

Schutzgemeinschaft Mittelrhein
Karl-Tesche-Straße 3
56073 Koblenz

„Mittelrhein“

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1 Geschützter Name

„Mittelrhein“

2 Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein

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, beziehungsweise Maximalwerte, die nicht überschritten werden dürfen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

- Vorhandener Alkoholgehalt: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung: Es gilt geltendes Recht.
- Zuckergehalt/Geschmacksangaben:
 - A. Wein: Es gilt geltendes Recht.
 - B. Sekt b. A.: Es gilt geltendes Recht.
 - C. Qualitätssperlwein: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtsäure: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an flüchtiger Säure: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte:
 - A. Wein: Es gilt geltendes Recht.
 - B. Sekt b. A.: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an Kohlendioxid: Es gilt geltendes Recht.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

3.2 Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angaben in Vol.-% Alkohol und Grad Öchsle)

Rheinland-Pfalz:

Qualitätswein

Rebsorte Riesling	6,7 Vol.-% und 55° Öchsle
Rebsorte Dornfelder	8,8 Vol.-% und 68° Öchsle
alle übrigen Rebsorten	7,5 Vol.-% und 60° Öchsle

Prädikatswein

Kabinett

alle Weißweinsorten	10,0 Vol.-% und 76° Öchsle
alle Rotweinsorten	10,6 Vol.-% und 80° Öchsle

Spätlese

Rebsorte Riesling	10,6 Vol.-% und 80° Öchsle
alle übrigen Weißweinsorten	11,4 Vol.-% und 85° Öchsle
alle Rotweinsorten	11,7 Vol.-% und 87° Öchsle

Auslese

Rebsorte Riesling	11,9 Vol.-% und 88° Öchsle
alle übrigen Rebsorten	12,7 Vol.-% und 93° Öchsle

Beerenauslese alle Rebsorten	15,3 Vol.-% und 110° Öchsle
------------------------------	-----------------------------

Trockenbeerenauslese alle Rebsorten	21,5 Vol.-% und 150° Öchsle
-------------------------------------	-----------------------------

Eiswein alle Rebsorten	15,3 Vol.-% und 110° Öchsle
------------------------	-----------------------------

Sekt b. A., Winzersekt

Rebsorte Riesling

6,1 Vol.-% und 51° Öchsle

alle übrigen Rebsorten

7,0 Vol.-% und 57° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

Nordrhein-Westfalen:

Qualitätswein

Rebsorte Riesling

7,0 Vol.-% und 57° Öchsle

alle übrigen Rebsorten

7,5 Vol.-% und 60° Öchsle

Prädikatswein

Kabinett

Rebsorte Riesling

9,1 Vol.-% und 70° Öchsle

alle übrigen Rebsorten

9,5 Vol.-% und 73° Öchsle

Spätlese

Rebsorte Riesling

10,3 Vol.-% und 78° Öchsle

alle übrigen Rebsorten

10,6 Vol.-% und 80° Öchsle

Auslese

Rebsorte Riesling

11,4 Vol.-% und 85° Öchsle

alle übrigen Rebsorten

11,9 Vol.-% und 88° Öchsle

Beerenauslese alle Rebsorten

15,3 Vol.-% und 110° Öchsle

Trockenbeerenauslese alle Rebsorten

21,5 Vol.-% und 150° Öchsle

Eiswein alle Rebsorten

15,3 Vol.-% und 110° Öchsle

Sekt b. A., Winzersekt

Rebsorte Riesling

7,0 Vol.-% und 57° Öchsle

alle übrigen Rebsorten

7,5 Vol.-% und 60° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz:

Der natürliche Mindestalkoholgehalt/das Mindestmostgewicht der Rebsorte Dornfelder kann auf Beschluss des Vorstandes der anerkannten Schutzgemeinschaft Mittelrhein in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen auf 8,3 Vol.-% Alkohol und 65° Öchsle festgelegt werden. Diese Regelung ist jeweils auf den beschlossenen Jahrgang beschränkt. Der Beschluss der Schutzgemeinschaft wird durch eine geeignete ortsübliche Veröffentlichung bekanntgegeben.

3.3 Organoleptisch

Weißwein

Im Vordergrund können je nach Rebsorte frische Fruchtnoten sowie Aromen exotischer Früchte stehen. Je nach Rebsorte und Ausbaustil weisen sie insbesondere blumige und grüne Aromen wie grüne Paprika und grünes Gras oder auch Muskat- und Rosenduft, Honig und getrocknete Früchte, ferner würzige Aspekte wie Heu, rauchig und mineralische Noten auf. Je nach Vinifikation kann das Bouquet ergänzt werden durch Aromen des getoasteten Holzfasses wie Vanille, Röstaromen und Kokosnuss, bei reduktiver Ausbaumweise von Feuerstein und Trüffel sowie bei oxidativer Ausbaustilistik von oxidiertem Apfel und nussigen Aromen.

Die Weine weisen in der Regel eine ausgewogene Säure-Süße Balance auf. Die Weine zeichnen sich meist durch einen filigranen bis kräftigen Körper in Verbindung mit einer eleganten bis rassigen Säurestruktur aus.

Vor allem die Rebsorten Riesling sowie die Rebsorten der Burgunderfamilie sind in der Lage, in der Sensorik der ihr erzeugten Weine das jeweilige Terroir des Weinbergs zum Ausdruck zu bringen. So können anhand des Säureeindrucks, dem Grad der Pufferung der Säure und mineralischer Noten die unterschiedlichen Gesteinsarten sowie verschiedenen Verwitterungsböden des Mittelrheins wahrgenommen werden.

Die Farbgebung variiert grundsätzlich von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu strohgelber und goldgelber oder gar bernsteinfarbener Ausprägung. Je nach Rebsorte und Jahrgang können auch leichte Rottöne auftreten.

Roséwein, Weißherbst, Blanc de Noir

Diese Weintypen werden aus roten Rebsorten hell gekeltert. Rosé und Weißherbstweine variieren in der Regel von zartrosa über eine Pink-Ausprägung bis hin zur hellroten Farbe, während Blanc de Noir Weine das Farbspektrum von Weißweinen aufweisen. Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein dominieren in der Regel fruchtige Aromen nach roten Beeren und Früchten, wie Himbeere, Erdbeere, Cassis und Kirsche, aber auch Zitronen, Apfel und Grapefruit. Je nach verwendeter Rebsorte können auch würzige Aromen und grüne Paprika, Kräuternoten und bei Ausbau mit Holzkontakt auch Vanille, Röst- und Kokosnuss-Noten auftreten. Bei den Blanc de Noir Weinen können zudem dezent florale Ausprägungen auftreten. Die Weine ähneln im Geschmack meist Weißweinen.

Rotwein

Die Weine weisen insbesondere rote Fruchtnoten auf. Hinzukommen können grüne Aspekte wie grüne Paprika, Rosmarin und grüner Rappen. Je nach Ausbaustil und Reifung in verschiedenen Holzfässern können würzige Aromen wie Vanille, Röstnoten, Schokolade und Kokosnuss die geruchliche Ausprägung ebenso wie reduktive Noten von Feuerstein und Trüffel ergänzen. Die in der Regel von fruchtig-leicht bis körperbetont erscheinenden Weine zeichnen sich grundsätzlich durch eine samtig weiche bis spürbare Säurestruktur aus. Vor allem die Rebsorte Spätburgunder ist in der Lage, in der Sensorik der ihr erzeugten Weine das jeweilige Terroir des Weinbergs zum Ausdruck zu bringen. So können anhand des Säureeindrucks, dem Grad der sensorischen Säurepufferung und mineralischer Noten die unterschiedlichen Gesteinsarten sowie verschiedenen Verwitterungsböden des Mittelrheins wahrgenommen werden.

Die rote Farbgebung variiert in der Regel von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben bis ins bläuliche mit bräunlichen Reflexen hinein.

Rotling

Die Rotlingweine haben in der Regel eine schwache bis kräftige hellrote Farbe. Ihre Aromen sind meist fruchtgeprägt bis teilweise würzig, mit Ausprägungen von Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten. Sie zeigen üblicherweise ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit anregender Säurestruktur.

Prädikatsweine

Prädikatsweine zeichnen sich dadurch aus, dass der natürliche Alkoholgehalt nicht verändert werden darf. Sie geben daher meist die Gegebenheiten des jeweiligen Jahrganges in Wechselwirkung mit der Rebsorte sowie den Lageneigenschaften wieder. Analog zu ihrer Dichte im Most, die maßgeblich durch den Zuckergehalt und der Nutzung der natürlichen Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis cinerea*), Gefrieren bzw. Eintrocknen im Weinberg geprägt wird, entsteht eine 6-stufige Qualitätshierarchie.

Prädikatswein Kabinett

Diese Weine zeichnen sich grundsätzlich durch einen geringen bis moderaten Alkoholgehalt aus. Diese meist fruchtigen und frischen Weine zeigen in der Regel eine erkennbare Rebsortentypizität, verbunden mit einer animierenden Säure. Je nach Ausbauvariante und gewünschtem Weinstil kann diese Rebsortenaromatik auch durch mineralische Aromen sowie eine Aromatik nach Feuerstein oder Trüffel umrundet werden. Insbesondere restsüße Kabinettweine weisen meist eine spannungsvolle Säure-Süße Balance bei niedrigen Alkoholgehalten auf.

Das Farbspektrum von weißen Kabinettweinen variiert in der Regel von hellgelb mit grünen Reflexen bis hin zu einem kräftigen Gelb, das der roten Kabinettweine variiert grundsätzlich von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Prädikatswein Spätlese

Aufgrund höherer Mostgewichte und daher meist besserer Reife der Trauben weisen Spätleseweine in der Regel eine ausgeprägte Sortentypizität aus mit mehr Körper und höheren Alkoholgehalten. Die Aromatik ist meist von reiferen gelben Früchten sowie einer reifen, harmonischeren Säurestruktur geprägt. Die Spätleseweine werden in der Regel mit ausgeprägter, möglichst eigener Restsüße ausgebaut. Das Farbspektrum von weißen Spätlesen variiert meist von hellgelb bis goldgelb, dass von roten Spätlese- Weinen variiert meist von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Prädikatswein Auslese

Die Verwendung vollreifer und überreifer Trauben führt grundsätzlich zu einer intensiven Sortentypizität. Neben der höheren Reife am Rebstock kann auch Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis cinerea*) genutzt werden. Diese Weine weisen in der Regel intensive gelbfruchtige, teils exotische Aromen auf. Durch Anteile von eingetrockneten Beeren können auch dezente honigartige und balsamische Noten vorkommen. Die Ausleseweine werden in

der Regel mit ausgeprägter, möglichst eigener Restsüße ausgebaut. Das Farbspektrum von weißen Auslesen variiert grundsätzlich von hellgelb bis goldgelb, dass von roten Auslese-Weinen variiert meistens von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Prädikatswein Beerenauslese

Mittelrheinweine des Prädikats „Beerenauslese“ werden aus überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen Beeren hergestellt und haben daher in der Regel eine intensive goldgelbe bis bernsteinartige Farbe, eine hohe Zuckergradation und eine schwach ölige Konsistenz. Geschmacklich werden sie meistens durch eine intensive Süße bei mäßiger bis kräftiger, aber markanter Säurestruktur geprägt. Ihre Aromen sind meist fruchtig bis würzig oder gar kräutrig mit Noten von reifen bis überreifen Früchten, Dörrobst, Honig und Gewürzen.

Da Beerenausleseweine grundsätzlich restsüß ausgebaut werden, beschränken sie sich vorrangig auf Weiß- und Roséweine und weisen in der Regel moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte auf. Bei Weißweinen der Kategorie Beerenauslese variiert das Farbspektrum insbesondere von hellgelb bis Bernsteinfarben in allen Schattierungen.

Prädikatswein Trockenbeerenauslese

Durch einen gegenüber der Beerenauslese höheren Selektionsaufwand und mehr durch Edelfäule konzentrierte Beeren werden in der Regel noch höhere Zuckergradationen als bei der Beerenauslese erreicht. Daher weisen die Weine meist eine besonders hohe Süße und je nach Rebsorte auch konzentrierte Säure auf ebenso wie moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte. Das bei Beerenauslesen beschriebene Geruchsspektrum wird in der Regel intensiver. Das Farbspektrum der weißen Trockenbeerenauslesen variiert grundsätzlich von hellgelb bis dunklem Bernsteinfarben.

Prädikatswein Eiswein

Mittelrheinweine des Prädikats „Eiswein“ werden aus bei Lese und Kelterung natürlich gefrorenen Trauben gekeltert, wodurch die Traubenhaltstoffe einen hohen Grad an Konzentration sowie teilweise einen geringen Fäulnisanteil durch *Botrytis cinerea* aufweisen. Dadurch weisen Eisweine in der Regel, abhängig von der Dauer, bis die notwendigen tiefen Temperaturen nach der Vollreife der Trauben eintreten, eine intensive Süße und eine kräftige Säure auf. Es liegen stärkere Ausprägung des jeweiligen Rebsortenaromas vor, wobei die Aromen in der Regel fruchtig und weniger durch Edelfäule geprägt sind. Das Farbspektrum von weißen Eisweinen variiert grundsätzlich von hellgelb bis Bernsteinfarben.

Perlwein

Qualitätssperlweine weisen grundsätzlich eine feine Perlage auf. Sie zeichnen sich meist durch ein fruchtiges, frisches Aroma und eine merkliche Sortentypizität aus, erhalten durch die Kohlensäure jedoch in der Regel eine zusätzliche Frische und Spritzigkeit. Bei den häufig verwendeten aromatischen Rebsorten können insbesondere blumige Aromen und exotische Fruchtnoten sowie Himbeer-, Kirsch und Erdbeernoten hervortreten. Das Farbspektrum umfasst grundsätzlich blassgelb mit grünlichen Reflexen bis lindenblütengelb sowie rosa und rot.

Qualitätsschaumwein

Qualitätsschaumwein weist eine meist moderate Zuckergradation der Trauben auf. Die schonende Lese- und Presstechnik konserviert die in der Regel höhere, animierende Säurestruktur. Die Sekte b. A. sind meist durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers während der Herstellung geprägt. Dieses kann sich je nach Länge des Hefelagers in leicht nussigen und Briôche-Noten manifestieren. Der Ausbau der Sektgrundweine in Kontakt mit Eichenholz kann mit Röst- und würzigen Aromen im Sekt b. A. einhergehen. Sekt b. A. ist in der Regel frisch, fruchtig, säurebetont, hefegeprägt und nicht alkoholbetont. Die Restsüße variiert meist von nicht wahrnehmbar bis deutlich süß. Sie weisen grundsätzlich eine ausgeprägte bis kräftige Perlage auf. Das Farbspektrum reicht grundsätzlich von Blassgelb mit grünen Reflexen bis lindenblütengelb, aber auch teils roséfarben sowie mit verschiedenen Rottönen.

Crémants weisen meist eine intensive Perlage sowie eine weiche Struktur auf. Ihre Aromen sind meist fruchtig reif bis hefegeprägt und würzig und werden durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers beeinflusst. Das längere Mindesthefelager erzeugt grundsätzlich feine, cremige und balancierte Crémant Schaumweine.

4 Abgrenzung des Gebietes

4.1 Land Rheinland-Pfalz

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden und deren Ortsteilen Bacharach (Bacharach (3503), Steeg (3502)), Bad Ems (0950), Bad Hönningen (0326), Boppard (Boppard (1820), Hirzenach (1824)), Bornich (0905), Braubach (0934), Breitscheid (Landkreis Mainz-Bingen) (0261), Brey (1388), Damscheid (1845), Dattenberg (0315), Dausenau (0947), Dörscheid (0904), Fachbach (0951), Filsen (0932), Hammerstein (Niederhammerstein (0328), Oberhammerstein (0329)), Kamp-Bornhofen (0931), Kasbach-

Ohlenberg (Niederkasbach (0307)), Kaub (0902), Kestert (0918), Koblenz (Ehrenbreitstein (1416), Koblenz (1401), Niederberg (1413)), Lahnstein (Oberlahnstein (0961)), Langscheid (1207, 1843), Leubsdorf (0316), Leutesdorf (0330), Linz am Rhein (0310), Manubach (3504), Nassau (0837), Niederburg (1840), Niederheimbach (3507), Nochern (0914), Oberdiebach (3505), Oberheimbach (3506), Obernhof (0832), Oberwesel (Dellhofen (1842), Oberwesel (1841)), Osterpai (0933), Patersberg (0909), Perscheid (1844), Rheinbreitbach (0291), Rheinbrohl (0327), Rhens (1387), Sankt Goar (St. Goar (1837), Werlau(1836)), Sankt Goarshausen (Ehrenthal (0908), St. Goarshausen (0906), Wellmich (0907)), Spay (Oberspay (1390)), Trechtingshausen (3508), Unkel (Heister (0294), Scheuren (0292), Unkel (0293)), Urbar (1355, 1839), Vallendar (1352), Weinähr (0833).

4.2 Land Nordrhein-Westfalen

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Stadt Königswinter mit den Gemarkungen Oberdollendorf, Niederdollendorf und Königswinter, der Stadt Bad Honnef mit der Gemarkung Honnef (Rhöndorf) und der Stadt Bonn mit der Gemarkung Kessenich.

4.3 Herstellung

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein b. A. oder Sekt b. A. mit dem geschützten Namen „Mittelrhein“ darf in einem anderen Gebiet erfolgen, als in dem bestimmten Anbaugebiet, 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.

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.

5 Traditionelle Begriffe

- a) Qualitätswein, auch ergänzt durch b. A.,
Prädikatswein, ergänzt durch:
- Kabinett,
 - Spätlese,
 - Auslese,
 - Beerenauslese,
 - Trockenbeerenauslese,

Eiswein;
Qualitätsperslwein, ergänzt durch b. A.,
Sekt b. A.,
Winzersekt.

- b) Classic,
Riesling-Hochgewächs,
Weißherbst.

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 Hektarhöcstertrag ist auf 105 hl/ha festgesetzt.

8 Zugelassene Keltertraubensorten

Weiße Rebsorten

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Donauriesling, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelder, Faberrebe, Felicia, Findling, Freisamer, Früher Malingre, Früher roter Malvasier, Gelber Muskateller, Gm 643-10, Gm 643-17, Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muscaris, Muskat Ottonel, Nobling, Optima 113, Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Petite Arvine, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Rosé Chardonnay, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller, Roter Riesling, Roter Traminer, Ruländer, Saphira, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon gris, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Savagnin Blanc, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Souvignier Gris, Stauer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, We S 523, Würzer.

Rote Rebsorten

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calandro, Dakapo, Deckrot, Divico, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskattrollinger, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent, Syrah, Tauberschwarz, Wildmuskat.

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

9.1 Geografische Verhältnisse

9.1.1 Landschaft und Morphologie

Das Anbaugebiet Mittelrhein befindet sich zwischen Bingen und Bonn mit dem angrenzenden Siebengebirge auf einer Länge von über ca. 110 km. Der Talboden ist schmal, erst bei 200 bis 220 Metern über NN weitet sich das enge Kerbtal zum Plateautal mit seinen älter angelegten Verebnungen. Weinbaulich genutzte Flächen findet man im Mittelrheintal in Höhen von etwa 55 bis 350 Metern über NN, durchschnittlich befinden sich die Rebflächen in einer Höhe von 170 Metern über NN. Die Weinberge des Oberen Mittelrheintals sind hauptsächlich Südost bis Südwest exponiert, der Weinbau im Unteren Mittelrheintal dominiert auf Flächen mit einer Exposition von Süd bis Südwest. Bezogen auf das gesamte Mittelrheintal zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 168° (SSE).

9.1.2 Geologie

Im Bereich des Mittelrheintals dominieren Gesteine des Devons. Weite Verbreitung besitzen quarzitische Sandsteine und Tonschiefer, untergeordnet treten Eisen- und Kieselgallenschiefer sowie Quarzite auf. Gesteine aus dem Tertiär findet man nur in der Gegend um Königswinter. Hierbei handelt es sich um Trachyte, Trachyttuffe, Basalte und Latite (vulkanische Ergussgesteine), die von einer ehemaligen vulkanischen Aktivität zeugen. In den Talauen des Rheins liegen meist mehrere Meter mächtige Sande und Lehme, die häufig kalkhaltig sind. Die Reben im Mittelrheintal wurzeln überwiegend in einem Boden, dessen Ausgangsgestein von devonischen Schiefen gebildet wird. Braunerden und Regosole sind hier die dominierenden Bodentypen. Auf dem fruchtbaren Löss- bzw. Lösslehm sind Parabraunerden verbreitet. Aber auch in den Auen- und Niederterrassenbereichen wird stellenweise Weinbau betrieben. Bodentypologisch werden diese Bereiche durch Vegen und Braunerden charakterisiert. Auf den tertiären Vulkaniten findet man Braunerden, Regosole und Ranker.

9.2 Natürliche Einflüsse

Die Wetterdaten stellen sich mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 9,7 °C dar, die Durchschnittstemperatur in der Vegetationsperiode liegt bei 14,2 °C. Der Jahresdurchschnitt im Niederschlag liegt durchschnittlich bei 665 mm, davon fallen ca. 60 % in der Vegetation. Im Schnitt erhalten die Reben am Mittelrhein während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von ca. 615 000 Wh/m². Die lange Vegetationsperiode in Verbindung mit der besonderen Topographie des Anbaugebietes, den kleinklimatischen Bedingungen, der charakteristischen Zusammensetzung des Bodens sowie der hohe Einsatz der Menschen bestimmen die Typologie der Weine.

9.3 Menschliche Einflüsse

Die kleinräumige Struktur und die Steillage begrenzen die technische Mechanisierung der Rebanlagen. Deshalb werden die Rebanlagen mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich stabilisierend auf Erträge aus. Sie fördert in hohem Maße die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts, der Ausprägung der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition. Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. Entblättern der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch einen weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen kellertechnischen Ausbauförmern eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

9.4 Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Die in Nummer 9.1 - 9.3 erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten. Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

9.4.1 Kategorie „Wein“

Qualitätsweine müssen die in Nummer 3.2 benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkatörmern erfüllen und dürfen angereichert werden. Prädikatsweine müssen mindestens die in 3.2 aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden.

9.4.2 Kategorie „Perlwein“

Für Qualitätsperlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des bestimmten Anbaugebietes, die in Nummer 3.2 aufgeführt sind, erfüllen. Im Zuge der Gärung wird ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure erhalten.

9.4.3 Kategorie „Qualitätsschaumwein“

Das Grundprodukt muss die in 3.2 benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben, der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge, zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Sekt b. A. oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Die Herstellung erfolgt mittels erster oder zweiter Gärung im Tank oder in der Flasche. Wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt, muss das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in der Flasche zu Schaumwein geworden sein. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.

10 Sonstige Anforderungen

10.1 Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend in Nummer 5 dargestellten traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Qualitätsperlweine b. A. oder Sekte b. A. zuvor eine amtliche Prüfung (siehe Nummer 11) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sogenannte A.P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der in 5 a) genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der in Nummer 5 b) genannten traditionellen Begriffe ist fakultativ.

Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend des geltenden Rechts verwendet werden.

Die Weinbergsrolle stellt das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz geführt. In Nordrhein-Westfalen werden sie in der Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR – DVO NRW) geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weinggesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz Rheinland-Pfalz)
- Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR DVO NRW)
- § 2 Nummer 16 der rheinland-pfälzischen Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts.

Eine Änderung der Abgrenzung der kleinen geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisation nach § 22g des Weinggesetzes zulässig. Jede Änderung ist der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weinggesetzes anzuzeigen.

10.2 Sonstige Anforderungen von einer g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Mittelrhein, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung ausschließlich Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist zulässig.

Sofern ein Erzeugnis ausschließlich aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten

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

11.1 Name und Anschrift

11.1.1 In Rheinland-Pfalz

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Burgenlandstraße 7
 55543 Bad Kreuznach
 Postfach 18 51, 55508 Bad Kreuznach
 Telefon: 06 71/7 93-0
 Telefax: 06 71/7 93 1 99
 E-Mail: info@lwk-rlp.de

Die Landwirtschaftskammer wird bei der Kontrolle unterstützt durch:

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz

Mainzer Straße 112
 56068 Koblenz
 Telefon 02 61/9 14 9-0

Telefax 02 61/91 49-1 90
E-Mail: poststelle@lua.rlp.de

11.1.2 In Nordrhein-Westfalen

Der Direktor der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen als Landesbeauftragter

Fachbereich 63 – Gartenbau
Gartenstraße 11
50765 Köln-Auweiler
Telefon: 02 21/53 40-5 61
Telefax: 02 21/53 40-1 96561
E-Mail: weinbau@lwk.nrw.de

Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW

– Abteilung 8 –
Leibnizstraße 10
45659 Recklinghausen
Telefon: 02 36 1/30 5-0
Telefax: 02 36 1/30 5-37 86
E-Mail: abteilung8@lanuv.nrw.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 beziehungsweise der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zur Herstellung von Qualitätswein, Qualitätsperlwein b. A. oder Sekt b. A. des Anbaugebietes Mittelrhein verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

11.2.2 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz beziehungsweise der Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

11.2.3 Qualitätsprüfung

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz beziehungsweise die Landwirtschaftskammer Nordrhein-Westfalen führt die amtliche Qualitätsprüfung durch. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Die Analyse des Weines durch ein amtlich anerkanntes Labor.
- Die formelle Prüfung des Antrages.
- Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Registriernummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

11.2.4 Kontrolle der Produktspezifikationen

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im Weinbaugebiet Mittelrhein ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft. Die Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikationen koordiniert in Nordrhein-Westfalen das Landesamt für Natur, Umwelt und Verbraucherschutz NRW mit den zuständigen Überwachungsbehörden.