

Produktspezifikation für eine geschützte geografische Angabe „Schleswig-Holsteinischer Landwein“

1 Geschützter Name

„Schleswig-Holsteinischer Landwein“

2 Kategorie von Weinbauerzeugnissen

Wein

3 Beschreibung des Weines

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 Werte und beschreiben die Voraussetzungen für die Verwendung der geschützten geografischen Angabe Schleswig-Holsteinischer Landwein.

- Vorhandener Alkoholgehalt: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtalkoholgehalt: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtzuckergehalt: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtsäure: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an flüchtiger Säure: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtschwefeldioxidgehalt: Es gilt geltendes Recht.

3.2 Natürlicher Mindestalkoholgehalt

Der natürliche Mindestalkoholgehalt beträgt 6,0 Vol.-%.

3.3 Organoleptisch

Der Schleswig-Holsteinische Landwein ist ein für Norddeutschland gebietstypischer Wein, der in Aussehen, Geruch und Geschmack frei von Fehlern ist. Wird eine Rebsorte und/oder ein Jahrgang in der Kennzeichnung verwendet, müssen die für die Rebsorte bzw. für den Jahrgang typischen sensorischen Merkmale erkennbar sein.

In Schleswig-Holstein werden insbesondere Weiß- und Rotweine, aber auch Roséweine erzeugt. Für Erzeugnisse aus Schleswig-Holstein sind fruchtbetonte leichte Weine mit einem markanten Säureeindruck charakteristisch. Sie erhalten durch die spezifischen eiszeitlichen Böden, wie im Absatz „Angaben, aus denen sich der Zusammenhang mit dem Gebiet ergibt“ beschrieben, ihre charakteristischen Eigenschaften.

Die delikate Fruchtausprägung ist auf die vorherrschenden geologischen Gegebenheiten und den atlantischen Klimaeinfluss mit milden Temperaturen und geringen Tag/Nacht Schwankungen während des Reifeprozesses der Trauben zurückzuführen.

- Weißwein

Weißer Schleswig-Holsteinischer Landwein hat eine Farbe, die von hellgrüne bis gelb reicht. Im Geruch zeigen sich, je nach Rebsorte oder Zusammenstellung einer Cuvée aus mehreren Rebsorten, vielfältige Fruchtaromen. Die Fruchtaromen sind breit gefächert und können an Pfirsich, Aprikose oder Banane erinnern. Die Säure des Schleswig-Holsteinischen Landweins ist deutlich wahrnehmbar, bei einem insgesamt leichten Körper.

- Roséwein

Roséfarbener Schleswig-Holsteinischer Landwein wird ausschließlich aus roten Rebsorten hellgekeltert. Sein Farbspektrum reicht von heller zwiebelchalenfarben

über pinkfarben bis zu blassroter Farbe. Im Geruch befinden sich sortentypische Fruchtaromen, die dezent an Aromen von Beerenfrüchten erinnern können. Roséweine haben eine frische, leichte Art und zeichnen sich durch einen geringen Tanningehalt aus.

- Rotwein

Je nach Rebsorte und Ausbaumethode hat roter Schleswig-Holsteinischer Landwein eine hellrote bis dunkelrote Farbe. Die eleganten Fruchtaromen, die insbesondere an die Aromen von Erdbeeren, Blaubeeren, Holunder und Kirsche erinnern können, sind in dezente fruchteigene Tannine eingebunden. Bei Ausbau und/oder Lagerung in Holzfässern verschiedener Größe kann es außerdem zu unterschiedlichen Ausprägungen von Vanille und Röstaromen kommen.

4 Abgrenzung des geschützten geografischen Gebiets

Das Schleswig-Holsteinische Landweingebiet liegt zwischen zwei Meeren. Im Westen begrenzt durch die Nordsee, im Osten durch die Ostsee setzt es sich landschaftlich aus dem östlichen Hügelland, der Geest und der Marsch zusammen. Zur geschützten geografischen Angabe gehören die zulässigerweise mit Reben bepflanzten oder vorübergehend nicht bepflanzten Rebflächen der landwirtschaftlichen Flächen in Schleswig-Holstein. Die Abgrenzung ergibt sich aus Karten, die unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Die Herstellung von „Schleswig-Holsteinischem Landwein“ muss im Schleswig-Holsteinischen Landweingebiet oder in einem der folgenden angrenzenden Bundesländer erfolgen: Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen oder Hamburg.

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

Weißweintrauben und die aus ihnen hergestellten Maischen, Moste und Weine dürfen nicht mit Rotweinträuben und den aus ihnen hergestellten Maischen, Mosten und Weinen verschnitten werden.

6.3 Anbauverfahren

Es gilt geltendes Recht.

7 Hektarhöchstertag

Der Hektarhöchstertag ist auf 90 hl Wein je Hektar festgelegt.

8 Zugelassene Keltertraubensorten

Weißer Rebsorten:

Felicia, Grauer Burgunder, Helios, Hiberna, Johanniter, Merzling, Müller-Thurgau, Muscaris, Ortega, Phoenix, Sauvignon, Seyval Blanc, Solaris, Sauvignon Gris, Riesling, Weißer Burgunder

Rote Rebsorten:

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Cabernet Gernischt, Leon Millot, Marechal Foch, Pinot Noir, Reberger, Regent, Rondo.

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

Die Schleswig-Holsteinischen Landweine erhalten durch die spezifischen von der Weichsel-Eiszeit geprägten Böden in Schleswig-Holstein ihre charakteristischen Eigenschaften. Die überwiegend sandigen Schwemmböden, die mit unterschiedlich hohen Lehmantilen durchsetzt sind, prägen den leichten Körper der Weine. Sortenauswahl und optimale Wahl des Lesezeitpunktes stabilisieren und fördern die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestmostgehaltes. Der maritime Einfluss begünstigt eine langsame physiologische Reife und trägt somit zu einer ausgeglichenen Fruchtbarkeit der Weine bei. Darüber hinaus wird die Typologie der Weine durch die kleinklimatischen Bedingungen und die charakteristische Zusammensetzung des Bodens bestimmt.

9.1 Geografische Verhältnisse

9.1.1 Landschaft und Morphologie

Das Schleswig-Holsteinische Landweingebiet liegt zwischen zwei Meeren im Bundesland Schleswig-Holstein. Im Westen begrenzt durch die Nordsee, im Osten durch die Ostsee setzt es sich landschaftlich aus dem östlichen Hügelland, der Geest und der Marsch zusammen. Die Oberfläche in diesem Landschaftsraum wurde maßgeblich durch die beiden letzten Eiszeiten und den Meereseinfluss geprägt. Weinbau wird einerseits in ebenen Flächen, die auf Meeresspiegelniveau bis zu einer Höhe von 10 m über NN liegen betrieben. Andererseits liegen im östlichen Hügelland Rebflächen zwischen 30 m und 80 m über NN in überwiegend flachen Hanglagen.

9.1.2 Geologie

Das Schleswig-Holsteinische Landweingebiet liegt innerhalb der norddeutschen Tiefebene. Der westlich gelegene Teil des Landweingebiets auf den nordfriesischen Inseln wird geologisch einer Landschaft nacheiszeitlicher Küstenablagerungen, dem Küstenholozän, zugeordnet. Nacheiszeitliche Prozesse wie der Anstieg des Meeresspiegels, die Sedimentation von Gezeiten und Flüssen sowie von organischen Sedimenten prägen den vorherrschenden Bodentyp der Dwogmarsch und Knickmarsch. Weinbau wird hier auf Sand, (an)lehmigem Sand aber auch sandigem Lehmboden betrieben.

Im Östlichen Hügelland, wo die Gletscher der Weichsel-Eiszeit lockeren Geschiebemergel und kalkhaltiges, lehmiges Lockergestein als Moränen hinterließen, haben sich beim Abschmelzen der Gletscher die durch gewaltige Schmelzwasserströme

ausgeschwemmten Kiese und Sande flächenhaft abgesetzt. Parabraunerde und Braunerde-Podsol wurde ausgebildet. Die Reben gedeihen hier auf Sand und sandigen Lehmböden. Die gute Erwärmbarkeit, Belüftung und schnelle Nährstoffverfügbarkeit dieser Böden begünstigen die Entwicklung der Feinfruchtigkeit der Weine und bedingen eine filigrane Struktur der Weine.

9.2 Klima

Das Klima in Schleswig-Holstein unterliegt dem maritimen Einfluss der umgebenden Meere. Kennzeichen sind milde, regenreiche Winter ohne nennenswerte Gefahr von Winter- oder Spätfrösten sowie mäßig warme Sommer mit günstiger Niederschlagsverteilung. Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit 1600 Sonnenscheinstunden und einer Jahresniederschlagsmenge von durchschnittlich 750 mm dar. Das jeweilige Kleinklima der einzelnen Rebparzellen bedingt durch Exposition, Einstrahlungsenergie, Bodenfeuchte und Windexposition hat einen wesentlichen Einfluss auf die Weinqualität. Der maritime Einfluss begünstigt die Ausprägung der fruchtigen Aromen der Weine.

10 Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)

Um die Bezeichnung „Schleswig-Holsteinischer Landwein“ auf dem Etikett verwenden zu dürfen, muss der Abfüller in das System der jährlichen Kontrollen zur Einhaltung der Produktspezifikation aufgenommen worden

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

11.1 Name und Anschrift:

Weinkontrolle im Ministerium für Landwirtschaft, ländliche Räume, Europa und Verbraucherschutz
Fleethörn 29-31
24103 Kiel
Telefon 0431 / 988 – 0
Telefax 0431 / 988 – 099090
E-Mail: poststelle@mllev.landsh.de

11.2 Aufgaben:

11.2.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die Kontrolle der Ausübung der Genehmigungen der von der BLE erteilten Neuanpflanzungsrechte und die Erteilung der Genehmigung von Wiederbepflanzungen obliegt dem Ministerium für Landwirtschaft, ländliche Räume, Europa und Verbraucherschutz. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernten zu Schleswig-Holsteinischem Landwein verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

11.2.2 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen und der Weinerzeugung

Die Weinbaubetriebe melden dem zuständigen Ministerium die Erntemengen nach Rebsorte. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

11.2.3 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:

1. Die Prüfung der durch ein amtliches oder amtlich anerkanntes Labor erstellten Analyse des Weines.
2. Die formelle Prüfung von Angaben über Erntemengen und Rebsorte.
3. Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

11.2.4 Kontrolle der Weinerzeuger und Weinvermarkter

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