

„Landwein der Saar“

Produktspezifikation für eine geschützte geografische Angabe

1 Geschützter Name

„Landwein der Saar“

2 Kategorien von Weinerzeugnissen

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.
- Der Restzuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung „Landwein der Saar“ in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.
- Gesamtsäure: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an flüchtige Säure: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte: Es gilt geltendes Recht.

3.2 Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht (Angaben in Vol.-% Alkohol und °Öchsle)

Landwein der Saar

5,5 Vol.-% und 47° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

3.3 Organoleptisch

Weißwein

Je nach Rebsorte oder Zusammenstellung einer Cuvée aus mehreren Rebsorten herrschen grundsätzlich fruchtige Noten heimischer Kern- und Steinfrüchte und Zitrusfrüchte vor. Das Spektrum kann sich je nach Rebsorte um grüne, grasige und an Kräuter erinnernde Noten

ebenso wie blumige Aspekte, Honig und getrocknete Früchte erweitern. Das Farbspektrum reicht in der Regel von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu goldgelber Farbe. 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. Die Weine sind in der Regel von leichtem bis mittleren Körper, gepaart mit einer dem Stil angepassten Säure und Süße. Je nach Weinstilistik können auch gerbstoffbetonte und säuremilde Weine vertreten sein. Im Geruch kann eine geringere Sortentypizität und Fruchtausprägung vorliegen. Möglich sind weiterhin gezielte oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten von dezenter bis mäßiger Ausprägung.

Roséwein, Blanc de Noir

Diese Weintypen werden aus roten Rebsorten hell gekeltert. Roséweine variieren farblich meist von zartrosa über eine Pink-Ausprägung bis hin zu hellrot mit möglichen braunen Reflexen, wohingegen Blanc de Noir Weine weißweinfarben sind. Aufgrund der Anlehnung an die Weißweinbereitung dominieren insbesondere fruchtige Noten von Beerenfrüchten und Zitrusfrüchten. Roséweine sind mit ihrer in der Regel höheren Säure, dezenten Gerbstoffen, geringer Alkoholprägung und dezenter Restsüße geschmacklich eher bei den Weißweinen verortet. Es kann eine größere Vielfalt an Aromen- und Farbausprägungen sowie 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.

Rotwein

Je nach Rebsorte oder Zusammenstellung einer Cuvée aus mehreren Rebsorten dominieren im Geruch meist Fruchtnoten heimischer Stein- und Beerenfrüchte ebenso wie eingekochte und getrocknete Früchte. Hinzu können grüne und würzige Aspekte kommen. Das Farbspektrum reicht insbesondere von blass rot über eine mittlere Intensität bis hin zu einem tiefdunklen Violett mit teils intensiven braunen Reflexen. Darüber hinaus können Weinen 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. Die Weine weisen meist einen

schlanken bis kräftigen Körper auf und zeichnen sich grundsätzlich durch eine milde bis spürbare Säure aus. Bei den Gerbstoffen reicht das Spektrum in der Regel von kaum wahrnehmbaren bis hin zu sehr dominanten Tanninen, die auch grüne Aspekte ausweisen können.

Rotling

Die Rotlingweine haben je nach Wahl der Rebsorten meist eine schwache bis kräftige hellrote Farbe. Ihre Aromen sind grundsätzlich eher fruchtig, teilweise dezent würzig. Die jeweilige Fruchtausprägung kann je nach verwendeter Rebsorte variieren. Sie zeigen in der Regel ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit meist frischer Säurestruktur. Es kann eine größere Vielfalt an Aromen- und Farbausprägungen sowie 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 „Landwein der Saar“ führen dürfen, müssen von den abgegrenzten Rebflächen stammen.

Hierzu gehören die Rebflächen der Gemeinden und deren Ortsteilen

Ayl (Ayl (2740), Biebelhausen (2741)), Irsch (2711), Kanzem (2757), Kastel-Stadt (2713), Konz (Filzen (2770), Kommlingen (2773), Konz (2771), Könen (2769), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)), Ockfen (2739), Pellingen (2776), Saarburg (2737), Schoden (2742), Serrig (2712), Wawern (Trier-Saarburg) (2758) und Wiltingen (2756).

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 Spezifisch önologisches 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

Weiße Rebsorten

Adelfränkisch, Albalonga, Arinto, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc, Donauriesling, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Felicia, Fernão Pires, Fidelio, Findling, Gelber Kleinberger, Gelber Muskateller, Gelber Orleans, Gm 4-46, Gm 6414-17, Gm 9224-2, Gm 9337-1, Gm 9620-5, Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Grünfränkisch, Gutenborner, Helios, Hiberna, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kerner, Kernling, Morio Muskat, Müller Thurgau, Muscaris, Muskat Ottonel, Optima 113, Ortega, Pamina, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Rinot, Rosé Chardonnay, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller, Roter Riesling, Roter Traminer, Roter Veltliner, Ruländer, Saphira, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sauvitage, Savagnin Blanc, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe, Solaris, Souvignier Gris, Viognier, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Heunisch, Weißer Riesling, We 86-708-86 (neuer Name: Veritage).

Rote Rebsorten

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauer Affenthaler, Blauer Elbling, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Bordo, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabernet Mito, Cabernet Sauvignon, Cabertin, Dakapo, Divico, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Gamay Noir, Gernache noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Nebbiolo, Palas, Pinotin, Pinot Nova, Piroso, Primitivo, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rubinet, Saint-Laurent, Satin Noir, Schwarzer Elbling, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Syrah, Tempranillo, Touriga nacional, VB 91-26-5.

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

9.1 Geografische Verhältnisse

9.1.1 Landschaft und Morphologie

Das Landweingebiet Saar (Konz bis Serrig) erstreckt sich über zwei naturräumliche Einheiten. Der Großteil der weinbaulich genutzten Fläche befindet sich im Naturraum Saarburger Saartal. Dieses geht an seiner östlichen Flanke in den Naturraum Irsch-Wiltinger Hunsrückrand über, welcher mit seinen Steilhängen zwischen den Niederungen des Saartals und den Hochflächen des Saar-Ruwer-Hunsrücks vermittelt. Auch im Irsch-Wiltinger Hunsrückrand ist noch stellenweise Rebland zu finden. An der Saar findet man weinbaulich genutzte Flächen in Höhen von etwa 135 bis 380 m über NN (im Durchschnitt 230 m über NN). Betrachtet man alle Rebflächen im Landweingebiet Saar, so weisen sie eine durchschnittliche Hangneigung von 23 % auf. Die Weinberge sind hauptsächlich (zu ca. 75 %) SE-SSW exponiert, bezogen auf das gesamte Anbaugebiet zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 200° (SSW).

9.1.2 Geologie

Im Landweingebiet Saar dominieren bei Weitem paläozoische Tonschiefer. Lediglich im Bereich des Talbodens der Saar sowie auf ihren Flussterrassen sind fluviatile Sedimente zu finden, welche das Paläozoikum (Devon) überlagern. Im äußersten Westen des Landweingebietes Saar treten auch mesozoische Gesteine auf. Auf diesen Sandsteinen des Buntsandsteins wird aber so gut wie kein Weinbau betrieben. Folglich wurzeln die Reben an der Saar größtenteils in Böden, deren Ausgangsgesteine devonisches Alter besitzen. Auf den devonischen Tonschiefern entstanden hauptsächlich basenarme bis basenreiche Braunerden.

Stellenweise sind aber auch Kolluvisole aus umgelagertem devonischen Bodenmaterial zu finden. Regosole, Parabraunerden und Pseudogleye bildeten sich auf den teilweise mit Lehm überdeckten pleistozänen Fluss- und Terrassensedimenten. Sie sind im Landweingebiet Saar allerdings nur von geringer Bedeutung. Absolute Ausnahmen stellen basenarme Braunerden aus Buntsandsteinmaterial dar. Ihr Anteil an der gesamten Rebfläche beträgt weniger als 0,5 %. Trotz der tiefgründigen weinbaulichen Bodenbearbeitung („rigolen“) sind die natürlichen Bodentypen häufig noch zu erkennen.

9.2 Natürliche Einflüsse

Das Tal der Saar und ihre Seitentäler heben sich aufgrund ihrer geschützten Lage als thermische Gunsträume gegen die Höhen des Hunsrücks ab. Bezogen auf die Rebflächen

des gesamten Landweingebietes Saar beträgt die Durchschnittstemperatur etwa 9,5 °C. In der Vegetationsperiode liegt die Durchschnittstemperatur bei ca. 14,0 °C. Die Rebfläche im Landweingebiet Saar erhält Durchschnittsniederschläge in der Höhe von etwa 775 mm. In der Vegetationsperiode fallen davon durchschnittlich ca. 480 mm, d.h. etwa 60 %. Im Schnitt erhalten die Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von 679 000 WH/m².

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

- „Landwein der Saar“ muss zu 100 % aus Trauben von Rebflächen der in Nummer 4 benannten Gemeinden oder Gemarkungen stammen und der in Nummer 8 zugelassenen Keltertraubensorten hergestellt werden.
- Der Restzuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung „Landwein der Saar“ 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

Landesuntersuchungsamt

Mainzer Straße 112, 56068 Koblenz

Telefon: 02 61/91 49 – 0

Telefax: 02 61/91 49 -190

E-Mail: poststelle@lua.rlp.de

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Burgenlandstraße 7

55543 Bad Kreuznach

Postfach 18 51, 55508 Bad Kreuznach

Telefon: 06 71/79 3-0

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 Genehmigungen der von der BLE erteilten

Neuanpflanzungsrechte obliegt der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz Neu- und

Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Herstellung von Landwein der Saar 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.