass der Saft konzentrierter austritt. Das sind unterschiedliche Verfahren, und keines davon sollte als Regel für jeden Wein gelten, der mit Pilzbefall oder Kälte hergestellt wird.

Verfahren	Was geschieht	Beispiel aus dem Artikel
Späte Lese oder Trocknung	Die Trauben konzentrieren ihren Zucker, indem sie Wasser verlieren oder weiterreifen. Durch die Gärung kann der Wein dennoch süß oder trocken werden.	Recioto della Valpolicella und Amarone im Vergleich
Verschneiden unterschiedlicher Partien	Ein süßer, nicht aufgespriteteter Wein kann Trauben mit unterschiedlichem Konzentrationsgrad vereinen und die Gärung auf natürliche Weise beenden.	Vin de Constance

Verfahren	Was geschieht	Beispiel aus dem Artikel
Edelfäule	Botrytis cinerea konzentriert die Trauben und verändert unter bestimmten Bedingungen ihr Aromaprofil.	Sauternes
Gefrieren am Rebstock	Beim Pressen gefrorener Trauben bleibt ein Teil des Wassers als Eis zurück, sodass der Saft konzentrierter austritt.	Icewine aus British Columbia

Was sich ändert, wenn Alkohol zugesetzt wird

Wird während der Gärung Alkohol zugesetzt, kann der steigende Alkoholgehalt die Aktivität der Hefe verlangsamen oder stoppen. So bleibt ein Teil des ursprünglichen Zuckers aus den Trauben erhalten. Portwein aus Portugal ist das klassische Beispiel, um diesen Vorgang zu verstehen: Während die Gärung noch läuft, wird Traubendestillat hinzugefügt. Dennoch bedeutet es nicht, dass alle Portweine denselben Süßegrad oder dasselbe Geschmacksprofil haben.

Muscat de Rutherglen aus Australien zeigt ebenfalls, dass sich Verfahren kombinieren lassen. Er wird aus Trauben mit sehr hoher Zuckerkonzentration hergestellt, kurz vergoren und früh aufgespritet. Er lässt sich nicht ohne Weiteres einer einzigen einfachen Kategorie zuordnen – und genau deshalb ist er ein gutes Beispiel: Die endgültige Süße kann von mehreren zusammenwirkenden Schritten abhängen, nicht nur von einer einzelnen Entscheidung.

Auch eine andere Vereinfachung sollte man vermeiden: Nicht jeder süße aufgespritetete Wein erhält seine Süße dadurch, dass während einer aktiven Gärung Alkohol zugesetzt wird. Bei einem von González Byass beschriebenen süßen Pedro Ximénez aus Jerez in Spanien werden die Trauben in der Sonne getrocknet, die Gärung endet auf natürliche Weise, und erst danach wird Weindestillat zugesetzt. Dieses Detail beschreibt weder alle Pedro-Ximénez-Weine noch alle Weine aus Jerez, hilft aber dabei, die Vorstellung zu widerlegen, es gebe nur eine mögliche Abfolge.

Warum „natürlich süß“ nicht unbedingt „nicht aufgespritet“ bedeutet

Eine der verwirrendsten Bezeichnungen ist vin doux naturel. Auf Französisch klingt das nach natürlich süßem Wein, doch das bedeutet nicht, dass er ohne Alkoholzugabe hergestellt wird. Muscat de Rivesaltes aus Frankreich ist ein Beispiel für einen süßen aufgespriteten Wein: Während der Gärung wird Alkohol zugesetzt. Wenn Sie den Begriff mutage sehen, bezeichnet er genau diese Zugabe, mit der die Gärung gestoppt und Zucker bewahrt wird.

Die praktische Erkenntnis ist ganz einfach: Aus dem Wort „natürlich“ allein lässt sich das Herstellungsverfahren nicht ableiten. Bei süßen Weinen ist es immer besser, darauf zu achten, wie der Zucker bewahrt wurde und ob Alkohol zugesetzt wurde, statt sich auf ein Wort zu verlassen, dessen Bedeutung vom Zusammenhang abhängt.

„Natürlich süß“ bedeutet nicht „ohne Alkoholzugabe“

Bei vin doux naturel beschreibt das Wort „natürlich“ allein nicht das Herstellungsverfahren.

Muscat de Rivesaltes wird mit Alkoholzugabe während der Gärung hergestellt.

Der Zucker erzählt nicht die ganze Geschichte des Geschmacks

Zwei süße Weine können ganz unterschiedliche Geschmackserlebnisse bieten, selbst wenn beide eine beträchtliche Menge Zucker enthalten. Säure kann den Wein insgesamt lebendiger und weniger schwer wirken lassen. Auch Aromen spielen eine Rolle: Ein Wein mit ausgeprägten Aromen reifer Früchte kann süßer wirken, als es der analytische Wert vermuten lässt. Ein fruchtiges Aroma allein beweist deshalb nicht, dass der Wein viel Zucker enthält.

Die Reifung ist eine weitere, davon unabhängige Dimension. Bei Portwein stehen Ruby-Stile meist stärker für Frucht und Farbe, während Tawny-Stile durch die Reifung im Holz andere Profile entwickeln. Beide können aufgespritet und süß sein, schmecken aber nicht gleich. Die Aufspritung erklärt einen Teil des Herstellungsverfahrens; sie bestimmt

jedoch weder allein den aromatischen Charakter noch erlaubt sie, Flaschen nach ihrer Qualität einzuordnen.

Ein Profil erkennen und den passenden Wein genießen lernen

Wenn Sie sich ohne Fachwissen orientieren möchten, achten Sie in der Weinbeschreibung auf drei Dinge: wie süß der Wein wirkt oder beschrieben wird, wie er hergestellt wurde und welches Aromaprofil oder welche Reifung erwähnt wird. Fehlt eine dieser Angaben, fragen Sie beim Erzeuger oder Händler nach. Wenn Restzucker und Alkoholgehalt angegeben sind, betrachten Sie sie getrennt: Sie beantworten unterschiedliche Fragen. Der Restzucker zeigt, wie viel Zucker übrig ist; der Alkoholgehalt gibt an, wie viel Alkohol der Wein enthält – nicht, ob er Ihnen besser schmecken wird.

Als guter Ausgangspunkt für die Kombination mit Desserts gilt: Der Wein sollte mindestens so süß schmecken wie die Speise. Andernfalls kann er trockener, weniger fruchtig oder herber wirken als erwartet. Das schließt nicht aus, dass viele süße Weine auch gut zu Käse passen. Recioto della Valpolicella wird häufig für eine solche Kombination genannt, doch das ist eher als Orientierung zu verstehen und keine Garantie, dass er zu jedem Käse passt.

Bei der Trinktemperatur gilt etwas Ähnliches: Es gibt keine einzelne Temperatur, die für alle süßen Weine passt. Am besten orientieren Sie sich an der konkreten Empfehlung des Erzeugers oder eines spezialisierten Händlers und berücksichtigen dabei den Stil des Weins. Das Herstellungsverfahren und das Profil zu verstehen hilft deutlich mehr, als nach einer allgemeingültigen Regel zu suchen.

Drei hilfreiche Hinweise vor der Auswahl

- Achten Sie getrennt auf Süße, Herstellungsverfahren und Aromaprofil oder Reifung.
- Wenn Restzucker und Alkoholgehalt angegeben sind, betrachten Sie sie als unterschiedliche Informationen.
- Wählen Sie zu Desserts zunächst einen Wein, der mindestens so süß schmeckt wie die Speise.

- Wenn Sie keine Angaben zum Herstellungsverfahren oder zur Servierempfehlung finden, fragen Sie beim Erzeuger oder Händler nach.