

Informationen zu unseren Weinen und Sekten nach der Europäischen Lebensmittel-Informationsverordnung, LMIV, (1169/2011/EU):

- Produzent aller Weine: Weingut Gorges-Müller, Am Frohnbach 11, D-54472 Burgen
- Die Herkunft aller unserer Weine und Sekte ist Deutschland. Alle Weine stammen aus dem Anbaugebiet Mosel.
- Alle unsere Weine und Sekte enthalten Sulfite (= schweflige Säure).

Nachfolgend einige Informationen zu dem „Thema Sulfite“, das in der öffentlichen Wahrnehmung von Unkenntnis und Fehleinschätzung geprägt ist:

Unter der „Schwefelung“ von Wein versteht man die Zugabe von Schwefeldioxid (SO₂), das sich im Wein zu schwefliger Säure (H₂SO₃) umgewandelt. Das „Schwefeln“ ist eine traditionelle antimikrobielle und antioxidative Maßnahme, die schon im griechischen Altertum praktiziert wurde und seit zweieinhalbtausend Jahren in der Weinbereitung selbstverständlich ist.

Ursprünglich erfolgte die Schwefelung durch Verbrennen von elementarem Schwefel und bis ins 20. Jahrhundert durch Verbrennen sogenannter Schwefelschnitten (Papierstreifen mit Schwefelstaub) im Holzfass. Beim Verbrennen des Schwefels entsteht aus der Reaktion von Schwefel mit Sauerstoff das SO₂. Heute erfolgt die Zugabe durch Zusatz von SO₂ aus einer Gasflasche.

Die Bildung geschmacksbeeinträchtigender, z.T. sogar gesundheitlich bedenklicher Substanzen durch Bakterien, Schimmelpilze und damit Mykotoxine werden dadurch vermieden und der Wein wird vor zu schneller Oxidation (Braunwerden und extrem schnelle Alterung) geschützt. Dazu bindet der Schwefel auch unerwünschte Gärungsnebenprodukte und stabilisiert die "gesunden" Polyphenole. Ohne Schwefelung hätten Weine nach kürzester Zeit einen Charakter, den die meisten Konsumenten als ungenießbar empfinden.

Abgesehen von einer sehr kleinen Gruppe von Menschen, die bereits auf geringe Mengen an SO₂ in einer Art allergischer Reaktion mit gesundheitlichen Beschwerden reagieren, ist auch die Behauptung, der Schwefel im Wein verursache Kopfweg, unzutreffend. Richtig ist, dass einzelne Personen auf bestimmte natürliche (!) Weininhaltsstoffe (z.B. biogene Amine), die aber auch in anderen Lebensmitteln (z.B. bestimmte Käse) enthalten sind, empfindlich, eventuell auch mit Kopfweg reagieren können. Das ist dann durchaus eine Frage der allgemeinen Weinqualität, aber nicht eine Frage der Weinschwefelung.

Das derartige Beschwerden kaum auf den Schwefel im Wein zurückgeführt werden können, lässt sich leicht belegen. Schweflige Säure wird im Körper auch aus mit der Nahrung aufgenommenem Eiweiß (enthält immer schwefelhaltige Aminosäuren) gebildet. Die schweflige Säure wird dann im Organismus zu Sulfat oxidiert und als solches ausgeschieden. Dies geschieht mit Hilfe von bestimmten Enzymen (Sulfitoxidasen), ohne die kein Leben möglich wäre.

Bei durchschnittlicher Ernährung werden im Organismus täglich etwa 2500 mg SO₂ aus Nahrungseiweiß gebildet, das entsorgt werden muss. Die tägliche Produktion des Körpers an SO₂ aus dem Eiweiß der Nahrung liegt in etwa beim 10- bis 30-fachen des Gehalts einer Flasche Wein. Aus jedem Steak produziert der Körper ein Mehrfaches dessen an SO₂, wie in einer Weinflasche enthalten ist! Endogener im Körper ohnehin vorhandener bzw. gebildeter "Schwefel" ist damit erheblich mehr vorhanden als durch Wein zugeführt werden könnte.

Schweflige Säure wird unter normalen physiologischen Bedingungen auch von Hefen bei der Gärung gebildet und liegt deshalb in allen (auch ungeschwefelten!) Weinen in geringen Konzentrationen (bis zu 30 mg SO₂/l) obligatorisch vor. Schwefelfreien Wein kann es allein dadurch nicht geben!

Seit November 2005 müssen gemäß der aktualisierten Richtlinie zur Lebensmittelkennzeichnung (2003/89/E6) Schwefel und andere potentielle Allergieauslöser auf Verpackungen von Lebensmitteln und damit auch auf dem Weinetikett ("enthält Sulfite") angegeben werden.

Die zulässigen Höchstgehalte an schwefliger Säure sind je nach Restzuckergehalt, Weinart (Rot oder Weiß) und Qualitätsstufe gestaffelt und liegen zwischen 150 und 400 mg/l. In der Regel werden diese Werte jedoch weit unterschritten. In der Mehrzahl unserer Weine liegen sie zwischen 80 bis 150 mg/l.