

Tafelwein – stolní víno, min. 10,6°KMW

Landwein – zemské víno, min. 14°KMW

Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete (QbA) – jakostní víno, min.15°KMW

Qualitätswein mit Prädikat (QmP) – přívlastková

Kabinett – kabinet, min.17°KMW

Spätlese – pozdní sběr, min.19°KMW

Auslese – výběr z hroznů, min.21°KMW, botrytida

Beerenauslese – výběr z bobulí, min.25°KMW, botrytida

Trockenbeerenauslese – výběr ze suchých bobulí, min.30°KMW, botrytida

Strohwein – slámové víno, min.25°KMW, botrytida

Eiswein – ledové víno, min.25°KMW, botrytida

Ausbruch – speciální výběr z bobulí, min.27°KMW, botrytida

Rozdělení dle zbytkového cukru:

Trocken (suché) – do 9 g/l zbytkového cukru a nejméně o 2 g/l kyseliny méně než cukru

Halbtrocken (polosuché) – do 12 g/l zbytkového cukru

Lieblich (polosladké) – do 45 g/l zbytkového cukru

Süss (sladké) – přes 45 g/l zbytkového cukru

Jakostní (Qualitätswein)- předpoklady:

Musí pocházet z jednoho vinařského kraje, z odrůdy, která je úředně povolena, bez přidaného moštu a dalších složek, harmonická a bezchybná, typická pro danou odrůdu. U této kategorie vín najdeme také doklad o úřední zkoušce vína (s údajem o čísle zkoušky). Jakostní vína mají obvykle mezi 15° a 19°KMW. Mezi jakostní vína je také podle rakouského vinařského zákona (na rozdíl od zákona německého) zařazováno víno kabinetní, vzniklé z moštů kolem 19–21°KMW. V Rakousku mají kabinetní vína podobný charakter a mají sklon k trpkosti. Podle pravidel v ČR patří kabinetní vína také již mezi přívlastková.

Přívlastková (Prädikatswein)- předpoklady:

Nejkvalitnější, vyráběna z nejlepších surovin, mají nejvyšší obsah alkoholu i neprokvašeného přírodního cukru (doslazování řepným i hroznovým cukrem je zakázáno) a jejich výroba podléhá přísným pravidlům a je důsledně kontrolována. Na etiketě musí být uveden ročník.