

Großräschener See

Produktspezifikation für eine geschützte geografische Angabe

Landwein

1. Geschützter Name: „Großräschener See“
2. Beschreibung der Weine

2.1. Analytisch

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gem. Artikel 20 der VO (EU) 2019/34 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Werte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen bzw. dürfen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

Natürlicher Alkoholgehalt

mindestens 9,5 vol.-%/73 Grad Öchsle

2.2. Organoleptisch

2.2.1 Kategorie Wein

Am Großräschener See werden sortenreine Weißweine, Roséweine und Rotweine sowie Cuveés erzeugt. Es erfolgt eine deutliche Abgrenzung zur g.g.A. Brandenburger Landwein, in der mehr als 100 verschiedenen Rebsorten zugelassen sind. Die Auswahl der Rebsorten für die g.g.A. Großräschener See erfolgte unter Beachtung der im abgegrenzten Gebiet vorherrschenden Boden- und Klimaverhältnisse und berücksichtigt insbesondere den Aspekt der Nachhaltigkeit durch den Anbau ausschließlich pilzwiderstandsfähiger Sorten. In der g.g.A. Großräschener See sind zugelassen:

Solaris, Johanniter, Cabernet Blanc, Pinotin.

Weißweine:

REBSORTE: Solaris

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: gelb bis goldgelb mit orangen Reflexen

Geruch: reife, gelbe Früchte, ein Hauch Exotic

Geschmack: vollmundig, fruchtiges Bouquet, Mischung aus exotischen Früchten wie Pfirsich, Litschi, vollreife Banane und kräutrig-vegetabilen Noten, leichte Muskatnote im Abgang

REBSORTE: Cabernet blanc

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: hellgrüne bis gelbe Farbe

Geruch: komplexe Aromen von Birne und tropischen Früchten, Nuancen von Holunderblüten und grüner Paprika

Geschmack: eine vom Geschiebemergelboden mit Kalksandlehm geprägte Mineralität, voller Körper, feine rebsortenspezifische Fruchtausprägungen mit langem Abgang

REBSORTE: Johanniter

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: hellgrün bis hellgelb

Geruch: Zitrusfrucht, Birne oder Melone

Geschmack: eine vom Geschiebemergelboden mit Kalksandlehm geprägte Mineralität, lebendige und filigrane Säure

Roséwein:

REBSORTE: Pinotin

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: lachsrosa, kupferrotrosa, hellrot

Geruch: fruchtig, rote Beerenfrüchte: Erdbeere, Himbeere

Geschmack: fruchtiger Charakter, frisches Obst, harmonisch

Rotwein:

REBSORTE: Pinotin

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: rubinrot

Geruch: dunkle Kirsche, schwarze Beerenfrüchte

Geschmack: Waldbeeren, Schwarze Kirsche, vollmundig, körperreich, langer Abgang,

Rotwein im Eichenholzfass gereift

REBSORTE: Pinotin

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: rubinrot, dunkelrot, gereift: rötlichbräunlich

Geruch: dunkle Kirsche, schwarze Beerenfrüchte

Geschmack: Waldbeeren, Schwarze Kirsche, bei langer Alterung schokoladig, körperreich, langer Abgang, gut eingebundene Tannine, leichte Vanillenote,

2.2.2 Kategorie Qualitätsschaumwein

Die Grundweine für Qualitätsschaumwein müssen den vorgenannten Bedingungen für Wein genügen.

Charakteristische Eigenschaften des Qualitätsschaumweins der g.g.A. Großräschener See sind:

REBSORTE: Johanniter, Solaris, Cabernet blanc, Pinotin oder als Verschnitt (Anteile je nach Jahr unterschiedlich)

ORGANOLEPTISCHE EIGENSCHAFTEN

Aussehen: hellgelb, hellkupferrosa, rosa, hellrot

Geruch: fruchtig

Geschmack: fruchtig, langanhaltende Perlage, guter Trinkfluss

3. Abgegrenztes Gebiet

Zur geschützten geografischen Angabe „Großräscher See“ gehören die zulässiger Weise mit Reben bepflanzten Flächen in der Gemarkung Großräschen.

Die mit Flur und Flurstück eingegrenzte Fläche der g.g.A. Großräscher See liegt in der g.g.A. Brandenburg.

Die folgenden Flurstücke gehören zum abgegrenzten Gebiet g.g.A. Großräscher See.

lfd. Nr.	Gemarkung	Flur	Flurstück
1	Großräschen	5	1260
2	Großräschen	6	676
3	Großräschen	6	579
4	Großräschen	5	1259
5	Großräschen	6	707

4. Traditionelle Begriffe, die mit der geografischen Angabe verbunden sind

Weine mit der geschützten geografischen Angabe „Großräscher See“ sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen und der Angabe des Landweingebietes Brandenburg mit dem traditionellen Begriff Landwein zu kennzeichnen, jeweils in Übereinstimmung mit den Kennzeichnungsvorschriften des Europäischen und deutschen Weinrechts.

5. Spezifische Önologische Verfahren

5.1 Spezifische Önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

5.1.1 Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte (Angabe in Volumenprozent Alkohol/Grad Öchsle)

9,5 Vol.- %/73 Grad Öchsle

5.1.2 Ausbau in einer angrenzenden Verwaltungseinheit

Weine vom Großräscher See dürfen im Freistaat Sachsen ausgebaut werden.

5.1.3 Bei der Rotweinbereitung ist eine Maischegärung von mindestens 3 Tagen vorzusehen.

5.1.4 Bei der Rotweinbereitung im Eichenholzfass gereift ist eine Maischegärung während mindestens 3 Tagen erforderlich.

5.2 Spezifische Önologische Verfahren zur Qualitätsschaumweinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Qualitätsschaumweinbereitung

- 5.2.1 Die zweite Gärung in der Flasche darf nur durch traditionelle Flaschengärung erfolgen.
- 5.2.2 Die Grundweine müssen den vorgenannten Bedingungen für Wein genügen.
- 5.2.3 Ausbau in einer angrenzenden Verwaltungseinheit
Das spezifische önologische Verfahren traditionelle Flaschengärung darf im Freistaat Sachsen durchgeführt werden.

6 Höchstertrag je Hektar

Der Hektarhöchstertrag pro Jahr ist auf 90 hl Wein je Hektar Ertragsrebläche für die Weinbauerzeugnisse der Kategorie 1 Wein und Kategorie 5 Qualitätsschaumwein festgesetzt.

7 Rebsorten

Angabe der Keltertraubensorten der Art *Vitis vinifera*, aus denen die Weine und Qualitätsschaumwein aus geschützter geografischer Angabe Großräscher See gewonnen werden:

Solaris, Cabernet Blanc, Johanniter, Pinotin.

8 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

8.1 Klima und Geologie in dem abgegrenzten Gebiet

Die g.g.A. Großräscher See liegt innerhalb der g.g.A. Brandenburg und zeichnet sich durch klimatische und geologische Besonderheiten aus, die ganz besonders für die Weinerzeugung geeignet sind. Die Weine unterscheiden sich von Weinen der g.g.A. Brandenburg durch ihr Ansehen (s. Anlagen).

Die Flächen, die in der Gemarkung Großräschen im klimatischen Einflussbereich des Großräscher Sees liegen, profitieren von dem besonderen Mikroklima mit 51,1 Sommertagen (Tage mit 25 und mehr Grad Celsius) sowie von den besonders für den Weinanbau geeigneten Substrat, welches in der Saale-II-Eiszeit entstanden ist und als Grundmoränenkalksand- und Geschiebemergel beschrieben werden kann. Die mit Reben bestockten Flächen liegen auf einer Höhe von rund 100 Meter über dem Meeresspiegel und haben eine Südost- bzw. Südausrichtung. Der steilste Weinberg direkt am See hat eine Hangneigung von 30 – 33 % Gefälle und lässt die Sonne intensiv einstrahlen. Die weitere Fläche ist eine flache Hanglage mit einem Gefälle von 5 %. Die klimatischen geografischen Bedingungen führen in Verbindung mit der Sortenwahl zu deutlich höheren Mostgewichten als im umliegenden Landweingebiet Brandenburg (natürlicher Mindestalkoholgehalt 9,5 Volumenprozent im Vergleich zu 5,9 Volumenprozent bei Landwein Brandenburg).

Der Großräschener See ist ein Wärme- und Lichtenergiereflektor und dämpft extreme Temperaturschwankungen ab. Das beschriebene geografische Gebiet auf gewachsenem Boden hebt sich durch den Geschiebemergelboden von der Tagebaunachfolgelandschaft mit Kippenböden und von den sandigen, teilweise kiesigen Böden in Brandenburg ab.

8.2 Historie des Weinbaus im geografischen Gebiet

Der erste urkundliche Nachweis für den Weinanbau in der Niederlausitz findet sich 1210: Markgraf Konrad schenkt dem Zisterzienser-Kloster Dobrilugk (Doberlug) die Zehnten der Ernte von bereits bestehenden Weinbergen in Belgora (Belgern) und Zlauborendorf (Schlabendorf) bei Luckau (Quelle: Arielle Kohlschmidt, Geschichte des Weinbaus in der Niederlausitz).

Der Kern des Senftenberger Weingebietes, zu dem auch Großräschen gehörte, lag an den Abhängen der Raunower Hochfläche zum Magdeburger Urstromtal nördlich und westlich von Senftenberg. Hier zog sich nach Augenzeugenberichten und historisch belegten Quellen über eine Entfernung von 12 km ein nahezu ununterbrochenes Band von Weinbergen auf den Gemarkungen rund um den heutigen Großräschener See. (Quelle: Heinz-Dieter Krausch, Der frühere Weinbau in der Niederlausitz, S. 16/17).

Das Riesenfass auf der Festung Königstein ließ der trinkfreudige sächsisch-polnische König August der Starke in den 20er Jahren des 18. Jahrhunderts bauen. Es fasste 254 000 Liter Wein und wurde nachweislich mit Großräschener Wein gefüllt. (Quelle der Abbildung „Riesenfass des August des Starken: Arielle Kohlschmidt, Geschichte des Weinbaus in der Niederlausitz).

Das Gebiet des geografisch abgegrenzten Gebietes „Großräschener See“ gehörte zu dieser Zeit administrativ zu Sachsen. 1868 wurden noch zehn Weinberge in der Niederlausitz bewirtschaftet.

8.3 Kausaler Zusammenhang Boden, Klima, menschliche Faktoren

Die Qualität des Weines geht auf die Kombination von Klima, Boden, Weinbau und Weinbereitung zurück. Die Traubenweinprodukte aus Trauben dieser geografischen Herkunft Großräschener See sind besonders körperreich, was durch die besonders komplexen, vielschichtigen Aromen resultierend aus dem Alleinstellungsmerkmal Lichtbündelfunktion des Großräschener Sees in Kombination mit dem Geschiebemergelboden aus der Saale-II-Eiszeit erreicht wird.

Der Beitrag des kalkhaltigen Bodens mit einem pH-Wert von 7,2 zur Qualität ergibt sich daraus, dass die Reben auf Geschiebemergelboden mit Lehm- und Kalksandanteil wachsen. Die basische Bodenreaktion ist die Voraussetzung für sehr gute Wachstumsbedingungen und Nährstoffverfügbarkeit. Das gute Wärmespeichervermögen des Bodens, das Speichervermögen für Nährstoffe und Feuchtigkeit führen dazu, dass sich die Traubenaromen voll entfalten können und somit körperreiche Weine garantiert sind.

Das mitteleuropäische Klima mit teilweise kontinentalem Einfluss bewirkt den erforderlichen Reifegrad zu erreichen. Gleichzeitig führen die Tag-Nacht-Temperaturunterschiede zu wenig Säureverlust bei reifem Lesegut und damit zu ausgeprägtem Säure-Süße-Spiel der Weißweinerzeugnisse. Die Rotweinerzeugnisse profitieren vom Mikroklima und der

Lichtbündelfunktion des Sees in Ihrer deutlichen Aromenausprägung nach schwarzen Beerenfrüchten.

Das lokale menschliche Wissen um das Klima am Großräschener See und die Geologie stehen in unmittelbarem Zusammenhang mit der Auswahl der für das abgegrenzte Gebiet geeigneten Sorten. Diese wurden standortangepasst ausgewählt. Es handelt sich um pilzwiderstandsfähige Sorten (PIWIS), die bis zu bestimmten Minusgraden frostsicher sind, die in der vorhandenen Vegetationsperiode voll ausreifen und die auf den nach Bodenanalysen ausgewählten Unterlagen die Erzeugung vollreifer gesunder Trauben ermöglichen. Die Lockerbeerigkeit dieser angebauten Neuzüchtungen (PIWIS) hat den Vorteil, dass alle Beeren immer gut durchlüftet werden und nach dem Regen besser abtrocknen. Dadurch ist der Infektionsdruck nur gering, die Trauben bleiben bis zur Lesereife gesund. Alle Trauben werden zur Qualitätssicherung in Handlese geerntet. Die Wasseroberfläche reflektiert das Licht, was besonders für die Photosynthese von Bedeutung ist. Die lichtbündelnde Wirkung des Gewässers hat große Wirkung auf die Photosynthese und damit auf die Assimilation der Blätter. Die Assimilation wiederum bewirkt die Aromeneinlagerung, was die Weine im Einflussbereich des Großräschener Sees besonders körperreich und aromenreich macht. Der Geschiebemergelboden erlaubt eine gute pflanzenverfügbare Nährstoffversorgung und im Unterschied zu den in der Brandenburg vorherrschenden Sanden („märkische Streusandbüchse“) ist auch das Wasserspeichervermögen der Böden im betrachteten abgegrenzten Gebiet langanhaltender und wirkt sich positiv auf den Körper der einzelnen Weine aus, was im Folgenden für jedes Erzeugnis im Einzelnen beschrieben wird.

Das Zusammenspiel von Klima und Boden führt beim Solaris im Unterschied zu anderen geografischen Gebieten zu den besonderen organoleptischen Merkmalen: exotische Früchte wie Pfirsich, Litschi und vollreife Bananen treten nur in diesem geografischen Gebiet im Geschmack so deutlich hervor. Der Cabernet blanc erreicht im Unterschied zu anderen geografischen Gebieten höhere Mostgewichte und die besonderen Geschmacksmerkmale Holunderblüte und Birne, die grüne Paprikanote ist nur dezent nur im Abgang vorhanden. Der Johanniter hat eine vom Geschiebemergelboden mit Kalksandehm geprägte Mineralität und ein lebendiges Säure-Süße-Spiel. Das durch das Klima und den Boden bedingte Alleinstellungsmerkmal der Weißweine Solaris, Johanniter und Cabernet blanc am Großräschener See sind die vorhandenen Säurewerte bei gleichzeitiger Lesereife. Geschiebemergelboden und Klima sind zur Erzeugung von Rotwein Pinotin am Großräschener See besonders geeignet, was zu intensiver Ausprägung der rubinroten Farbe im Wein und der Komplexität der beerigen Aromen führt. Der Geschiebemergelboden wirkt auf die Harmonie der Aromenausprägung schon bei jungen Pinotin-Rotweinen. Die organoleptischen und analytischen Eigenschaften der erzeugten Großräschener Weine unterscheiden sich damit von gleichen Erzeugnissen anderer geografischer abgegrenzter Gebiete.

Die klassische Drahtrahmenerziehung mit jeweils einer Bogebe ermöglicht eine gute Ertragsreduzierung in der Traubenzone zur Qualitätssicherung. Die verbleibenden Trauben können besser reifen und lagern gut Zucker und Aromen ein. Der Abstand zwischen den Reihen beträgt 2 m, in der Reihe 1 m zwischen den Reben. Der Standraum von 2 qm ermöglicht eine gute Sonneneinstrahlung und ermöglicht, dass jede Pflanze genügend Nährstoffe dem Boden entnehmen kann. Es wird gleichmäßig reifes Lesegut erzeugt.

Regelmäßiges Gipfeln reduziert die Laubwand in der Höhe und stärkt die Aromeneinlagerung in die Trauben. Das Entblättern in der Traubenzone ermöglicht eine ungehinderte Sonneneinstrahlung und befördert eine vollständige Reife der Trauben.

Alle Trauben werden selektiv in Handlese geerntet. Eine der wichtigsten Entscheidungen bei der Weinbereitung ist der Zeitpunkt der Traubenlese. Dieser wird mithilfe einer sehr genauen Überwachung von Reife, Zuckergehalt, Säure (pH-Wert) und Aromen der Trauben bestimmt, um eine hervorragende Qualität zu erhalten.

Die Vinifikation von Weiß- und Roséweinen erfolgt durch Kaltgärung, damit die charakteristischen Aromenausprägungen der Weine erreicht werden. Die Rotweine erhalten durch eine lange Maischestandzeit die tiefdunkle rubinrote Farbe und werden zum Teil im Edelstahltank ausgebaut, um einen Rotwein aus Pinotintrrauben mit charakteristischem Geschmack nach Waldbeeren und schwarzen Kirschen zu erzeugen. Ein Teil des Rotweins wird im Barrique ausgebaut, um geschmacksintensivere Weine mit gut eingebundenen Tanninen zu erzielen, die ein gutes Lagerungspotenzial haben.

Qualitätsschaumwein: Gleichzeitig führen die Tag-Nacht-Temperaturunterschiede zu hohen Säurewerten des reifen Lesegutes, was für die Herstellung von Sektgrundweinen für Qualitätsschaumwein bedeutsam ist. Die Besonderheit des Lesegutes für den Sektgrundwein ergibt sich aus der Lichtbündelfunktion des Großräscher Sees, unter dessen Einfluss schon bei zeitiger Lese und hohem Säuregehalt die Aromenausprägung vorhanden ist. Auch hier sei auf das besondere Ansehen verwiesen (s. Anlagen über Prämierungen).

9 Sonstige Anforderungen gemäss nationaler Rechtsvorschriften

Um die Bezeichnung g.g.A. Großräscher See auf dem Etikett verwenden zu dürfen, muss der Abfüller in das System der jährlichen Kontrollen zur Einhaltung der Produktspezifikation aufgenommen worden sein.

10 Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation

10.1 Zuständige Kontrollbehörden- oder -stellen

10.1.1 Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz (MLUK)
Referat 34 - Agrarbildung und -forschung, Agrarmarkt, Tierzucht, Oberste
Fischereibehörde
Lindenstraße 34a
14467 Potsdam
Telefon: 0331 - 8 66 76 34
Telefax: 0331 - 8 66 76 06
E-Mail: verbraucherschutz@msgiv.brandenburg.de

10.1.2 Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz
Referat V.4 – Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit, Bedarfsgegenstände,
Kosmetika, Chemikaliensicherheit, Gentechnik und neue Technologien
Abteilung Verbraucherschutz

Henning-von-Tresckow-Str. 13
14467 Potsdam
Telefon: 0331 8 66 42 45
Telefax: 0331 27548 3177

E-Mail: poststelle@mluk.brandenburg.de

Landkreis Oberspreewald-Lausitz
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Dubinaweg 1
01968 Senftenberg
Telefon: 03573 870-4401
Fax: 03573 870-4410
E-Mail: veterinaeramt@osl-online.de

10.2 Aufgaben

10.2.1 Genehmigung von Wiederbepflanzungen

Genehmigungen für Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Wein der g.g.A. Großräschener See verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

Entgegennahme der Meldung und Kontrolle der Erntemengen und Weinerzeugung
Entgegennahme der Ernte- und Weinerzeugungsmeldungen der Weinbaubetriebe nach Rebsorte. Diese Angaben werden systematisch bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

10.2.2 Kontrolle der Weinerzeuger

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch Prüfungen der Weinerzeuger in Form von Stichproben durch den Landkreis Oberspreewald-Lausitz unter Fachaufsicht des Ministeriums für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger sowie Weinvermarkter ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.