



Bayerischer Bodensee-Landwein

**Produktspezifikation für eine
geschützte geografische Angabe**

Wein mit geschützter geographischer Angabe

1. Geschützter Name

„Bayerischer Bodensee-Landwein“

2. Beschreibung des Weines/der Weine

Die Bezeichnung eines Weines als „Bayerischer Bodensee-Landwein“ setzt voraus, dass die zur Weinherstellung verwendeten Trauben ausschließlich aus dem Inland und zu mindestens 85 % aus dem Landweingebiet Bayerischer Bodensee (siehe Punkt 3) stammen.

2.1 Analytisch

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte sind verbindlich vorgegebene Werte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen bzw. dürfen, um die Bezeichnung Bayerischer Bodensee-Landwein verwenden zu dürfen:

2.1.1 Vorhandener Alkoholgehalt

mind. 8,5 % vol

2.1.2 Natürlicher Alkoholgehalt

mind. 5,9 % vol / 50 °Oe

2.1.3 Gesamtalkoholgehalt

weiße Weine, nach Anreicherung	max. 11,5 % vol
rote Weine, nach Anreicherung	max. 12 % vol
alle Weine, <u>ohne</u> Anreicherung	max. 15 % vol

2.1.4 Gesamtzuckergehalt

Der Zuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung „Bayerischer Bodensee-Landwein“ in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ (gemäß Anhang XIV Teil A +B der VO (EG) Nr. 607/2009) höchstzulässigen Wert übersteigen.

2.1.5 Gesamtsäure

mindestens 3,5 g/l

2.1.6 Gehalte an flüchtiger Säure:

Weißwein und Roséwein	≤ 18 Milliäquivalent je Liter
Rotwein	≤ 20 Milliäquivalent je Liter

2.1.7 Gesamtschwefeldioxidgehalt

Rotwein	max. 150 mg/l
Weißwein und Roséwein	max. 200 mg/l

Bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben:

Rotwein	max. 200 mg/l
Weißwein und Roséwein	max. 250 mg/l

Die angegebenen Höchstwerte können entsprechend Anhang I B Abschnitt A Nr. 4 VO (EG) 607/2009 für Jahrgänge mit ungünstigen Witterungsverhältnissen um höchstens 50 mg/l erhöht werden.

2.2 Organoleptisch

Kategorie: Wein

Im Landweingebiet Bayerischer Bodensee werden Weißweine, Rotweine, Blanc de noirs, Rotling sowie Roséweine (Rosé) erzeugt.

Charakteristische Eigenschaften für Erzeugnisse der geschützten geographischen Angabe

„Bayerischer Bodensee-Landwein“ sind:

- Zarter Körper mit belebender Frische
- Feine Säurestruktur
- Gut eingebundener Alkohol
- rebsortenspezifische Aromatik

Die Weißweine zeichnen sich aufgrund der vorherrschenden geologischen Bodenformation und den klimatischen Bedingungen besonders durch eine rebsortentypische Aromatik, einer zarten, feingliedrigen, mineralisch geprägten Struktur und einer guten Säureausprägung aus.

Die Rotweine sind vor allem mit einer zarten, feinfruchtigen Aromatik, einem eleganten Körper, bei einer samtigen Struktur und dezenten Tanninen ausgestattet. In holzgelagerten Rotweinen finden sich u. a. Aromen von Beerenfrucht, Vanille und Röstaromen.

Die Roséweine, Blanc de Noirs und Rotlinge zeichnen sich durch ausgeprägte Fruchtaromen und eine angenehme Frische aus.

Bayerischer Bodensee-Landwein muss sensorisch frei von Fehlern sein.

3. Abgrenzung des Gebietes

Zur geschützten geographischen Angabe „Bayerischer Bodensee-Landwein“ gehören die zulässigerweise mit Reben bepflanzten oder vorübergehend nicht bepflanzten Flächen sowie die sonstigen nicht mit Reben bepflanzten Flächen der folgenden Gemeinden und Gemarkungen, wenn ihre Eignung zur Erzeugung von Qualitätswein und somit auch inzident zur Erzeugung von Landwein festgestellt wird:

Die Gemarkungen Hoyren und Aeschach der Großen Kreisstadt Lindau, die Gemeinden Nonnenhorn und Wasserburg.

Die Herstellung, nachgelagerte Verfahren und die Abfüllung von „Bayerischer Bodensee-Landwein“ muss im Landweingebiet Bayerischer Bodensee, in dem zum Landweingebiet zugehörigen oder benachbarten Bundesland erfolgen.

4. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

4.1 Natürlicher Mindestalkoholgehalt / Mindestmostgewichte (Angabe in %vol Alkohol / °Öchsle)

für alle Rebsorten 5,9 % vol / 50 °Oe

4.2 Zucker-Alkohol-Verhältnis

alle Weine ≤ 1:5

4.3 Flüchtige Säure

Weißwein und Roséwein ≤ 18 Milliäquivalent je Liter

Rotwein ≤ 20 Milliäquivalent je Liter

4.4 Anreicherung

rote Weine auf maximal 11,5 % vol Gesamtalkohol

sonstige Weine auf maximal 12,0 % vol Gesamtalkohol

Die Anreicherung darf nicht mit konzentriertem Traubenmost erfolgen.

4.5 Süßung

Die Süßung ist ausschließlich mit inländischem Traubenmost gleicher Art (z. B. weißer Traubenmost für weißen Wein) erlaubt.

4.6 Verschnitt

Die Bezeichnung Rotling darf nur verwendet werden für einen Wein von blass- bis hellroter Farbe, der durch Verschneiden von Weißweintrauben, auch gemischt, mit Rotweintrauben, auch gemischt, hergestellt ist.

Ein Blanc de Noirs wird ausschließlich aus roten Rebsorten hergestellt und weist eine weißweինähnliche Farbe ohne rote Farbeindrücke auf.

Außer für Erzeugnisse mit der Bezeichnung Rotling dürfen Weißweintrauben und die aus ihnen hergestellten Maischen, Moste und Weine nicht mit Rotweintrauben und den aus ihnen hergestellten Maischen, Mosten und Weinen verschnitten werden.

4.7 Im Übrigen gelten für die Herstellung von „Bayerischer Bodensee-Landwein“ die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sowie die nationalen Regelungen.

5. Höchstertrag je Hektar

Der Hektarhöchstertrag pro Jahr ist auf 110 hl Wein je Hektar Ertragsreiblefläche festgesetzt.

6. Rebsorten

Angabe der Keltertraubensorten, aus denen „Bayerischer Bodensee-Landwein“ gewonnen wird:

Weißer Rebsorten:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Fontanara, Freisamer, Früher roter Malvasier, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Monarch, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phönix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter Traminer (Gewürztraminer), Saphira, Sauvignon blanc, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer

Rote Rebsorten:

Accent, Acolon, Allegro, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mito, Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Müllerrebe (Schwarzriesling), Muskat-Trollinger, Neronet, Palas, Piroso, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint Laurent, Tauberschwartz

In diese Liste können weitere Rebsorten aufgenommen werden, wenn die Voraussetzungen für die Klassifizierung durch die zuständige Behörde festgestellt worden sind.

Wein aus Rebsortenversuchen, die von wissenschaftlichen Einrichtungen durchgeführt werden, kann als Qualitäts- oder Prädikatswein eingestuft werden, wenn ein Zeugnis der zuständigen Stelle über die Einhaltung der guten experimentellen Praxis vorgelegt wird.

7. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Am nordöstlichen Ufer des Bodensees liegen eingestreut zwischen Wiesenflächen und ausgedehnten Obstkulturen auf den ehemaligen Seeterrassen und der welligen Hügellandschaft des Westallgäus die Rebflächen des Bayer. Bodensees. Im Osten bilden die Nagelfluhketten der alpinen Faltenmolasse eine natürliche Begrenzung, im Westen und Norden dagegen geht die Landschaft mit ihren sanften welligen Charakter übergangslos zum Bereich des Württemberger und Badischen Bodensees über. Im Süden prägen die Wasserfläche des Bodensees, das unmittelbar gegenüberliegende Rheintal und die Alpen markant die geografische Lage.

7.1. Geologie:

Die alpine Faltenbildung vor 130 Mio. Jahren und die massiven glazialen Prozesse der letzten vier Hauptvereisungsperioden – Günz-, Mindel-, Riß- und Würm- Eiszeiten im Zeitraum von 2,6 Mio. bis ca. 10.000 Jahren prägen die Geologie und damit die Böden der Rebflächen. Während dieser Zeiten strömten schuttbeladene Gletscher aus den Alpen in das Vorland und hinterließen die unterschiedlichsten Gesteine in Form von Verwitterungsschotter der ehemaligen Süßwassermolasse. Daraus erfolgte die Bildung der steinigen, schwach tonigen Lehm-, bzw. sandig lehmigen Kiesböden. Die sehr gute und schnell drainierende Wirkung der kiesigen Böden erweist sich bei den hohen Niederschlägen als ein besonderer Vorteil für die Bewirtschaftung der Rebflächen.

7.2. Topographie:

Charakteristisch und einzigartig für das Weinbaugebiet am Bayer. Bodensee und der angrenzenden Gebiete sind die landschaftsbildenden Moränenwälle unmittelbar entlang des Bodensees und die dahinterliegende, mit „Drumlins“ aus der letzten „Würmeiszeit“ übersäten Landschaft. Drumlins (gälisch/keltisch: „Höhenrücken“) sind besondere Oberflächenformen einer alten Eiszerfallandschaft, die in sog. „Schwärmen“ auftreten. Zusammen mit den Moränenwällen geben sie der Landschaft ihren sanften, welligen Charakter und bilden gleichzeitig die für einen qualitätsorientierten Weinbau erforderliche Inklination und südliche Exposition der Rebflächen.

7.3. Klima:

Maßgeblich für die weinbauliche Klimabedingungen der Region sind die Größe und damit die Wasserkapazität des Bodensees sowie die „Föhngasse“ des Oberrheintales. Der See sorgt für spezielle klimatische Bedingungen durch die unterschiedliche Erwärmung von Wasser und Land. Somit entsteht ein ständiger Wärmeaustausch zwischen Tag und Nacht (Seewind am Tag / Landwind in der Nacht). Die große Wassermenge bildet darüber hinaus einen riesigen Wärmespeicher, dessen Durchschnittstemperatur im Mittel mit 2 Grad Celsius über der Temperatur der umgebenden Luft liegt. Ein spezielles kleinklimatisches Phänomen ist der alpine Föhn. Dieser wird im Bereich des Bayer. Bodensees durch die Form des gegenüberliegenden Oberrheintals verstärkt („Föhngasse“), was zu einer verstärkten Erwärmung des Bodenseewassers führt und gleichzeitig für eine schnelle Abtrocknung der Reben führt, da die Niederschlagsmenge mit bis zu 1200 mm/Jahr sehr hoch liegt.

8. Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation

8.1 Zuständige Kontrollbehörden oder -stellen (Landwirtschaftsressort)
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Ludwigstraße 2
80539 München

Und seine nachgeordneten Behörden

Aufgaben:

8.1.1. Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen
Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Bayerischer Bodensee-Landwein verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

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

8.2 Zuständige Kontrollbehörden oder -stellen (Verbraucherschutzressort)
Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit
Rosenkavalierplatz 2
81925 München

und seine nachgeordneten Behörden

Aufgaben

8.2.1. Kontrolle der Erzeugnisse
Die Weine werden stichprobenartig einer analytischen und sensorischen Kontrolle auf Fehlerfreiheit hin unterzogen.

8.2.2 Kontrolle der Weinerzeuger und Weinvermarkter
Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird ferner durch Kontrollen der Weinerzeuger und Weinvermarkter im Freistaat Bayern in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden vor Ort alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung, Abfüllung und Vermarktung geprüft.

Antrag auf Eintragung einer geschützten geografischen Angabe

gemäß Anhang I der VO(EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	2
Sprache des Antragstellers:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller¹

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesland Bayern
Vollständige Anschrift:	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ludwigstraße 2 80539 München Deutschland
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch
Telefon:	0049-89-2182-0
Telefax:	0049-89 2182-2714
E-Mail:	E-Mail: poststelle@stmelf.bayern.de

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)	Bundesrepublik Deutschland
- Drittlandsbehörde	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1 53123 Bonn Deutschland
Telefon:	0049-22899529-3755
Telefax:	0049-22899529-4432
E-Mail:	poststelle@bmelv.bund.de

¹ Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung	
- Geografische Angabe	Bayerischer Bodensee-Landwein
Nachweis des Schutzes in einem Drittland	

Produktspezifikation

Seitenzahl	6
Name(n) des/der Unterzeichneten	
Unterschrift(en)	

Einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung

Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung erfolgte durch das Vierte Gesetz zur Änderung des Weingesetzes vom 27.08.1982 (BGBl I S. 1177)

Kategorien der Weinerzeugnisse

Wein

Einziges Dokument
gemäß Anhang II der VO (EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	5
Sprache des Antrags:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller¹

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesland Bayern
Vollständige Anschrift:	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ludwigstraße 2 80539 München Deutschland
Rechtsform (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)	Deutschland
- Drittlandsbehörde	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1, 53123 Bonn Deutschland

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung	
- Geografische Angabe	Bayerischer Bodensee-Landwein
Beschreibung der Kategorie „Wein“	Im Landweingebiet Bayerischer Bodensee werden Weißweine, Rotweine, Blanc de noirs, Rotling sowie Roséweine (Rosé) er- zeugt.

¹ Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

	<p>Charakteristische Eigenschaften für Erzeugnisse der geschützten geographischen Angabe „Bayerischer Bodensee-Landwein“ sind:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Zarter Körper mit belebender Frische • Feine Säurestruktur • Gut eingebundener Alkohol • rebsortenspezifische Aromatik <p>Die Weißweine zeichnen sich aufgrund der vorherrschenden geologischen Bodenformation und den klimatischen Bedingungen besonders durch eine rebsortentypische Aromatik, einer zarten, feingliedrigen, mineralisch geprägten Struktur und einer guten Säureausprägung aus.</p> <p>Die Rotweine sind vor allem mit einer zarten, feinfrochtigen Aromatik, einem eleganten Körper, bei einer samtigen Struktur und dezenten Tanninen ausgestattet. In holzgelagerten Rotweinen finden sich u. a. Aromen von Beerenfrucht, Vanille und Röstaromen.</p> <p>Die Roséweine, Blanc de Noirs und Rotlinge zeichnen sich durch ausgeprägte Fruchtaromen und eine angenehme Frische aus.</p> <p>Bayerischer Bodensee-Landwein muss sensorisch frei von Fehlern sein.</p>
--	--

Angabe der traditionellen Begriffe gemäß Art. 54 Abs. 1 Buchstabe a, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind:

Landwein

Besondere önologische Verfahren (fakultativ)

Abgegrenztes Gebiet

Zur geschützten geographischen Angabe „Bayerischer Bodensee-Landwein“ gehören die zulässigerweise mit Reben bepflanzten oder vorübergehend nicht bepflanzten Flächen sowie die sonstigen nicht mit Reben bepflanzten Flächen der folgenden Gemeinden und Gemarkungen, wenn ihre Eignung zur Erzeugung von Qualitätswein und somit auch inzident zur Erzeugung von Landwein festgestellt wird:

Die Gemarkungen Hoyren und Aeschach der Großen Kreisstadt Lindau, die Gemeinden Nonnenhorn und Wasserburg.

Die Herstellung, nachgelagerte Verfahren und die Abfüllung von „Bayerischer Bodensee-Landwein“ muss im Landweingebiet Bayerischer Bodensee, in dem zum Landweingebiet zugehörigen oder benachbarten Bundesland erfolgen.

Hektarhöchsterttrag:

Der Hektarhöchsterttrag pro Jahr ist auf 110 hl Wein je Hektar Ertragsreblfläche festgesetzt.

Zugelassene Keltertraubensorten:

Angabe der Keltertraubensorten, aus denen „Bayerischer Bodensee-Landwein“ gewonnen wird:

Weißer Rebsorten:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Fontanara, Freisamer, Früher roter Malvasier, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Monarch, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phönix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter Traminer (Gewürztraminer), Saphira, Sauvignon blanc, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer

Rote Rebsorten:

Accent, Acolon, Allegro, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Müllerrebe (Schwarzriesling), Muskat-Trollinger, Neronet, Palas, Piroso, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint Laurent, Tauberschwartz

Wein aus Rebsortenversuchen, die von wissenschaftlichen Einrichtungen durchgeführt werden, kann als Qualitäts- oder Prädikatswein eingestuft werden, wenn ein Zeugnis der zuständigen Stelle über die Einhaltung der guten experimentellen Praxis vorgelegt wird.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Am nordöstlichen Ufer des Bodensees liegen eingestreut zwischen Wiesenflächen und ausgedehnten Obstkulturen auf den ehemaligen Seeterrassen und der welligen Hügellandschaft des Westallgäus die Rebflächen des Bayer. Bodensees. Im Osten bilden die Nagelfluhketten der alpinen Faltenmolasse eine natürliche Begrenzung, im Westen und Norden dagegen geht die Landschaft mit ihren sanften welligen Charakter übergangslos zum Bereich des Württemberger und Badischen Bodensees über. Im Süden prägen die Wasserfläche des Bodensees, das unmittelbar gegenüberliegende Rheintal und die Alpen markant die geografische Lage.

Die alpine Faltenbildung vor 130 Mio. Jahren und die massiven glazialen Prozesse der letzten vier Hauptvereisungsperioden – Günz-, Mindel-, Riß- und Würm- Eiszeiten im Zeitraum von 2,6 Mio. bis ca. 10.000 Jahren prägen die Geologie und damit die Böden der Rebflächen. Während dieser Zeiten strömten schuttbeladene Gletscher aus den Alpen in das Vorland und hinterließen die unterschiedlichsten Gesteine in Form von Verwitterungsschotter der ehemaligen Süßwassermolasse. Daraus erfolgte die Bildung der steinigen, schwach tonigen Lehm-, bzw. sandig lehmigen Kiesböden. Die sehr gute und schnell drainierende Wirkung der kiesigen Böden erweist sich bei den hohen Niederschlägen als ein besonderer Vorteil für die Bewirtschaftung der Rebflächen.

Charakteristisch und einzigartig für das Weinbaugebiet am Bayer. Bodensee sind die landschaftsbildenden Moränenwälle unmittelbar entlang des Bodensees und die dahinterliegende, mit „Drumlins“ aus der letzten „Würmeiszeit“ übersäten Landschaft. Drumlins (gälisch/keltisch: „Höhenrücken“) sind besondere Oberflächenformen einer alten Eiszerfallandschaft, die in sog. „Schwärmen“ auftreten. Zusammen mit den Moränenwällen geben sie der Landschaft ihren sanften, welligen Charakter und bilden gleichzeitig die für einen qualitätsorientierten Weinbau erforderliche Inklination und südliche Exposition der Rebflächen.

Maßgeblich für die weinbaulichen Klimabedingungen der Region sind die Größe und damit die Wasserkapazität des Bodensees sowie die „Föhngasse“ des Oberrheintales. Der See sorgt für spezielle klimatische Bedingungen durch die unterschiedliche Erwärmung von Wasser und Land. Somit entsteht ein ständiger Wärmeaustausch zwischen Tag und Nacht (Seewind am Tag / Landwind in der Nacht). Die große Wassermenge bildet darüber hinaus einen riesigen Wärmespeicher, dessen Durchschnittstemperatur im Mittel mit 2 Grad Celsius über der Temperatur der umgebenden Luft liegt. Ein spezielles kleinklimatisches Phänomen ist der alpine Föhn. Dieser wird im Bereich des Bayer. Bodensees durch die Form des gegenüberliegenden Oberrheintals verstärkt („Föhngasse“), was zu einer verstärkten Erwärmung des Bodenseewassers führt und gleichzeitig für eine schnelle Abtrocknung der Reben führt, da die Niederschlagsmenge mit bis zu 1200 mm/Jahr sehr hoch liegt.

Das jeweilige Kleinklima der Einzellagen, bedingt durch Hangneigung, Exposition, Bodenfeuchte und Einstrahlungsenergie, kurz das sog. „Bodenseeklima“ hat daher einen wesentlichen Einfluss auf die Weinqualität und Aromenvielfalt. So ist auch das hohe Ansehen des Bayerischer Bodensee Landweins bei Bevölkerung und Gästen zu erklären.

Bezug auf die Produktspezifikation:

Die Produktspezifikation der geographischen Angabe Bayerischer Bodensee-Landwein stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Gebietes dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen, die für die Erzeugung dieser Weine einzuhalten sind, vor.