

Produktspezifikation für eine geschützte geografische Angabe „Nahegauer Landwein“

1 Geschützter Name

„Nahegauer Landwein“

2 Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Wein

3 Beschreibung des Weines/der Weine

3.1 Analytisch

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

- Vorhandener Alkoholgehalt: Es gilt geltendes Recht.
- Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% bei Weiß- und Roséwein sowie Rotling und bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 12 Vol.-% bei Rotwein angehoben werden.
- Gesamtzuckergehalt: Es gilt geltendes Recht.
- Der Restzuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung Landwein in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.
- Gesamtsäure: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an flüchtiger Säure: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte: Es gilt geltendes Recht.

3.2 Natürliche Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewichte (Angabe in Vol.-% Gesamtalkohol und Grad Öchsle)

Nahegauer Landwein

6,0 Vol.-% und 50° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

3.3 Organoleptisch

Weißweine

In Abhängigkeit der Einflussfaktoren reichen die Farben der Weißweine in der Regel von blassgelb mit zum Teil grünen Reflexen über grünlich-gelb bis hin zu strohgelb und goldgelb. Je nach Rebsorte können auch leichte Rottöne auftreten. Insbesondere maischevergorene Weißweine können auch orangefarben mit rötlichen und braunen Reflexen erscheinen. Die Weißweine können weiterhin eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z.B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) aufweisen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig. Je nach Rebsorte erinnert der Duft der Weißweine insbesondere an (exotisch) fruchtig frische Primäraromen bis hin zu Trockenfrüchten bzw. Dörrobst, aber auch an blumige Noten, würzige oder pflanzlich, vegetative Aromen mit mineralischen Noten (z. B. Schiefer). Im Geruch sind weiterhin gezielte oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten von dezenter bis mäßiger Ausprägung möglich. Das geschmackliche Spektrum der Weißweine reicht in der Regel von leichten, filigranen, frischen, spritzigen, über kräftige, gehaltvolle Gewächse mit feinen Röstaromen bis hin zu komplexen Weinen mit ausgewogenem Süße-Säure-Verhältnis. Die Weine sind in der Regel von einer prägnanten Säure und Mineralität geprägt.

Rotweine

Je nach Rebsorte und Ausbaustil reichen die Farben der Rotweine meist von hellrot über rubin- und granatrot bis schwarzrot, oft mit bläulich, violetten Anteilen und Braunreflexen. Darüber hinaus können Weine auch eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z.B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) aufweisen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig. Je nach Rebsorte und Ausbaustil erinnert der Duft der Rotweine insbesondere an fruchtige Aromen, die an Kirschen, rote und schwarze Beerenfrüchte, Cassis oder auch an Trockenfrüchten erinnern.

Weine mit einem mittleren Gehalt haben meist eine milde bis spürbare Säure und zurückhaltende Tanninstruktur bei hoher Fruchtigkeit. Körperreiche Weine können neben einer konzentrierten roten oder schwarzen (Beeren-)Frucht auch würzige und rauchige Aromen zeigen. Diese Weine haben meist eine weichere Säurestruktur, aber prägendes Tanningerüst, das diesen Weinen eine gewisse Struktur und Nachhaltigkeit verleiht.

Roséweine, Blanc de Noir(s)

Die Weine zeigen meist eine zartrosa, bzw. blass- bis hellrote Farbe, wohingegen die Blanc de Noir(s) Weine weißweinfarben sind. Es kann auch eine stabile oder durch Aufschütteln

wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z.B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) vorliegen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein weisen diese Weine in der Regel ein fruchtig frisches Aroma auf, das an rote oder hellgelbe Früchte und Beeren erinnert.

Roséweine unterscheiden sich von den Rotweinen durch ihre in der Regel frische, weniger alkoholreiche Art und ihre geringeren Tanningehalte. Die Weine weisen in der Regel eine feine bis gehaltvolle Struktur auf und haben geschmacklich eine meist feine bis frische, lebendige Säure

Rotlinge

Weine von meist blass- bis kräftig hellroter Farbe, die sich in der Regel sensorisch eng an die Spezifikationen von Roséweinen anlehnen. Ihre Aromen sind insbesondere fruchtgeprägt, teilweise dezent würzig, mit Ausprägungen von Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten. Sie zeigen in der Regel ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit frischer Säurestruktur. Es kann auch eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z.B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) vorliegen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

4 Abgrenzung des Gebietes

Die Erzeugnisse, die die geschützte geografische Angabe „Nahegauer Landwein“ führen dürfen, müssen von den Rebflächen folgender Gemeinden und deren Ortsteilen stammen: Alsenz (4597), Altenbamburg (1978), Auen (2037), Bad Kreuznach (Bad Kreuznach (1942), Bad Münster a. Stein (1976), Bosenheim (1943), Ebernburg (1977), Ippenheim (1945), Planig (1944), Winzenheim (1941)), Bad Sobernheim (Sobernheim (2043)), Bärweiler (2047), Bayerfeld-Steckweiler (4625), Becherbach bei Kirn (2088), Bingen am Rhein (Bingerbrueck (3521)), Bockenu (2003), Boos bei Bad Kreuznach (2001), Braunweiler (2014), Breitenheim (2073), Bretzenheim (1928), Burgsponheim (2004), Callbach (2063), Dalberg (2016), Desloch (2072), Dielkirchen (Dielkirchen (4623), Steingruben (4624)), Dorsheim (1922), Duchroth (1982), Eckenroth (1909), Feilbingert (1980), Finkenbach-Gersweiler (4606), Gaugrehweiler (4596), Gerbach (4627), Guldental (Heddesheim (1927), Waldhilbersheim (1926)), Gutenberg (2009), Hargesheim (2008), Hergenfeld (2010), Hochstätten (1979), Hohenöllen (4683), Hüffelsheim (1997), Kalkofen (4593), Kirschroth (2046), Langenlonsheim (1924), Langenthal (2038), Laubenheim (1923), Lauschied (2048), Lettweiler (2061), Mandel (2006), Mannweiler-Cölln (Cölln (4600), Mannweiler (4599)), Martinstein (2051),

Meddersheim (2044), Meisenheim (2069), Merxheim (2045), Monzingen (2041), Münsterappel (4594), Münster-Sarmsheim (3512), Niederhausen (1984), Niederhausen an der Appel (4591), Niedermoschel (4603), Norheim (1985), Nussbaum (2042), Oberhausen an der Appel (4595), Oberhausen an der Nahe (1983), Obermoschel (4604), Oberndorf (4598), Oberstreit (2002), Odernheim am Glan (2050), Offenbach-Hundheim (Offenbach (4701)), Raumbach (2070), Rehborn (2062), Rockenhausen (4631), Roth bei Bad Kreuznach (1906), Roxheim (2007), Rüdesheim (1996), Rümmlsheim (1921), Sankt Katharinen (2013), Schloßböckelheim (1999), Schöneberg bei Bad Kreuznach (1908), Schweppenhausen (1910), Simmertal (2096), Sommerloch (2012), Spabrücken (2017), Sponheim (2005), Staudernheim (2049), Stromberg (1907), Traisen (1986), Unkenbach (4605), Waldalgesheim (Genheim (3511)), Waldböckelheim (2000), Waldlaubersheim (1911), Wallhausen (2011), Warmsroth (Wald-Erbach (1905), Warmsroth (1904)), Weiler bei Bingen (3509), Weiler bei Monzingen (2040), Weinsheim bei Bad Kreuznach (1998), Windesheim (1925), Winterborn (4592), Wolfstein (4658).

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Landwein darf in einem anderen Gebiet hergestellt werden als dem Landweingebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in demselben Bundesland oder in einem benachbarten Bundesland liegt.

5 Traditionelle Begriffe

Die obligatorische Kennzeichnung mit dem traditionellen Begriff ‚Landwein‘ wird durch die Nennung des Namens der g.g.A. bereits erfüllt.

6 Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

6.1 Spezifische önologische Verfahren: Es gilt geltendes Recht.

6.2 Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung: Es gilt geltendes Recht.

6.3 Anbauverfahren: Es gilt geltendes Recht.

7 Höchstertrag je Hektar

Der Hektarhöchstertrag ist auf 150 hl/ha festgesetzt.

8 Zugelassene Keltertraubensorten

Weißer Rebsorten

Adelfränkisch, Albalonga, Aromera, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet blanc, Calardis blanc, Calardis Musque, Chardonnay, Chenin Blanc, Comtessa, Divona, Donauriesling, Ehrenfelser, Faberrebe, Floreal, Freisamer, Gelber Kleinberger, Gelber Muskateller, Gm 6414-39, Gm 6423-12, Gm 7519-3, Gm 7539-4, Goldmuskateller Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Grünfränkisch, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muscaris, Muskat Ottonel, Optima 113, Orion, Ortega, Ortlieber, Osteiner, Pamina, Perle, Phoenix, Prinzival, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Rosa Chardonnay, Roter Elbling, Roter Muskateller, Roter Riesling, Roter Traminer, Ruländer, Saphira, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Semillion, Sibera, Siegerrebe, Solaris, Soreli, Souvignier Gris, Staufer, Thurling, Viognier, Voltis, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling, Würzer.

Rote Rebsorten

Accent, Acolon, Artaban, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Cabaret noir, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Cabertin, Dakapo, Deckrot, Divico, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, FR 628-2005 r, Gamay noir, Gm 6423-7, Gm 7517-29, Gm 7519-1, Gm 7520-1, Gm 7816-7, Gm 7838-1, Hegel, Kleiner Fränkischer Burgunder, Laurot, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskat-Trollinger, Neronet, Palas, Pinotin, Regent, Rondo, Rotberger, Saint-Laurent, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Syrah, VB 91-26-5, Vidoc.

9 Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 Artikel 93 Absatz 1 Buchstabe b Ziffer i ergibt

9.1 Geografische Verhältnisse

9.1.1 Landschaft und Morphologie

Das Weinbaugebiet liegt vereinfacht betrachtet im Dreieck der Ortschaften Bingen-Alsenz-Monzingen. Das Gebiet hat Anteil an drei naturräumlichen Einheiten. Im äußersten Nordosten reichen Ausläufer des Hunsrücks (Soonwald) in das Weinbaugebiet. Der Norden gehört zum Nördlichen Oberrheintiefland (Unteres Naheügelland, Untere Naheebene), der südliche Teil des Anbaugebietes ist zum Saar-Nahe-Bergland (Nordpfälzer Bergland) zu rechnen. Die naturräumliche Gliederung zeichnet in groben Umrissen die Geologie nach. Im

Durchschnitt liegt die Rebfläche im Weinbaugebiet auf etwa 210 Metern über NN. Weinbau wird auch in Steil- oder Steilstlagen betrieben.

9.1.2 Geologie

Die ältesten Gesteine im Weinbaugebiet stammen aus dem Devon. Es handelt sich hierbei einerseits um alte, verfestigte Meeresablagerungen (Sandsteine, Tonschiefer, Quarzite), andererseits um metamorphe Gesteine (Grünschiefer, Phyllite). Die mit Abstand weiteste Verbreitung besitzen jedoch Gesteine aus dem Rotliegend, auch vulkanische Rotliegend-Gesteine (Latite, Andesite und Basalte) sind zu finden. Auch auf tertiären Ablagerungen wurzeln Rebstöcke. Sowohl fluviatile Sande, als auch Küstensande und marine Mergel sind vertreten.

9.2 Natürliche Einflüsse

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,3 °C dar, in der Vegetationsperiode selbst beträgt die Durchschnittstemperatur 13,8 °C. Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 580 mm, wobei 60 % der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen

10 Sonstige Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

- Nahegauer Landwein“ muss zu 100 % aus Trauben von Rebflächen der in Nummer 4 benannten Gemeinden oder Gemarkungen stammen und den in Nummer 8 zugelassenen Keltertraubensorten hergestellt werden.
- Der Restzuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung Landwein in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.
- Für Erzeugnisse der geschützten geografischen Angabe Nahegauer Landwein, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung ausschließlich Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist zulässig.
Sofern ein Erzeugnis ausschließlich aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten.

11 Namen und Anschrift der Behörde, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrolliert, und ihre besonderen Aufgaben

11.1 Name und Anschrift

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz
Mainzer Straße 112

56068 Koblenz

Telefon: 02 61/91 49-0

Telefax: 02 61/91 49-1 90

E-Mail: poststelle@lua-rlp.de

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Burgenlandstraße 7

55543 Bad Kreuznach

Postfach 18 51, 55508 Bad Kreuznach

Telefon: 06 71/7 93-0

Telefax: 06 71/7 93-1 99

E-Mail: info@lwk-rlp.de

11.2 Aufgaben:

11.2.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die Kontrolle der Ausübung der Genehmigung der von der BLE erteilten

Neuanpflanzungsrechte obliegt der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Herstellung von Nahegauer Landwein verwendet werden darf, werden systematisch vor Ort überprüft.

11.2.2 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die Erntemengen nach Rebsorte, die unter der g.g.A. vermarktet werden können. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

11.2.3 Kontrolle der Produktspezifikationen

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation erfolgt durch das

Landesuntersuchungsamt. Die Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen werden in Form

von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinhersteller ohne Terminankündigung

vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.