

## PRESSEINFORMATION

Wien, 27. August 2025

# Test: Alkoholfreier Wein – Luft nach oben

Unklarheiten bei der Kennzeichnung und mäßiger Geschmack trüben das Testergebnis

Alkoholfreie Weine – oder präzise ausgedrückt – entalkoholisierte Weine befinden sich im Aufwind: Immer mehr Menschen verzichten bewusst auf Alkohol – besonders Jüngere. Doch wie ist es um die Qualität alkoholfreier Produkte bestellt? Der Verein für Konsumenteninformation (VKI) hat in Kooperation mit der Arbeiterkammer Steiermark erstmals alkoholfreie Weine – Rotweine, Rosé, Weißweine und einen Perlwein – sowie aromatisierte alkoholfreie Produkte aus Supermärkten, Onlinehandel und Fachgeschäften unter die Lupe genommen. 8 von 25 Erzeugnissen wurden mit „gut“ bewertet. Häufige Kritikpunkte: unklare bzw. unzureichende Kennzeichnung und ein ausbaufähiger Geschmack. Im Gesamturteil wurden 8 „gut“, 14 „durchschnittlich“ und 3 „weniger zufriedenstellend“ vergeben. Die Details zum Test gibt es in der September-Ausgabe von **KONSUMENT** und online auf [www.vki.at/wein-alkoholfrei-2025](http://www.vki.at/wein-alkoholfrei-2025).

Laut der internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) ist die weltweite Weinproduktion 2024 um fast 5 Prozent zurückgegangen – in Österreich sogar um 8,8 Prozent. Neben klimatischen Faktoren verändern sich auch die Konsumgewohnheiten. Vor allem Jüngere trinken seltener Alkohol, und alkoholfreie Alternativen gewinnen an Beliebtheit. „Der Trend zu alkoholfreiem Wein ist zwar erfreulich“, betont VKI-Ernährungswissenschaftlerin Nina Eichberger. „Bei vielen getesteten Produkten gibt es allerdings noch Luft nach oben.“

### Geschmacklich wenig überzeugend

Alkoholfreier Wein entsteht durch die Entalkoholisierung herkömmlicher Weine. Trotz technischer Fortschritte gehen dabei Aromen verloren, die durch Zusatzstoffe wie weineigene Aromen, Traubensaft oder Kohlensäure wieder ausgeglichen werden. Geschmacklich erinnern dann auch viele der Produkte eher an Traubensaft als an Wein. Die Expertenverkostung ergab folgende Bewertung: 1 „gut“, 14 „durchschnittlich“, 8 „weniger zufriedenstellend“ und 2 „nicht zufriedenstellend“. Die schlechteste Bewertung erhielt von den alkoholfreien Weinen der Chardonnay von La Baume. Die Expert:innen beschrieben ihn unter anderem als „dumpf“, „muffig“ und „weinfremd“. Hier waren sich Laien und Expert:innen einig. Ebenso beim Geschmackssieger, Oleada Fizzy-Blanc, der einzige Perlwein im Test.

### Unklarheiten bei Kennzeichnung

„Acht der getesteten Produkte wirken auf den ersten Blick wie alkoholfreier Wein. Tatsächlich sind es jedoch aromatisierte alkoholfreie Getränke. Begriffe wie Rosé, Pinot Noir, Chardonnay oder Sangiovese, die allesamt an Wein erinnern, tragen ebenfalls zur Verwirrung bei und haben in diesem Zusammenhang

Täuschungspotenzial für Konsument:innen“, so Nina Eichberger. Sie enthalten teils auch Zusätze wie weinuntypische Aromastoffe, Fruchtsaft oder Kräuterauszüge, die laut Weingesetz in alkoholfreiem Wein nicht erlaubt wären.

„Oft muss man schon genauer hinschauen, um zu erkennen, welches Produkt man vor sich hat. Das liegt auch daran, dass die gesetzlich vorgeschriebene Sachbezeichnung häufig nur auf der Rückseite oder klein in der Zutatenliste steht“, kritisiert Nina Eichberger. „Zudem fehlen bei manchen Produkten wesentliche Informationen wie Zutaten oder Nährwerte. Eine klare und transparente Kennzeichnung auf der Vorderseite sowie umfassende Produktinformationen direkt auf dem Etikett wären daher wünschenswert.“

Als positiv hebt die Ernährungswissenschaftlerin neben dem nicht bzw. kaum vorhandenen Alkohol den geringen Kaloriengehalt von alkoholfreiem Wein hervor. Dieser lag beim Test im Schnitt bei rund 22 Kalorien pro 125 Milliliter. Das sind deutlich weniger Kalorien als herkömmlicher Wein. Mikrobiologisch waren ebenfalls alle Produkte in Ordnung.

**SERVICE:** Die ausführlichen Testergebnisse gibt es ab 28.08.2025 in der September-Ausgabe der Zeitschrift KONSUMENT und auf [www.vki.at/wein-alkoholfrei-2025](http://www.vki.at/wein-alkoholfrei-2025).

Der VKI führt derzeit eine Umfrage zu alkoholfreien Alternativen zu Wein, Sekt und anderen alkoholischen Getränken durch. Über folgenden Link können Interessierte daran teilnehmen: [www.vki.at/umfrage/alkoholfreie-drinks](http://www.vki.at/umfrage/alkoholfreie-drinks).

#### **RÜCKFRAGEHINWEIS FÜR MEDIENANFRAGEN:**

VKI-Pressestelle, Tel.: +43 676 852270 256, E-Mail: [presse@vki.at](mailto:presse@vki.at)