

Landwein der Mosel“
Produktspezifikation für eine geschützte geografische Angabe

1 Geschützter Name

„Landwein der Mosel“

2. Kategorie von Weinerzeugnissen

Wein

3. Beschreibung des Weines/der Weine

3.1 Analytisch

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 20 der VO (EU) 2019/34 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Mindestwerte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

- Vorhandener Alkoholgehalt: Es gilt geltendes Recht.
- Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% bei Weiß- und Roséwein, sowie Rotling und bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 12 Vol.-% bei Rotwein angehoben werden.
- Gesamtzuckergehalt:
Der Restzuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung „Landwein der Mosel“ in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.
- Gesamtsäure: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an flüchtiger Säure: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte: Es gilt geltendes Recht.

3.2 Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht (Angaben in Vol.-% Alkohol und °Öchsle)

Landwein der Mosel

5,5 Vol.-% und 47° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

3.3 Organoleptisch

Weißwein

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

Roséwein, Blanc de Noir

Diese Weintypen werden aus roten Rebsorten hell gekellert. 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 Weißweinsbereitung, 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 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.

Rotwein

Je nach Rebsorte oder Zusammenstellung einer Cuvée aus mehreren Rebsorten dominieren 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 Weine auch 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 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.

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 Kristallausfällungen) vorliegen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

4 Abgrenzung des Gebietes

Rheinland-Pfalz

Die Erzeugnisse, die die geschützte geografische Angabe „Landwein der Mosel“ führen dürfen, müssen aus den Gemeinden und deren Ortsteilen Alf (1599), Alken (1375), 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), Ensch (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), Metzdorf (2794)), Lehmen (Lehmen (1366), Moselsürsch (1367)), Leiwen (2601), Lieser (2436), Löff (Kattenes (1368), Löff (1369)), Lösnich (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)), Sehlen (2560), Senheim (1512), Starkenburg (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), Olewig (2863), St. Matthias (2861), Tarforst (2865), Trier (2856), Zewen (2860)), Trittenheim (2581), Ürzig (2439), Valwig (1504), Velden (2423), Wasserliesch (2768), Wellen (2764), Wincheringen (Bilzingen (2723), Söst (2734), Wincheringen (2733)), Winingen (1362), Wintrich (2426), Wittlich (Lüxem (2522), Neuerburg (2524), Wittlich (2521)), Zell (Mosel) (Kaimt (1594), Merl (1595), Zell (1593)), Zeltingen-Rachtig (2438) stammen.

Saarland

Zur geschützten geografischen Angabe „Landwein der Mosel“ gehören im Saarland die Rebflächen der Gemeinde/Ortsteile Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehdorf (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.

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 Spezifisch önologisches 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 für Rebflächen des Landes Rheinland-Pfalz und des Saarlandes jeweils auf 150 hl/ha festgesetzt.

8 Zugelassene Keltertraubensorten

Weiße Rebsorten

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

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

9.1. Geografische Verhältnisse

9.1.1. Landschaft und Morphologie

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.

9.1.2 Geologie

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.

9.2 Natürliche Einflüsse

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.

10 Sonstige Anforderung von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

– „Landwein der Mosel“ muss zu 100 % aus Trauben von Rebflächen der unter Nummer 4 benannten Gemeinden oder Gemarkungen stammen und der unter Nummer 8 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.

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

11.1 Name und Anschrift:

Rheinland-Pfalz

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz

Mainzer Str. 112, 56068 Koblenz

Telefon 02 61/91 49 – 0

Telefax 02 61/91 49 -19 0

E-Mail: poststelle@lua.rlp.de

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Burgenlandstr. 7

55543 Bad Kreuznach

Postfach 18 51, 55508 Bad Kreuznach

Telefon 06 71/79 3-0

Telefax 06 71/79 31 99

E-Mail: info@lwk-rlp.de

Saarland

Landesamt für Gesundheits- und Verbraucherschutz

Konrad-Zuse-Str. 11

66115 Saarbrücken

Telefon: Durchwahl: 06 81/99 78-0

Fax: 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

11.2 Aufgaben:

11.2.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die Kontrolle der Ausübung der Genehmigung der von der BLE erteilten Neuanpflanzungsrechte obliegt in Rheinland-Pfalz der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz und im Saarland der Landwirtschaftskammer für das Saarland.

Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Herstellung von Landwein der Mosel verwendet werden darf, werden systematisch vor Ort überprüft.

11.2.2 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden der jeweils zuständigen Landwirtschaftskammer die Erntemengen nach Rebsorte, die unter der g.g.A. vermarktet werden können. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

11.2.3 Kontrolle der Produktspezifikationen

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation erfolgt für Rheinland-Pfalz durch das Landesuntersuchungsamt und für das Saarland durch die Landwirtschaftskammer für das Saarland. Die Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen werden in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinhersteller ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.