Pressemitteilung

Frankfurt a. M. - 04.12.2023

Glühwein im Test: Viele „gute“ und „sehr gute“ zum Anstoßen

Ein warmer Glühwein bei eisigen Temperaturen versüßt vielen die Weihnachtszeit. Mehr als drei Viertel der Glühweine im Test sind laut ÖKO-TEST „gut“ oder „sehr gut“. *Omas Glühwein* der Marke *Omas Glühweinbude* ist nur „ausreichend“.

ÖKO-TEST hat 24 Glühweine getestet. Viele Marken schmecken den beauftragten Sensorik-Experten. Dennoch: In fünf Produkten hat das Labor ein „nicht authentisches Vanille-Aroma“ nachgewiesen. Vanillin ist ein Aroma, das sich auch synthetisch oder biotechnologisch erzeugen lässt. ÖKO-TEST vergibt für „nicht authentisches Vanille-Aroma“ Punktabzug. „Hochwertige natürliche Zutaten und Gewürze, darunter auch natürliche Vanille, stehen aus ÖKO-TEST-Sicht für eine höhere Qualität“, sagt Kerstin Scheidecker, ÖKO-TEST-Chefredakteurin.
Aus einem ganz anderen Grund hagelt es Kritik für *Omas Glühwein* von St. Lorenz Weinkellerei. Er überzeugte im Sensorik-Test nicht, bei ihm schmeckten die Experten die Verpackung heraus. In der Gesamtnote schneidet er als einziger nur „ausreichend“ ab.

Pestizidfrei sind laut der Verbraucherschützer zwei konventionelle Glühweine und vier Bio-Produkte. Der günstigste unter den Bios ist auch darunter: *Nürnberger Rauschgold Engel Bio-Glühwein.* Für 3,49 Euro pro Liter erhält das ÖKO-TEST-Gesamturteil „sehr gut“.

Große Unterschiede zwischen den Produkten gibt es beim Zuckergehalt. Glögg enthält wegen seiner Rezeptur mehr Zucker als Glühwein. Das spiegelt auch der Test wider: In den beiden getesteten Glöggs stecken rund 140 Gramm Zucker pro Liter – das ist deutlich mehr als in einer Cola und entspricht fast 50 Stück Würfelzucker. Ein Bio-Glühwein im Test kommt dagegen mit 66 Gramm Zucker pro Liter aus.

Wie viel Zucker im Glühwein steckt, mussten die Hersteller bislang nicht deklarieren. Das ändert sich gerade. Ab dem 8. Dezember 2023 gelten neue Kennzeichnungsregeln für Wein und aromatisierte Weinerzeugnisse. Dann müssen die Hersteller Angaben zu Zutaten und Nährwerten machen. Wer jetzt schon wissen will, wie viel Zucker im Glühwein steckt, findet die im Labor gemessenen Gehalte in der Dezemberausgabe des ÖKO-TEST-Magazins.

Apropos Weihnachtszeit: Die Testergebnisse können Verbraucherinnen und Verbraucher auf oekotest.de/14214 gratis lesen.

Pressekontakt:

Karen Richterich, Pressereferentin
Tel: +49 (0)151/5323-1963
E-Mail: presse@oekotest.de

Über ÖKO-TEST - Seit 1985 untersucht und bewertet ÖKO-TEST Produkte und Dienstleistungen unabhängig, objektiv und sachkundig und veröffentlicht die Ergebnisse im monatlich erscheinenden ÖKO-TEST Magazin, in digitalen Publikationen sowie in weiteren Sonderveröffentlichungen. Mit einer Reichweite von rund einer Million Leserinnen und Lesern des Magazins und durchschnittlich über zwei Millionen monatlichen Usern auf oekotest.de ist ÖKO-TEST führendes Verbraucherschutzmedium im Bereich Gesundheit und Ökologie in Deutschland.

oekotest.de
https://www.facebook.com/oekotest
https://www.instagram.com/oekotest.de