

**Saarländische Landweinerzeuger als Gruppierung von allen  
Weinerzeugern zur Verwaltung herkunftsgeschützter Weinnamen für  
die geschützte geografische Angabe „Saarländischer Landwein“**

**„Saarländischer Landwein“**

**Produktspezifikation für eine geschützte geografische Angabe**

**1 Geschützter Name**

„Saarländischer 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 „Saarländischer Landwein“ verwenden zu dürfen:

- Vorhandener Alkoholgehalt: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung: Es gilt geltendes Recht.
- Maximaler Gesamtalkoholgehalt: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtzuckergehalt: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtsäure: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an flüchtiger Säure: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an Kohlendioxid: Es gilt geltendes Recht.

3.2 Natürliche Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte

(Angabe in Vol.-% Gesamtalkohol/Grad Öchsle)

Saarländischer Landwein 5,5 Vol. % und 47° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

3.3 Organoleptisch

## **Weißwein**

Der Großteil der Weißweine wird rebsortenrein angebaut. Daher zeichnen sie sich oftmals durch feine, rebsortenspezifische Fruchtausprägungen aus. Dabei kommt zumeist eine ausgeprägte Säure bei insgesamt harmonischer Säurestruktur zum Tragen. Insgesamt erreichen diese Weißweine häufig einen filigranen Fruchtkörper, der das gesamte Geschmacksbild prägt. Es kann (auch) eine größere Vielfalt an Aromen- und Farbausprägungen (bis hin ins orangefarbene) sowie 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. Im Geruch kann (daher) eine geringere Sortentypizität und Fruchtausprägung vorliegen ebenso wie oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten. Je nach (der gewählten) Weinstilistik können auch gerbstoffbetonte und säuremilde Weine vertreten sein.

## **Roséwein, Blanc de Noir**

Die Roséweine werden aus roten Rebsorten hell gekeltert und haben in der Regel eine schwache hellrote Farbe. Sie unterscheiden sich vom Rotwein durch ihre frische, leichtere Art und ihren naturgemäß geringeren Tanningehalt. Sie zeigen üblicherweise wie die Weißweine auch ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit feiner aber harmonischer Säurestruktur. 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 größere Vielfalt an Aromen- und Farbausprägungen sowie 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. Im Geruch kann (daher) eine geringere Sortentypizität und Fruchtausprägung vorliegen ebenso wie oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten. Je nach (der gewählten) Weinstilistik können auch gerbstoffbetonte Weine vertreten sein.

## **Rotwein**

Die Rotweine weisen je nach Rebsorte zumeist eine gut ausgeprägte rote Farbe auf. Die Weine können je nach Ausbau frisch, fein und fruchtig oder auch körperreicher sein. Dabei stehen zumeist die Fruchtaromen im Vordergrund des Geschmacksbildes. Sie zeigen meist ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit einer eher frischen Säurestruktur. Es kann (auch) eine größere Vielfalt an Aromen- und Farbausprägungen sowie 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. Im Geruch kann (daher) eine geringere Sortentypizität und Fruchtausprägung vorliegen ebenso wie oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten. Je nach (der gewählten) Weinstilistik können auch gerbstoffbetonte und säuremilde Weine vertreten sein.

### **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 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. Im Geruch kann (daher) eine geringere Sortentypizität und Fruchtausprägung vorliegen ebenso wie oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten. Je nach (der gewählten) Weinstilistik können auch gerbstoffbetonte und säuremilde Weine vertreten sein.

## **4 Abgrenzung des Gebietes**

Zur geschützten geografischen Angabe gehören  
die Flächen der Städte und Gemeinden Merzig, Mettlach und Beckingen im Landkreis Merzig-Wadern,  
die Flächen der Städte und Gemeinden Rehlingen-Siersburg, Dillingen, Wallerfangen, Saarlouis, Ensdorf, Bous und Wadgassen im Landkreis Saarlouis,  
die Flächen der Städte und Gemeinden Mandelbachtal, Gersheim, Blieskastel, Homburg, Kirkel und Bexbach im Saar-Pfalz-Kreis,  
die Flächen der Städte und Gemeinden Völklingen, Saarbrücken, Kleinblittersdorf im Regionalverband Saarbrücken,  
die Flächen der Städte und Gemeinden Neunkirchen und Ottweiler im Landkreis Neunkirchen  
sowie die Flächen der Städte und Gemeinden St. Wendel, Oberthal und Nohfelden im Landkreis St. Wendel.

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den Gemeindegrenzen, welche unter [www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein) einsehbar sind.

Die Herstellung von „Saarländischem Landwein“ muss im Saarland oder im angrenzenden Bundesland Rheinland-Pfalz erfolgen.

## **5 Traditionelle Begriffe**

Die obligatorische Kennzeichnung der Weine und Weinerzeugnisse des „Saarländischen Landwein“ mit dem traditionellen Begriff „Landwein“ wird durch die Nennung des Namens der g.g.A. Saarländischer Landwein 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 120 hl/ha festgesetzt.

## **8 Zugelassene Keltertraubensorten**

Keltertraubensorten der Art *Vitis vinifera* oder einer Kreuzung zwischen der Sorte *Vitis vinifera* und einer anderen Sorte der Gattung *Vitis* aus denen „Saarländischer Landwein“ gewonnen werden:

### Weißer Rebsorten

Auxerrois, Bacchus, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Chardonnay, Rosa Chardonnay, Felicia, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner, Helios, Johanniter, Kerner, Müller-Thurgau, Muscaris, Phoenix, Roter Elbling, Roter Gutedel, Ruländer, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Solaris, Souvignier Gris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling.

### Rote Rebsorten

Blauer Frühburgunder, Blauer Spätburgunder, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Gamay noir, Merlot, Müllerrebe, Pinotin, Regent, Rondo, Satin Noir.

## **9 Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Das Weinbaugebiet erstreckt sich entlang des saarländischen östlichen Randes des Pariser Beckens, der durch die Taleinschnitte der Flüsse Saar, Nied und Blies an ihrer südlichen Ausrichtung gute Bedingungen für Weinbau bietet. Auf überwiegend vom Muschelkalk und Keuper geprägten Böden reifen in Höhenlagen zwischen 150 und 400 m über NN bei Niederschlägen von 800 bis 1000 mm/Jahr und einem hohen Anteil sonnenreicher Tage spritzige Landweine heran. Besonders im Bliesgau, aber auch im Saargau bei Merzig reicht der Buntsandstein des Pfälzer Waldes in den Muschelkalk hinein und ergibt filigrane feingliedrig strukturierte Weine. Der hohe Waldanteil von rund einem Drittel wirkt temperatur- und feuchtigkeitsausgleichend. Die gemäßigten Reliefunterschiede ergeben zusammen mit einem weit verzweigten Fließgewässersystem, das durch zahlreiche Stillwasserflächen ergänzt wird, gute Voraussetzungen für einen naturnahen (eher extensiveren) Weinbau. Die Lagen sind mehrheitlich nach Süden gerichtet. Dies trägt tagsüber zu einer günstigen solaren Einstrahlung bei. Kühle Nächte führen zu einer langsamen physiologischen Reife und somit zu einer ausgeglichenen Fruchtigkeit der Weine. Geologie, klimatische Verhältnisse und die Exposition der Rebflächen geben dem „Saarländischen Landwein“ seine charakteristischen Eigenschaften.

## **10 Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften**

- Die Bezeichnung eines Weines als „Saarländischer Landwein“ setzt voraus, dass die zur Weinherstellung verwendeten Trauben zu mindestens 85 vom Hundert aus dem Landweingebiet stammen, dessen Bezeichnung der Wein trägt. Die restlichen Anteile, einschließlich der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse, dürfen nur aus Trauben hergestellt sein, die aus anderen Landweingebieten stammen.
- Der Restzuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung Landwein in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.
- Der Abfüller muss von der nach Landesrecht zuständigen Stelle in das System der jährlichen Kontrollen zur Einhaltung der für Landweine bestehenden Produktspezifikationen aufgenommen worden sein.

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

11.1 Name und Anschrift:

### **Landesamt für Verbraucherschutz**

Konrad-Zuse-Straße 11

66115 Saarbrücken

Telefon Durchwahl: 06 81/99 78 45 00

Telefax: 06 81/99 78 44 97

E-mail: [poststelle@lav.saarland.de](mailto:poststelle@lav.saarland.de)

## **Landwirtschaftskammer für das Saarland**

In der Kolling 310

66450 Bexbach

Telefon: +49 68 26/82 89 5-0

Telefax: +49 68 26/8 28 95 60

E-Mail: [info@lwk-saarland.de](mailto:info@lwk-saarland.de)

### 11.2 Aufgaben:

#### 11.2.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen

Mit der Verordnung über die Gemeinsame Marktordnung Nr. 1308/2013 ist in der Europäischen Union ein Genehmigungssystem für Rebplantagen eingeführt worden, das am 1. Januar 2016 in Kraft getreten ist. Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung ist für die Durchführung des Genehmigungssystems für Neuanpflanzungen zuständig. Anträge von Neuanpflanzungen sind auf dem von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung bereitgestellten Formular zu stellen.

#### 11.2.2 Genehmigung von Wiederbepflanzungen

Für Anträge auf Genehmigung von Wiederbepflanzungen und Umwandlungen nicht genutzter Pflanzrechte in Genehmigungen ist ausschließlich die Landwirtschaftskammer für das Saarland zuständig.

Die Landwirtschaftskammer für das Saarland ist die zuständige Stelle für die Prüfung der Einhaltung der in Nummer 7 genannten Vorschriften. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Herstellung von „Saarländischem Landwein“ verwendet werden darf, werden systematisch vor Ort überprüft.

#### 11.2.3 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden der Landwirtschaftskammer für das Saarland die Erntemengen nach Rebsorte. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

#### 11.2.4 Sensorische Kontrolle der Erzeugnisse

Bei der sensorischen Kontrolle werden nach einem jährlich aufzustellenden Kontrollplan Proben direkt bei den Weinerzeugern entnommen. Der Wein wird einer Prüfung unterzogen. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Die Prüfung der durch ein amtliches oder amtlich anerkanntes Labor erstellten Analyse des Weines.
- Die formelle Prüfung von Angaben über Erntemengen und Rebsorte.
- Die sensorische Prüfung durch Sachverständige.

#### 11.2.5 Kontrolle der Produktspezifikationen

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger sowie Weinvermarkter von „Saarländischem Landwein“ ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.