

„Rheinischer Landwein“

Produktspezifikation für eine geschützte geografische Angabe

1 Geschützter Name

„Rheinischer Landwein“

2 Kategorie 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 VO (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 g.g.A. Rheinischer 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 Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht (Angaben in Vol.-% Alkohol und °Öchsle)

Rheinischer Landwein

6,0 Vol.-% und 50° Öchsle

3.3 Organoleptisch

Weißweine

Die Farbe ist meist blass- bis strohgelb, oft mit grünen Reflexen. Die Weine weisen in der Regel Aromen nach gelben und tropischen Früchten, vereinzelt auch mit floralen Muskatnoten und eine fein abgestimmten Süße und Säure auf.

Weine aus der Rebsorte Riesling sind besonders geeignet, um die Unterschiede der verschiedenen Terroir des Gebietes „Rheinischer Landwein“ widerzuspiegeln. 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. Im Geruch sind weiterhin gezielte oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten von dezenter bis mäßiger Ausprägung.

Rotweine

Sie sind von roter bis tiefroter Farbe oft mit bläulich, violetten Anteilen und weisen meist Aromen roter Früchte und Beeren auf bei grundsätzlich weicher Säurestruktur. Mittelschwere Weine haben eine weiche Säure und zurückhaltende Tanninstruktur bei hoher Fruchtigkeit. 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.

Roséweine, Blanc de Noir

Weine von blass- bis hellroter Farbe, die ausschließlich aus roten Trauben hell gekeltert werden. Die Blanc de Noir- Weine sind weißweinfarben. Sie sind meist geprägt von Aromen nach roten Früchten und Beeren und einer frischen, lebendigen Säure. 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.

Rotling

Weine von blass- bis hellroter Farbe, die durch Verschneiden weißer und roter Trauben oder Maische gewonnen werden. Sie besitzen meist einen mittleren Körper und vereinen in der Regel die Aromen von gelben und roten Früchten. 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 artifizuell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

4 Abgrenzung des Gebietes

Die Erzeugnisse, die die geschützte geografische Angabe „Rheinischer Landwein“ führen dürfen, müssen von den Rebflächen der Gemeinden Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechthheim, Bechtolsheim, Bermersheim (Landkreis Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein (mit Ausnahme Bingerbrück), Bodenheim, Bornheim (Landkreis Alzey-Worms), Bubenheim (Landkreis Mainz-Bingen), Budenheim, Dalheim, Dexheim, Dienheim, Dintesheim, Dittelsheim-Heßloch, Dolgesheim, Dorn-Dürkheim, Eckelsheim, Eich, Eimsheim, Engelstadt, Ensheim, Eppelsheim, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Essenheim, Flonheim, Flörsheim-Dalsheim, Flomborn, Framersheim, Frei-Laubersheim, Freimersheim (Landkreis Alzey-Worms), Frettenham, Friesenheim, Fürfeld, Gabsheim, Gau-Algesheim, Gau-Bickelheim, Gau-Bischofsheim, Gau-Heppenheim, Gau-Odernheim, Gau-Weinheim, Gensingen, Gimbsheim, Grolsheim, Gumbsheim, Gundersheim, Gundheim, Guntersblum, Hackenheim, Hahnheim, Hangen-Weisheim, Harxheim (Landkreis Mainz-Bingen), Hillesheim (Landkreis Mainz-Bingen), Hochborn, Hohen-Sülzen, Horrweiler, Ingelheim am Rhein, Jugenheim in Rheinhessen, Kettenheim, Klein-Winternheim, Königernheim, Lonsheim, Lörzweiler, Ludwigshöhe, Mainz, Mauchenheim, Mettenham, Mölsheim, Mommenheim, Monsheim, Monzernheim, Mörsstadt, Nack, Nackenheim, Neubamberg, Nieder-Hilbersheim, Nieder-Olm, Nieder-Wiesen, Nierstein, Ober-Flörsheim, Ober-Hilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (Landkreis Mainz-Bingen), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stackeden-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (Landkreis Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Udenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim (Landkreis Alzey-Worms), Wahlheim, Wallertheim, Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wolfsheim, Wöllstein, Wonsheim, Worms, Wörrstadt, Zornheim, Zotzenheim stammen.

Die Abgrenzungskarten können unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein eingesehen werden.

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, Alvarinho, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc, Cumdeo Blanc, Dalkauer, Donauriesling, Donauveltliner, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelder, Faberrebe, Felicia, Findling, Freisamer, Früher Leipziger, Früher Roter Malvasier, Furmit, Gelber Kleinberger, Gelber Muskateller, Gelber Orleans, Glera, Gm 324 58, Gm 6423-12, Gm 6427-5, Gm 789-10, Gm 7926-1, Gm 7941-11, Goldmuskateller, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Grünfränkisch, Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Jakob Gerhardt Blanc, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Manzoni Bianco, Mariensteiner, Marsanne blanche, Merzling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muscabona, Muscaris, Muskat Ottonel, Nobling, Optima 113, Orangertraube, Orion, Ortega, Perle, Petit Manseng, Phoenix, Pollux, Prinzival, Regner, Reichensteiner, Rheinfelder, Rieslaner, Rinot, Rosa Chardonnay, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter Riesling, Roter Traminer, Roter Veltliner, Ruländer, Saphira, Sauvignac, Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Savagnin Blanc, Scheurebe, Schönburger, Semillon, Septimer, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Souvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave, VB 32-7, Viognier, Weißer Burgunder, Weißer Gutedel, Weißer Räuschling, Weißer Riesling, We S 503, Würzer

Rote Rebsorten

Accent, Acolon, Alegrillo Negro, Barbera, Bettlertraube, Blauer Frühburgunder, Blauer Gänsfüßer, Blauer Hängling, Blauer Limberger, Blauer Muskateller, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabaret Noir, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet franc, Cabernet Jura, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calabrese, Carménère, Chatus, Cumdeo Rouge, Dakapo, Deckrot, Divico, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Hegel, Gamay Noir, Gm 6421-2, Gm 6421-15, Gm 674-1, Gm 7217-5, Gm 8210-1, Grenache Noir, Hartblau, Heroldrebe, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Malbec, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskattrollinger, Nebbiolo, Neronet, Palas, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinotin, Pinot nova, Primitivo, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Heunisch, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Syrah, Tannat, Tempranillo, VB 91-26-5, We 70-281-37, We 94-26-37.

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

9.1 Geografische Verhältnisse

9.1.1 Landschaft und Morphologie

Das Gebiet des „Rheinischen Landweins“ liegt am nördlichen Ende des Oberrheingrabens im Rheinknie zwischen den Städten Mainz, Bingen, Alzey und Worms. Das Relief ist geprägt durch Plateaus aus widerständigem Kalkstein, welche durch breite Talungen mit sanften Hügeln und Niederungen durchschnitten werden. Die höchsten Plateaubereiche liegen zwischen 250 und 300 Metern über NN, wohingegen die Niederungen 100 bis 150 Meter über NN aufweisen. Der Weinbau konzentriert sich auf die Hangbereiche. Im Durchschnitt wächst der Wein in einer Höhe von 175 Metern über NN. Es dominieren Expositionen von Südost bis Südwest.

9.1.2 Geologie

Das Weinbaugebiet wird überwiegend von tertiären und quartären Sedimenten aufgebaut, welche über einem Sockel aus Rotliegend-Gesteinen liegen. Diese Rotliegend-Gesteine treten lediglich im äußersten Südwesten und bei Nierstein an die Erdoberfläche (Niersteiner Horst). Der größte Teil wird von tertiären Gesteinen aufgebaut, welche überwiegend von quartären Sedimenten (Lösslehm, Flussterrassen, Auensedimente, Hangsedimente) überlagert werden. Die Plateaubereiche werden von tertiären Kalksteinen gebildet,

wohingegen die Hang, Hügel- und Niederungsbereiche in weicheren tertiären Mergeln entwickelt sind.

Die Kalksteine der Plateaubereiche sind meist mit Löss überlagert, die Kalke und Mergel der Hangbereiche werden oft von Löss oder Hangsedimenten verschleiert, wohingegen die Mergel der Niederungszonen von Auen-, Terrassen- oder Umlagerungssedimenten bedeckt sind. Im nordwestlichen Teil des Weinbaugebietes in der Nähe von Bingen treten devonische Quarzite und Tonschiefer auf. Für die Bodenbildung stellt der Löss bzw. Lösslehm das wichtigste Ausgangssubstrat dar.

9.2 Natürliche Einflüsse

Klimatisch lässt sich die weinbaulich genutzte Fläche im Weinbaugebiet wie folgt fassen: die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt ca. 9,9 °C. Die Durchschnittstemperatur in der Vegetationsperiode liegt bei 14,6 °C. Die Areale mit den niedrigeren Jahresdurchschnittstemperaturen liegen im Südwesten des Anbaugebietes an der Grenze zum Saar-Nahe-Becken. Mittlere Temperaturwerte findet man auf dem Tafel- und Hügelland, wogegen die höchsten Jahresdurchschnittstemperaturen mit zunehmender Nähe zum Oberrheingraben erreicht werden. Im Jahresdurchschnitt fällt ein Niederschlag von etwa 550 mm. In der Vegetationsperiode fallen durchschnittlich 65 % (355 mm) des Jahresniederschlages. Im Schnitt erhalten die rheinhessischen Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von ungefähr 650 000 WH/m².

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

- „Rheinischer Landwein“ muss zu 100 % aus Trauben von Rebflächen der in Nummer 4 der Produktspezifikation benannten Gemeinden oder Gemarkungen stammen und den in Nummer 8 der Produktspezifikation zugelassenen Keltertraubensorten hergestellt werden.
- Der Restzuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung g.g.A. Rheinischer Landwein in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.

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 9 0

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 71/79 31 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 Rheinischen 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.