

Einziges Dokument

1 Eingetragener Name:

Mecklenburger Landwein

2 Art der geografischen Angabe¹:

~~Geschützte Ursprungsbezeichnung – g.U.~~

Geschützte geografische Angabe – g.g.A.

3 EU-Registriernummer²:

PGI-DE: A1290

4 Mitgliedstaat, zu dem das abgegrenzte Gebiet gehört:

Bundesrepublik Deutschland

5 Kategorie von Weinbauerzeugnissen³:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Wein | <input type="checkbox"/> Perlwein |
| <input type="checkbox"/> Likörwein | <input type="checkbox"/> Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure |
| <input type="checkbox"/> Schaumwein | <input type="checkbox"/> Teilweise gegorener Traubenmost |
| <input type="checkbox"/> Qualitätsschaumwein | <input type="checkbox"/> Wein aus eingetrockneten Trauben |
| <input type="checkbox"/> Aromatischer Qualitätsschaumwein | <input type="checkbox"/> Wein aus überreifen Trauben |

6 Beschreibung des Weines/der Weine⁴:

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Erzeugnis: Wein, weiß

Die weißen Mecklenburger Landweine sind sorten- und lageabhängig von frischer und lebendiger Säure, weisen eine sortentypische Struktur auf und überzeugen auch in einer Cuvée mit fruchtigem bis vollmundigem Charakter. Die Weißweine sind sortentypisch von hellgelber bis strohgelber Farbe, gelegentlich mit einem schwachen grünlichen Schimmer.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	11,5
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	6
Mindestgesamtstärke	3,5

¹ Zutreffendes bitte auswählen

² Zutreffendes bitte auswählen

³ Gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

⁴ Für jedes Erzeugnis und jede Qualitätsstufe ist eine gesonderte Beschreibung erforderlich (bitte duplizieren falls notwendig)

(in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

Erzeugnis: Wein, rot

Je nach Rebsorte und Ausbaumethode hat roter Mecklenburger Landwein eine kirschrote, dunkelrot oder rubinrote Farbe. Die Aromen erinnern an reife rote Beerenfrüchte, Backpflaumen und Cassis. Beim Ausbau im Holzfass oder Barrigue werden diese von leichten bis kräftigeren Holztönen untermalt. Der Gerbstoffkomplex ist gut strukturiert eingebunden. Die leichten bis mittelschweren Rotweine sind fruchtbetont und präsentieren sich nach durchlaufenem biologischen Säureabbau mild und samtig.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	11,5
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	6
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

Erzeugnis: Wein, rosé

Roséfarbener Mecklenburger Landwein ist von hellroter bis lachsroter Farbe und wird ausschließlich aus roten Rebsorten hell gekeltert. Im Geruch finden sich Fruchtaromen, die typisch sind für die zur Herstellung verwendeten Rotweinsorten. Diese Fruchtaromenkomplexe erinnern an Erdbeer-, Cassis- oder Kirsche. Die Roséweine präsentieren sich sortenrein oder in einer Cuvée insgesamt frisch und fruchtig mit einem geringen Gerbstoffgehalt.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	12
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	6

Mindestgesamtensäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

Erzeugnis: Wein, Blanc de Noir

Von Trauben der Rebsorten Regent und Cabernet Cortis wird auch Blanc de noir hergestellt, der eine milde Säure, anklingende Gerbstoffnuancen und eine für Weißwein typische Farbe aufweist.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	12
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	6
Mindestgesamtensäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	3,5
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

7 Traditionelle Bezeichnung:

- a) Winzersekt
 Landwein
 Prädikatswein
 Qualitätslikörwein, ergänzt durch b. A.
 Qualitätsperlwein, ergänzt durch b. A.
 Sekt b. A.
 Qualitätswein, auch ergänzt durch b. A.

- b) Affentaler
 Classic
 Ehrentrudis
 Federweisser
 Hock

- Liebfrau(en)milch
- Riesling-Hochgewächs
- Schillerwein
- Weißherbst
- Badisch Rotgold

8 Weinbereitungsverfahren⁵:

Erzeugnis⁶ : Wein

8.1 Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weines/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung:

Spezifische önologische Verfahren⁷

~~Beschreibung des Verfahrens:~~

Es gilt geltendes Recht.

~~Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte (Angabe in %vol potentieller Alkohol / °Öchsle)
Landwein 6,0%vol / 50° Öchsle~~

~~Anreicherung~~

~~Die weißen und roséfarbenen Landweine dürfen auf bis zu 11,5%vol enthaltener Alkohol angereichert werden, rote Landweine auf bis zu 12% vol.~~

~~Süßung~~

~~Die Süßung ist ausschließlich mit inländischem Traubenmost gleicher Art erlaubt. Der Restzuckergehalt darf nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.~~

~~Im Übrigen gelten für die Herstellung von „Mecklenburger Landwein“ die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sowie die nationalen Regelungen.~~

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung⁸

~~Beschreibung des Verfahrens:~~

~~Verschnitt~~

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

⁵ Für jedes Erzeugnis und jede Qualitätsstufe ist eine gesonderte Beschreibung erforderlich (bitte duplizieren falls notwendig)

⁶ Fakultative Angabe. Bitte bei Bedarf nach Erzeugnissen unterscheiden.

⁷ Maximal 1500 Zeichen

⁸ Siehe Fußnote 4

Anbauverfahren⁹

Es gilt geltendes Recht

8.2 Hektarhöchstertträge in hl/ha

~~Der Hektarhöchsterttrag ist auf 90 hl/ha festgesetzt.~~

9 Zugelassene Keltertraubensorte(n):

Weißer Rebsorten:

Huxelrebe, Müller Thurgau, Ortega, Phoenix, Weißer Elbling, Blütenmuskateller, Donauriesling, Donauveltliner, Helios, Hiberna, Johanniter, Muscaris, Riesling, Solaris, Souvignier Gris.

Rote Rebsorten:

Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Regent, Cabernet Cantor, Cabernet Cortis, Monarch, Rondo.

10 Kurze Beschreibung des abgegrenzten geografischen Gebietes:

Zur geschützten geografischen Angabe gehören die zulässigerweise mit Reben bepflanzten oder vorübergehend nicht bepflanzten Rebflächen der Gemeinde Schönbeck Ortsteil Rattey, der Stadt Woldegk, OT Pasenow und der Stadt Burg Stargard im Landkreis Mecklenburger Seenplatte., ~~wenn ihre Eignung zur Erzeugung von Landwein festgestellt wird.~~

Die genaue Abgrenzung ist unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar.

11 Beschreibung des Zusammenhangs/der Zusammenhänge mit dem geografischen Gebiet^{10 11}:

11.1 Geografische Verhältnisse

11.1.1 Landschaft und Morphologie

Die Landschaft von Mecklenburg Vorpommern ist durch die eiszeitlichen Einflüsse gekennzeichnet, die sich in Grund- und Endmoränen als Ergebnis der letzten Eiszeit manifestieren. Die Besonderheit der Weinbaugebiete in Mecklenburg wird geprägt durch das hügelige Bodenrelief zwischen den Helpter und Brohmer Bergen und im Lindetal, den sandigen Lehmböden und das typische Klima im östlichen Landesteil. Der Mecklenburger Weinbau war historisch an einzelne Güter in kirchlichem oder weltlichem Besitz gebunden. Die verstreut liegenden Flächen sind oft durch mündliche Überlieferung oder Flurnamen bezeichnet. Bei der Wiederbelebung der Weinbautradition wurde vorrangig auf traditionelle Standorte zurückgegriffen. Heute stehen die Rebanlagen überwiegend auf den sonnenzugewandten flachen und mittleren Hanglagen.

⁹ Siehe Fußnote 4

¹⁰ Gemäß Artikel 93 Abs. 1 Buchst. a Ziff. i bzw. Buchst. b Ziff. i der VO (EU) Nr. 1308/2013 in Verbindung mit Art. 5 Abs. 2 der VO (EU) 2019/34 sowie siehe Fußnote 3

¹¹ Maximal 5000 Zeichen

11.1.2 Geologie

Die Geologie ist eiszeitlich geprägt. Dies gilt insbesondere für das Relief der Moränenlandschaft, aber auch für die stark verschießenden Böden mit Punktzahlen von 15 bis zu 50 mit den Bodenarten Sand, lehmiger Sand und sandiger Lehm mit wechselndem Steingehalt. Charakteristisch ist die Hügeligkeit, die durch zahlreiche eingesprengte Seen und verzweigte Flussläufe aufgelockert wird. Großflächige unterirdische Lehmschichten halten das Niederschlagswasser in den sandigen Lehmböden.

11.2 Klima

Besonderheiten des Klimas sind die warmen bis heißen und trockenen Sommer als Ausdruck der kontinentalen Lage, geprägt durch eine hohe Sonnenscheindauer im Sommer und Herbst. Die etwas kürzere Vegetationsperiode wird durch gezielte Sortenwahl früher und frostharter Sorten sowie die meist sichere Sommerwitterung ausgeglichen. Durch die starke Gliederung der Landschaft entstehen für den Weinanbau günstige Mikroklimata.

Während der Reifephase kommt die lange Sonnenscheindauer der Traubenqualität und dem Zuckeraufbau zugute. Die eiszeitlich geprägten Böden sind gut erwärmbar, so dass Weine erzeugt werden, die bei höheren Säuregehalten über die intensive Zuckereinlagerung während des Sommers mittlere bis höhere Alkoholgehalte aufweisen.

12 Weitere Bedingungen für die Aufmachung, Etikettierung sowie alle sonstigen wesentlichen Anforderungen:

Rechtsrahmen¹²:

- EU-Recht
- Einzelstaatliches Recht
- ~~Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen~~

Art der Bedingung¹³:

- ~~Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet~~
- ~~Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet~~
- zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung¹⁴:

~~Mecklenburger Landwein“ muss zu mindestens 85 % aus Trauben hergestellt werden die von Rebflächen des Weinbaugebietes stammen. Er darf nur aus zugelassenen Rebsorten hergestellt werden. Die restlichen Trauben müssen aus Deutschland stammen.~~

~~Der Restzuckergehalt darf nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.~~

12 Siehe Fußnote 1

13 Siehe Fußnote 1

14 Maximal 3300 Zeichen

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

Rechtsrahmen¹⁵:

- ~~EU-Recht~~
- Einzelstaatliches Recht
- ~~Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen~~

Art der Bedingung¹⁶:

- ~~Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet~~
- ~~Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet~~
- zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung¹⁷:

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.

Rechtsrahmen¹⁸:

- ~~EU-Recht~~
- Einzelstaatliches Recht
- ~~Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen~~

Art der Bedingung¹⁹:

- Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- ~~Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet~~
- ~~zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften~~

Beschreibung²⁰:

Mecklenburger Landwein wird ausschließlich im Bundesland Mecklenburg-Vorpommern hergestellt.

13 Kontrollen:

Für die Kontrolle zuständige Behörden oder Zertifizierungsstellen:

15 Siehe Fußnote 1

16 Siehe Fußnote 1

17 Maximal 3300 Zeichen

18 Siehe Fußnote 1

19 Siehe Fußnote 1

20 Maximal 3300 Zeichen

~~Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt
und Verbraucherschutz
Mecklenburg-Vorpommern (LU)
Paulshöher Weg 1
19061 Schwerin~~

Ministerium für Klimaschutz, Landwirtschaft,
ländliche Räume und Umwelt
Mecklenburg-Vorpommern
Paulshöher Weg 1
19061 Schwerin

Telefon/E-Mail:

Telefon 0385 / 588 – 0

Telefax 0385 / 588 – 16024

e-Mail poststelle@lm.mv-regierung.de

14 Link zur Produktspezifikation

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

**Hiermit bestätige/n ich/wir, dass ich/wir die beiliegenden Ausführungen zum
Datenschutz zur Kenntnis genommen haben.**

Datum

Unterschrift(en)