

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2020/C 349/14)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht.

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„UHLLEN LAUBACH“

PDO-DE-02082-AM01

Datum der Mitteilung: 6.7.2020

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

Die Analysewerte sollen den gesetzlichen Anforderungen in Deutschland entsprechen.
Redaktioneller Fehler

2. Gebietsabgrenzung

Nach Überprüfung durch das geologische Landesamt gehören weitere Flächen der Lage Uhlen zu den Laubachschichten.

EINZIGES DOKUMENT

1. Name des Erzeugnisses

Uhlen Laubach

2. Art der geografischen Angabe

g. U. — Geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein
5. Qualitätsschaumwein

4. Beschreibung des Weins/der Weine

Qualitätswein

Im Uhlen Laubach reifen Weißweine der Rebsorte Riesling. Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden: Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Laubach eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Mit einem Gehalt von 25 bis 45 % gehören die grauen Schiefer der Laubach zu den kalkreichsten Felsen im Moselgebiet. Dies erklärt eine Aromatik, die oft an kühlen Rauch und Haselnüsse erinnert und den meist volleren, weichen Geschmack der hier reifenden Weine. In ein warmes Velours gehüllt, faszinieren sie oft mit enormer Geschmacksfülle und Tiefe. Hier reifen cremige Weine, die meist eine recht frühe Trinkreife aufweisen.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

Prädikatswein, ergänzt durch: Auslese

Im Uhlen Laubach reifen Weißweine der Rebsorte Riesling. Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden: Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Laubach eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Mit einem Gehalt von 25 bis 45 % gehören die grauen Schiefer der Laubach zu den kalkreichsten Felsen im Moselgebiet. Dies erklärt eine Aromatik, die oft an kühlen Rauch und Haselnüsse erinnert und den meist volleren, weichen Geschmack der hier reifenden Weine. In ein warmes Velours gehüllt, faszinieren sie oft mit enormer Geschmacksfülle und Tiefe. Hier reifen cremige Weine, die meist eine recht frühe Trinkreife aufweisen.

Das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikaten Süße, bei Beerenauslesen von einer cremigeren Süße, die auch verschiedene Honigaromen anklingen lassen kann, unterlegt. Diese Geschmacksaspekte treten bei Trockenbeerenauslesen noch weiter in den Vordergrund. Bei Eisweinen ist das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum erweitert um eine pikante Säure.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

Prädikatswein, ergänzt durch Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Im Uhlen Laubach reifen Weißweine der Rebsorte Riesling. Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden: Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Laubach eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Mit einem Gehalt von 25 bis 45 % gehören die grauen Schiefer der Laubach zu den kalkreichsten Felsen im Moselgebiet. Dies erklärt eine Aromatik, die oft an kühlen Rauch und Haselnüsse erinnert und den meist volleren, weichen Geschmack der hier reifenden Weine. In ein warmes Velours gehüllt, faszinieren sie oft mit enormer Geschmacksfülle und Tiefe. Hier reifen cremige Weine, die meist eine recht frühe Trinkreife aufweisen.

Das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikaten Süße, bei Beerenauslesen von einer cremigeren Süße, die auch verschiedene Honigaromen anklingen lassen kann, unterlegt. Diese Geschmacksaspekte treten bei Trockenbeerenauslesen noch weiter in den Vordergrund. Bei Eisweinen ist das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum erweitert um eine pikante Säure.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

Sekt b.A.

Im Uhlen Laubach reifen Weißweine der Rebsorte Riesling. Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden: Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Laubach eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Mit einem Gehalt von 25 bis 45 % gehören die grauen Schiefer der Laubach zu den kalkreichsten Feldern im Moselgebiet. Dies erklärt eine Aromatik, die oft an kühlen Rauch und Haselnüsse erinnert und den meist volleren, weichen Geschmack der hier reifenden Weine. In ein warmes Velours gehüllt, faszinieren sie oft mit enormer Geschmacksfülle und Tiefe. Hier reifen cremige Weine, die meist eine recht frühe Trinkreife aufweisen. Das bei den Prädikatsweinen beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum wird bei Sekt b.A. unterstützt und verstärkt durch die bei der Versektung entstandene Kohlensäure.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	13,5
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11,5
Mindestgesamtsäure:	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

5. Weinbereitungsverfahren

a. Spezifische önologische Verfahren

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Nicht zulässig: Kaliumsorbat, Lysozym, Dimethyldicarbonat, Elektrodialyse, Entalkoholisierung, Kationenaustauschern, Konzentration (Cryo, Osmose, Schleuderkegelkolonne), Süßung, Eichenholzstücke –präparate.

Qualitätswein

Spezifisches önologisches Verfahren

Oechsle min = 88° oder Gesamtsäure (ausgedrückt als Weinsäure) max = 7,5 g/l

Bis 100° Oechsle und angereicherte Weine: RZ max = gesetzlich „halbtrocken“.

Bei über 100° Oechsle: RZ max = Mostgewicht/3

Prädikatswein

Spezifisches önologisches Verfahren

Auslese: Oechsle min = 105°, Restzucker min = 90 g/l

Beerenauslese: Oechsle min = 130°, RZ min = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: Oechsle min = 180°, RZ min = 180 g/l

Eiswein: Oechsle min = 130°, RZ min = 150 g/l

Sekt b.A.

Spezifisches önologisches Verfahren

Traditionelle Flaschengärung

b. Höchstserträge

70 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Uhlen Laubach ist ein Teil der geschützten Ursprungsbezeichnung „Mosel“, Registriernummer GU Mosel PDO-DE-A1270.

Uhlen Laubach liegt in der Gemarkung von Winingen im Landkreis Mayen-Koblenz des Bundeslandes Rheinland-Pfalz. Abgeleitet von der exakten geologischen Definition des hier anstehenden Schiefers wird der Begriff Laubach seit über zehn Jahren auch in der Weinwelt zur Kennzeichnung dieses Teilgebietes der Lage Uhlen verwendet. Das Gebiet beginnt flussabwärts mit den Parzellen 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3, 2393/0 und endet flussabwärts mit der Parzelle 2222/1.

Die Herstellung der Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Uhlen Laubach kann im Gebiet der eingetragenen Ursprungsbezeichnung „Mosel“ erfolgen (Registriernummer GU Mosel PDO-DE-A1270). Das abgegrenzte Gebiet ist eingebettet in die g. U. Mosel. Das Gebiet Uhlen Laubach erstreckt sich über eine Fläche von 13,83 ha.

7. Wichtigste Weintraubensorte(n)

Weißer Riesling - Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Der Uhlen Laubach ist eingebettet in die Terrassenlandschaft des unteren Verlaufs der Mosel. Uhlen Laubach ist traditionell terrassiert, nach Süd-West ausgerichtet und liegt auf einer Höhe zwischen ca. 75 m und 210 m über NN. Die höheren Temperaturen, die durch diese extrem niedrige Lage über NN zu erwarten sind, werden mit durchschnittlichen 11,6°C für die letzten fünf Jahre bestätigt. Die gleichzeitig geringen Niederschlagsmengen von ca. 620 mm bei gleichzeitig hohen Sonnenscheinstunden von 1 922 beschreiben ein Mikroklima, welches sich signifikant von den anderen Regionen der GU Mosel unterscheidet und für die besondere Reife der Trauben (hoher potentieller Alkoholgehalt bei niedriger Säure und reifen Phenolen) verantwortlich ist. Die Weine werden als sehr ausdrucksstark und von großem Geschmacksvolumen beschrieben. Einen wesentlichen Beitrag zur physiologischen Reife der Trauben und dem individuellen Geschmacksbild der hier wachsenden Weine liefern die spezifischen geologischen Verhältnisse im Bereich Uhlen Laubach. Eingebettet in die geologische Zeitordnung gehört der Uhlen Laubach in das System Devon, Serie Unterdevon. Weiter untergliedert handelt es sich um Sedimente aus dem Oberems / Laubach-Unterstufe, Laubach-Schichten sowie Lahnstein-Unterstufe, Hohenrhein-Schichten.

Der hohe Kalkgehalt des hier anstehenden Schiefers ist Hinweis auf die zunehmende Verflachung des Meeres. Bei einer Wassertiefe von maximal 10 bis 20 Metern war im tropischen Ur-Meer ausreichend Sauerstoff verfügbar, um ein Wachstum von Korallen und Muscheln zu ermöglichen, die im heutigen Schiefer eingeschlossen sind. Bei dem hieraus verwitterten Gesteinsboden handelt es sich um ein Rigosol verschiedener, meist schluffiger Schiefer. Der im Vergleich zu den benachbarten GU extrem hohe Kalkgehalt macht sich im Boden durch einen pH-Wert von 7,5 bemerkbar — die benachbarten GU liegen bei einem pH-Wert von 6,0. Die einzelnen Bodenpartikel werden meist von Carbonaten zusammen gehalten. Der Boden ist durch den relativ geringen Gehalt von Tonpartikeln bei gleichzeitig hohem Steinanteil (über 50 %) bis in tiefere Bodenschichten sehr gut durchlüftet. Besonders in Verbindung mit dem hohen Kalkgehalt und einer spezifischen Mikroflora und -fauna resultieren hieraus wesentliche organoleptische Unterschiede zu den benachbarten GU. Die Weine aus dem Uhlen Laubach haben in der Nase oft leicht rauchige Anklänge. Der Geschmack wird meist als voll und weich, mit sanftem Velours beschrieben. Im Vergleich zu den benachbarten GU sind es die cremigsten Weine. Sie weisen meist eine recht frühe Trinkreife auf. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrtausende alte Weinbautradition. Die Kunst der Anlage von Weinbergen mit von Trockenmauern gestützten Terrassen ist aus römischer Zeit belegt. Der römische Dichter Ausonius spricht 380 n.Ch. von „Amphitheatern“. Auch die Funde römischer Münzen in den Terrassen, vermutliche Opfergaben, belegen die Bewirtschaftung. Seit dieser Zeit wird hier kontinuierlich Wein angebaut, wobei die Produktion über die Jahrhunderte immer weiter durch neue Erziehungsmethoden (Heckenerziehung-Pfahlerziehung-Drahtrahmenerziehung) und Rebsorten (seit dem frühen 19. Jhd der Riesling) qualitativ optimiert wurde. In den letzten Dekaden ist im Kontext eines wachsenden ökologischen Bewusstseins vor allem der zunehmende Verzicht auf leichtlösliche Mineraldünger hervorzuheben. Durch die hierdurch bedingte zurückkehrende Population der natürlichen Mikroflora und -fauna im Boden erfolgt die Nahrungsaufnahme neben dem Kationenaustausch immer mehr durch Inkorporieren komplexer Moleküle im symbiotischen Zusammenwirken mit den an den Wurzelhaaren angesiedelten Mikroben, die als Transmitter zwischen der spezifischen organischen und mineralogischen Substanz des Bodens angesprochen werden können und damit die Singularität im Geschmacksbild des Weins weiter erhöhen.

Der oben beschriebene Zusammenhang gilt gleichermaßen für Sekt b.A.

9. Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Angaben auf den Etiketten und der Verpackung sind durch die jeweils aktuellen Gesetze und Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft, der Bundesrepublik Deutschland und des Landes Rheinland-Pfalz definiert. Um die dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, muss der Wein zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Nur wenn der Wein im Rahmen dieser amtlichen Prüfung jeweils spezifisch definierte Vorgaben erfüllt, erhält er eine aus mehreren Ziffern bestehende amtliche Prüfungsnummer (sog. AP-Nummer), aus der sich die Prüfstelle, die Betriebsnummer, die Anstellungsanzahl und das Jahr der Anstellung zur amtlichen Prüfung bzw. der Erteilung der Prüfungsnummer zu entnehmen sind. Die AP-Nummer ist auf dem Etikett anzugeben. Die traditionellen Begriffe „Qualitätswein“, „Prädikatswein“, „Sekt b.A.“ sind mit der Ursprungsbezeichnung verbunden und können die Bezeichnung g. U. ersetzen.

Link zur Produktspezifikation

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein
