

Einziges Dokument

1 Eingetragener Name:

Landwein der Mosel

2 Art der geografischen Angabe¹:

Geschützte Geografische Angabe g.g.A.

3 EU-Registriernummer²:

PGI-DE: A 1283

4 Mitgliedstaat, zu dem das abgegrenzte Gebiet gehört:

Bundesrepublik Deutschland

5 Kategorie von Weinbauerzeugnissen³:

(Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein...)

- | | |
|---|---|
| <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

Je nach Rebsorte oder Zusammenstellung einer Cuvée aus mehreren Rebsorten herrschen beim Weißwein 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 Weißweine sind in der Regel von leichtem bis mittleren Körper, gepaart mit einer dem Stil angepassten Säure und Süße.

¹ Zutreffendes bitte auswählen

² Siehe Fußnote 1

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

⁴ Gesonderte Beschreibung für jedes Erzeugnis und jede Qualitätsstufe (bitte duplizieren falls notwendig)

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.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% nicht übersteigen.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

Erzeugnis: Roséweine, Blanc de Noir

Roséweine und Blanc de Noir-Weine 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 Weißweibereitung, dominieren insbesondere fruchtige Noten von Beerenfrüchten und Zitrusfrüchten. Roséweine sind mit ihrer in der Regel höheren Säure, dezenter 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 Trübungen 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.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% nicht übersteigen.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

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

Erzeugnis: Wein rot

Je nach Rebsorte oder Zusammenstellung einer Cuvée aus mehreren Rebsorten dominieren beim Rotwein 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 Kristallausfällen) 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.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 12 Vol.-% nicht übersteigen.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

Erzeugnis: 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 Kristallausfälle) vorliegen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziiell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% nicht übersteigen.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

7 Traditionelle Bezeichnung:

- a) Winzersekt
- Landwein
- Prädikatswein
- Qualitätslikörwein, ergänzt durch b. A.
- Qualitätspferlwein, 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:

8.1 Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung:

⁵ Siehe Fußnote 4

Erzeugnis: Wein

Spezifische önologische Verfahren⁶

Beschreibung des Verfahrens: Es gilt geltendes Recht.

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung⁷

Beschreibung des Verfahrens: Es gilt geltendes Recht.

Anbauverfahren⁸

Beschreibung des Verfahrens: Es gilt geltendes Recht.

8.2 Hektarhöchstträge in hl/ha

Der Hektarhöchsttrag ist auf 150 hl/ha festgesetzt.

9 Zugelassene Keltertraubensorten

Weißer Rebsorten

Adelfränkisch, Albalonga, Arinto, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chenin Blanc, Donauriesling, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelder, 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.

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 Mitos, Cabernet Sauvignon, Cabertin, Dakapo, Divico, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Gamay Noir, Grenache 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.

10 Kurze Beschreibung des abgegrenzten geografischen Gebietes

Rheinland-Pfalz

⁶ Maximal 1500 Zeichen

⁷ Siehe Fußnote 4

⁸ Siehe Fußnote 4

Die Erzeugnisse, die die geschützte geografische Angabe „Landwein der Mosel“ führen dürfen, müssen von den Rebflächen der Gemeinden und deren Ortsteilen Alf (1599), Alken (1375), Ayl, Bausendorf (Bausendorf (2476), Olkenbach (2477)), Beilstein (1509), Bekond (2609), Bengel (2474), Bernkastel-Kues (Andel (2431), Bernkastel (2433), Kues (2432), Wehlen (2434)), Brauneberg (Brauneberg (2429), Filzen (2428)), Bremm (1516), Briedel (1601), Briedern (1510), Brodenbach (1373), Bruttig-Fankel (Bruttig (1506), Fankel (1507)), Bullay (1596), Burg (Mosel) (2460), Burgen (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2425), Burgen (Landkreis Mayen-Koblenz) (1371), Cochem (Cochem (1531), Cond (1533), Sehl (1532)), Detzem (2602), Dieblich (1378), Dreis (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2540), Ediger-Eller (Ediger (1514), Eller (1515)), Ellenz-Poltersdorf (1508), Enkirch (2459), Ensich (2605), Erden (2440), Ernst (1505), Esch (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2562), Fell (Fastrau (2619), Fell (2622)), Fisch (2735), Flußbach (2478), Föhren (2610), Graach an der Mosel (2437), Hatzenport (1370), Hetzerath (2559), Hockweiler (2787), Hupperath (2542), Igel (Igel (2788), Liersberg (2789)), Kenn (2614), Kesten (2427), Kinderbeuern (2475), Kinheim (2473), Kirf (Kirf (2717), Meurich (2718)), Klausen (Krames-Klausen (2563), Pohlbach (2564)), Klotten (1502), Klüsserath (2608), Kobern-Gondorf (Gondorf (1364), Kobern (1363)), Koblenz (Güls (1405), Koblenz (1401), Lay (1403), Metternich (1407), Moselweiß (1402)), Köwerich (2607), Kröv (2472), Langsur (Grewenich (2793), Langsur (2790), Metzendorf (2794)), Lehmen (Lehmen (1366), Moselsürsch (1367)), Leiwen (2601), Lieser (2436), Löff (Kattenes (1368), Löff (1369)), Löslich (2441), Longen (2616), Longuich (2615), Maring-Novian (2435), Mehring (Lörsch (2617), Mehring (2621)), Merzkirchen (2724), Mesenich (1511, 2791), Minheim (2576), Moselkern (1558), Müden (Mosel) (1557), Mülheim (Mosel) (2430), Neef (1597), Nehren (1513), Neumagen-Dhron (Dhron (2579), Neumagen (2580)), Niederfell (1377), Nittel (Köllig (2761), Nittel (2763), Rehlingen (2762)), Oberbillig (2767), Oberfell (1376), Ollmuth (2675), Onsdorf (2760), Osann-Monzel (Monzel (2566), Osann (2565)), Palzem (Esingen (2728), Helfant (2732), Kreuzweiler (2729), Palzem (2730), Wehr (2731)), Piesport (Niederemmel (2578), Piesport (2577)), Platten (2536), Pluwig (2670), Pölich (2603), Pommern (1546), Pünderich (1600), Ralingen (Edingen (2804), Godendorf (2803), Ralingen (2802), Wintersdorf (2799)), Reil (2471), Riöl (2618), Rivenich (2561), Sankt Aldegund (1598), Schleich (2604), Schweich (Issel (2613), Schweich (2612)), Sehl (2560), Senheim (1512), Starckenburg (2458), Tawern (Fellerich (2766), Tawern (2759)), Temmels (2765), Thörnich (2606), Traben-Trarbach (Traben (2452), Trarbach (2453), Wolf (2451)), Treis-Karden (Karden (1555), Treis (1556)), Trier (Biewer (2857), Filsch (2866), Irsch (2867), Kernscheid (2868), Kürenz (2864), Oewig (2863), St. Matthias (2861), Tarforst (2865), Trier (2856), Zewen (2860)), Trittenheim (2581), Ürzig (2439), Valwig (1504), Veldenz (2423), Wasserliesch (2768), Wellen (2764), Wincheringen (Bilzingen (2723), Söst (2734), Wincheringen (2733)), Winnigen (1362), Wintrich (2426), Wittlich (Lüxemburg (2522), Neuerburg (2524), Wittlich (2521)), Zell (Mosel) (Kaimt (1594), Merl (1595), Zell (1593)), Zeltingen-Rachtig (2438) stammen.

Saarland

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinde/Ortsteile Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

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.

11 Beschreibung des Zusammenhangs/der Zusammenhänge mit dem geografischen Gebiet⁹:

Das Weinbaugebiet erstreckt sich über mehrere naturräumliche Einheiten. Von Südwest nach Nordost sind zu unterscheiden: das obere Moseltal (Perl bis Konz), die Trierer Talweitung (Konz bis Schweich), das mittlere Moseltal (Schweich bis Moselkern) und das untere Moseltal (Moselkern bis Koblenz). Morphologisch kann man die Mosel grob in zwei Abschnitte untergliedern. In den naturräumlichen Einheiten Obermosel und Trierer Talweitung windet sich die Mosel in den recht weichen mesozoischen Gesteinen (Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper) der Trierer Bucht. Dagegen mäandriert der Fluss in den naturräumlichen Einheiten Mittel- und Untermosel in einem in devonische Gesteine des Rheinischen Schiefergebirges eingeschnittenen engen Kerbtal. Im Weinbaugebiet findet man weinbaulich genutzte Flächen in Höhen von etwa 65 bis 375 m über NN. Im Durchschnitt befinden sich die Rebflächen in einer Höhe von 180 m über NN. Die Weinberge sind hauptsächlich SE-S-SW exponiert.

Im Weinbaugebiet dominieren bei Weitem devonische Gesteine. Zur Zeit des Devons lagerten sich in einem Meeresbecken Sedimente ab. In Küstennähe waren dies Sande, in Küstenferne Silte und Tone. Im Karbon wurden diese mittlerweile verfestigten Ablagerungen zu einem Gebirge („Rheinisches Schiefergebirge“) aufgefaltet. Heute finden wir in den Bereichen in denen devonische Gesteine anstehen hauptsächlich quarzitisches Sandsteine, Quarzite und (Ton-) Schiefer. Im Buntsandstein lagerten sich im Bereich der heutigen Trierer Bucht Fluss- und Windablagerungen ab, die heute als Sandsteine in Erscheinung treten. In den folgenden Zeitabschnitten – Muschelkalk und Keuper – bildeten sich im Bereich der Trierer Bucht kalkhaltige Meeresablagerungen. Stellenweise sind sie mit Terrassenablagerungen und/oder Lösslehm vergesellschaftet. Nur im Bereich der oberen Mosel sind Gesteine aus Keuper und Muschelkalk zu finden.

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,7 °C dar, in der Vegetationsperiode selbst beträgt die Durchschnittstemperatur 14,1 °C. Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 760 mm, wobei 60 % der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen. Im Schnitt erhalten die Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von 652 000 WH/m². Die höchsten Einstrahlungswerte sind hierbei in den Steil- und Steilstlagen zu verzeichnen.

Geologie, klimatische Verhältnisse und die Exposition der Rebflächen geben dem Landwein seine charakteristischen Eigenschaften.

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

⁹ Gemäß Artikel 93 Abs. 1 Buchst. a bzw. Buchst. b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in Verbindung mit Artikel 5 Abs. 2 Verordnung (EU) 2019/34 sowie siehe Fußnote 4

Titel: Wein**Rechtsrahmen¹⁰:**

- EU-Recht
- Einzelstaatliches Recht
- Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Art der Bedingung¹¹:

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

Beschreibung:

- „Landwein der Mosel“ muss zu 100 % aus Trauben von Rebflächen der in Nummer 4 der Produktspezifikation benannten Gemeinden oder Gemarkungen stammen und der in Nummer 8 der Produktspezifikation zugelassenen Keltertraubensorten hergestellt werden.
- Der Restzuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung „Landwein der Mosel“ in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.

13 Kontrollen:

13.1 Für die Kontrolle zuständige Behörden oder Zertifizierungsstellen:

Rheinland-Pfalz**Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz**

Burgenlandstraße 7, 55543 Bad Kreuznach

Postfach 18 51, 55508 Bad Kreuznach

Telefon: 06 71/79 3-0

Telefax: 06 71/79 3-199

E-Mail: info@lwk-rlp.de

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz

Mainzer Straße 112

56068 Koblenz

Telefon: 02 61/91 49-0

Telefax: 02 61/91 49-19 0

E-Mail: poststelle@lua-rlp.de

Saarland**Landesamt für Gesundheits- und Verbraucherschutz**

Konrad-Zuse-Str. 11

66115 Saarbrücken

¹⁰ Siehe Fußnote 1

¹¹ Siehe Fußnote 1

Telefon: Durchwahl: 06 81/99 78 0
Telefax: 06 81/99 78 41 99
E-Mail: poststelle@lgv.saarland.de

Landwirtschaftskammer für das Saarland

In der Kolling 310
66450 Bexbach
Telefon: 06 82 6/82 89 5-0
Telefax: 06 82 6/82 89 5-60
E-Mail: info@lwk-saarland.de

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

Datum

Unterschrift(en)