

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(2022/C 252/11)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission ⁽¹⁾ veröffentlicht.

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Mosel“

PDO-DE-A1270-AM01

Datum der Mitteilung: 5.4.2022

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften

Beschreibung:

Änderung des natürlichen Mindestalkoholgehaltes beziehungsweise des Mindestmostgewichtes (bislang in Nummer 5.1, künftig in Nummer 3.2 der Produktspezifikation) für Qualitätswein der Rebsorte Dornfelder in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen.

Standardwerte für Qualitätswein der Rebsorte Dornfelder: 8,8 Vol.-% potentieller Alkohol/68° Öchsle.

ERGÄNZUNG:

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

Die verschiedenen Erzeugnisse werden namentlich benannt mit Ausführungen zu ihrem natürlichen Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewicht, sowie organoleptischer Beschreibung.

ERGÄNZUNG:

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

Begründung:

Die geringfügige Reduzierung des Mindestalkoholgehaltes/Mindestmostgewichtes der Rebsorte Dornfelder soll eine zeitlich frühere Ernte ermöglichen, um negative Einflüsse durch neue Schadorganismen zu minimieren. Im Jahrgang 2014 zum Beispiel wurde die Kirschessigfliege zur Bedrohung für frühreife rote Rebsorten. Ein Zuwarten mit der Ernte wegen des bisher geltenden Mindestmostgewichtes birgt in derartigen Jahren die Gefahr erheblicher qualitativer und quantitativer Verluste bei der Ernte.

Die organoleptischen Beschreibungen wurden differenzierter ausgestaltet, um die verschiedenen Erzeugnisse besser abbilden zu können.

Durch die Ergänzung des Gesamtalkoholgehaltes bei Weinen ohne Anreicherung wird von der Öffnungsklausel der EU-Verordnung Gebrauch gemacht.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

2. Abgrenzung des Gebietes

Beschreibung:

Das Gebiet der g.U.-Mosel wird neu abgegrenzt.

ERGÄNZUNG:

Die einzelnen Gemeinden einschließlich der Gemarkungen und Gemarkungsnummern werden aufgeführt.

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Begründung:

Die beabsichtigte Gebietsabgrenzung erfolgt daher nicht willkürlich, sondern sie ist zur Vermeidung von erheblichen Nachteilen für den Weinbau und die Landwirtschaft, die Allgemeinheit und den Naturhaushalt sowie die Region Mosel im Hinblick auf die historisch gewachsene Kulturlandschaft notwendig.

Im Folgenden werden die Gründe für die Gebietsabgrenzung näher erläutert:

Die durchgeführten Pflanzenschutzmaßnahmen im Weinbau sind nicht immer kompatibel zu anderen Kulturen und benötigen daher zur Qualitätssicherung ein geschlossenes Rebgelände.

Pflanzenschutzmaßnahmen im Weinbau sind notwendig, aber nicht immer kompatibel mit anderen Kulturen. Ein abwechselndes Nebeneinander von Rebflächen und anderen Nutzungen (z.B. Grünland, Ackerkulturen, Obst- oder Gemüsebau) verursacht häufig Probleme, die so weit wie möglich vermieden werden sollen:

- Je geschlossener ein Weinbergsgelände ist und je weniger Berührungspunkte der Weinbau mit anderen Nutzungen (Ackerbau, Obstbau, Grünland etc.) hat, desto weniger negative Auswirkungen auf den Anbau und die Qualität der Weine sind damit verbunden.

Dies liegt an den besonderen Bewirtschaftungserfordernissen des Weinbaus, insbesondere beim Pflanzenschutz. In vielen historischen Steillagen der Mosel erfolgt der Pflanzenschutz mittels Hubschrauberspritzung, bei der -technisch und physikalisch bedingt- eine höhere Abdriftgefahr als bei der bodengestützten Applikation besteht. Für eine gute Durchführbarkeit der Hubschrauberspritzung ist eine Sprühgeometrie in Form von langen, geraden Bahnen entlang der Hangfläche vorteilhaft. Dazu bedarf es eines zusammenhängenden Rebgebietes.

Landwirte und Winzer sind verpflichtet, Abdrift von Pflanzenschutzmitteln auf andere Kulturen und Nichtzielflächen zu verhindern, unter anderem durch die Einhaltung von Abständen. In Grenznähe einer Rebfläche können daher die Reben nicht gespritzt werden, was den Anbau unmöglich macht. Das gleiche gilt für Acker- Grünland- und Obstflächen, die an Rebflächen angrenzen. Streuweinbau hat damit wirtschaftliche Einbußen für sämtliche Bewirtschafter zur Folge. In Hubschrauberlagen ist das Problem besonders ausgeprägt, da der Hubschrauber aufgrund der erhöhten Abdriftgefahr besonders große Abstandsaufgaben einzuhalten hat. Wandern Rebflächen dort ab, so werden die ehemaligen Rebflächen zu Nichtzielflächen, zu denen dann Abstände einzuhalten sind. Den verbleibenden Rebflächen erwächst somit aus der Abwanderung ein wirtschaftlicher Nachteil.

- Wenn es trotz fachgerechter Anwendung zu einer Abdrift der Mittel auf benachbarte Flurstücke mit anderer Nutzung kommt, kann dies zu unerwünschten vegetativen Schäden auf der Nicht-Zielfläche, zu Qualitätseinbußen oder zum Verlust der Vermarktungsfähigkeit des Erzeugnisses aufgrund bestimmter Pflanzenschutzmittelrückstände führen. Die im Wein-, Acker- bzw. Obstbau eingesetzten Pflanzenschutzmittel differieren zum Teil erheblich hinsichtlich ihres Anwendungsbereichs, ihrer kulturartspezifischer Zulassung und ihrer Wartezeiten. Sind Mittel, die trotz guter fachlicher Praxis durch Abdrift auf benachbarte Kulturen gelangen, für diese Kultur nicht zugelassen, so kann es bei Rückstandsuntersuchungen infolge der präzisen Analytik und niedrigen Rückstandshöchstmengen dazu kommen, dass die dort erzeugten Produkte nicht verkehrsfähig sind. Solche Fälle sind in der Praxis immer wieder festzustellen. Zwar kann für derartige Schäden der Verursacher in Haftung genommen werden, durch die Erhaltung von geschlossenen Rebarealen können jedoch Randflächen minimiert und damit Probleme vermieden werden.

Schutz der Allgemeinheit und des Naturhaushaltes durch bewirtschaftete Steillagen

Die Steillagen tragen heute maßgeblich zum Schutz vor Erosion und Abschwemmung bei. Terrassenweinbau und Weinbergsmauern verhindern ein Abfließen von Oberflächenwasser in Falllinie. Reben und Begrünungen stabilisieren den Boden und werden durch andauernde Pflegearbeiten erhalten. Durch die fachgerechte Bodenbewirtschaftung wird für eine gute Bodenstruktur und eine hohe Infiltration von Wasser in den Boden gesorgt. Zusammengenommen wird somit Erosion minimiert, bei Starkregen Wasser abgepuffert und die Abschwemmung von Nährstoffen (vor allem Phosphat) in Oberflächengewässer verhindert. Ohne aktive Bewirtschaftung würden die Terrassen und Mauern verfallen. Der Boden würde verbuschen und an Fruchtbarkeit und Struktur verlieren. Erosion, Boden- und Nährstoffabschwemmungen sowie Erdbeben bei Starkregen wären die Folgen, Anwohner und Verkehr würden gefährdet und Schäden verursacht.

Viele Bewirtschaftungs- und Schutzmethoden im Weinbau sind erst dann möglich bzw. effektiv, wenn sie in einem arrondierten Reb Gelände stattfinden.

- Schonende Pflanzenschutzstrategien, die qualitative, ökologische und ökonomische Vorteile mit sich bringen, sind wichtig zur Sicherstellung der nachhaltigen Produktion von hochwertigen Weinen.
- Weit verbreitete und seit Jahren etablierte Methoden, wie z.B. die Traubenwicklerbekämpfung durch Pheromone. Sie funktioniert nur auf großen arrondierten Rebarealen. Denn nur so kann mittels der Verwirrmethode eine Vermehrung des Schadinsektes außerhalb des Weinberges und dessen Einflug in die Rebareale verhindert werden. Nur so kann auch eine kostspielige Doppelaushängung an den Rändern (Grenzen zu anderen Kulturen, Nutzungsarten oder sonstigem Bewuchs) vermieden werden. In Rheinland-Pfalz kommt hinzu, dass das Entwicklungsprogramm „EULLE“ (Umweltmaßnahmen, Ländliche Entwicklung, Landwirtschaft, Ernährung) eine Förderung biotechnischer Pflanzenschutzverfahren im Weinbau erst ab einer zusammenhängenden Mindestfläche von 2 ha vorsieht. Fallen Schläge durch die Abwanderung einzelner Rebflächen in Ackergelände unter diese 2 ha, wären die verbleibenden Rebflächen nicht mehr RAK-förderfähig, wodurch den Bewirtschaftern ein wirtschaftlicher Nachteil erwächst. Ohne finanzielle Förderung ist der biotechnische Pflanzenschutz derzeit nicht wirtschaftlich. Die daraus resultierende Folge ist ein vermehrter Einsatz von Insektiziden, der wiederum negative Folgen für den Naturhaushalt mit sich bringt.
- Auch für die Vogelabwehr zur Sicherung der reifen Trauben vor Fraßschäden sind geschlossene Reb Gelände sowohl fachlich als auch ökonomisch nötig, da nur so ein effektiver Schutz ermöglicht wird.
- Geschlossenes Reb Gelände hilft auch Wildschäden zu vermeiden:

Die Begrenzung der Population ist aus Sicht des Weinbaus notwendig, da Wildschäden in Weinbergen in Rheinland-Pfalz nicht entschädigungspflichtig sind. Zudem wird dadurch das Risiko des Auftretens der anzeigepflichtigen und für die Nutztierhaltung in Deutschland ein erhebliches Risiko darstellenden Afrikanischen Schweinepest vermindert. Die Bekämpfung von Schwarzwild ist in geschlossenem Reb Gelände eher möglich und weniger aufwendig als in Gemarkungen mit sich abwechselnden Kulturen, wie Weinbau, Ackerbau und Obstbau, mit den sich dort bietenden Rückzugsräumen und Nahrungsquellen.

- Vor dem Hintergrund der zunehmenden Bedeutung der Tröpfchenbewässerung von Weinbergen, die insbesondere bei Junganlagen zum Anwachsen der Reben genutzt werden, sind geschlossene Rebareale für den Aufbau und den Betrieb der dafür benötigten Infrastruktur (Brunnen, Leitungen etc.) von großem Vorteil. Sowohl die gemeinsame Beschaffung des Wassers als auch die gemeinsame Nutzung von Transport- sowie Verteilungsleitungen werden dadurch effizienter und günstiger.
- Die Bewirtschaftungsvoraussetzungen sind im Weinbau anders ausgestaltet als zum Beispiel im Ackerbau, gerade in den Steillagen der Mosel. Würden diese Areale nun nicht mehr weinbaulich genutzt, droht eine Verbuschung der Fläche, da diese Lagen nicht auf die ackerbauliche Bewirtschaftung oder Grünlandnutzung ausgerichtet sind. Auf diesen unbewirtschafteten Flächen können sich durch Selbstansiedelung Wirtspflanzen, wie Brombeeren, für unerwünschte Schädlinge wie die Kirschessigfliege etablieren, die wiederum die Gesundheit und Qualität der Trauben auf benachbarten Weinbauflächen gefährden.

Die historisch gewachsene Kulturlandschaft und das Landschaftsbild mit den traditionellen Weinbergslagen sind prägend für den geschützten Ursprung Mosel und dessen Reputation

- Die zusammenhängenden Weinbergsareale an den Hängen des Moseltals, die sich seit Jahrhunderten am Verlauf des Flusses, der natürlichen Topografie, orientieren, prägen das Landschaftsbild und damit bei den Anwohnern des Gebietes, bei den Mitgliedern der Weinwirtschaft der Region, in der Fachwelt und auch bei den Verbrauchern den Charakter der Weinregion.

- Die Verlagerung des Anbaus in traditionelles Ackergelände hätte eine Veränderung des über Jahrhunderte gewachsenen Landschaftsbildes und damit der gewachsenen Kulturlandschaft zur Folge.
- Diese Kulturlandschaft dient gleichermaßen als Werbekulisse für Weinwerbung wie auch als touristische Attraktion. Somit sichert sie die wirtschaftliche Grundlage vieler im Fremdenverkehr tätiger Betriebe, wie z.B. Gastronomie und Hotellerie. Würde in der Produktspezifikation keine Gebietsabgrenzung erfolgen und somit eine Abwanderung in Ackerland ermöglicht, würde vielen traditionellen Weinbergflächen wie bereits oben ausgeführt eine unerwünschte Verbuschung drohen, da sie aufgrund ihrer geringen Größe, Beschaffenheit und oftmals schlechten Erreichbarkeit für andere Nutzungen als für den Weinbau nicht geeignet sind. Diese Verbuschung würde neben den ökologischen Folgen auch wirtschaftliche Folgen nach sich ziehen, da eine solche Landschaft von der Mehrheit der Touristen als optisch unattraktiv erachtet wird.
- 13 historische Weinbergslandschaften entlang der Mosel bilden den Kern der Bewerbung „Historische Weinberge der Kulturlandschaft Moseltal“, die der Verein Weltkulturerbe Moseltal e.V. dem Land Rheinland-Pfalz im Jahr 2021 vorgelegt hat. Ziel der Bewerbung ist die Aufnahme dieser historischen Weinbergslandschaften in die Tentativliste der Bundesrepublik Deutschland und darüber die Anerkennung der Regionen als UNESCO Welterbe. Für eine Anerkennung als UNESCO Weltkulturerbe wird der weiteren Bewirtschaftung der eingetragenen Weinberge eine hohe Wichtigkeit beigemessen. Zur Vermeidung von Nachteilen für das Bewertungsverfahren der UNESCO sollten daher alle Anstrengungen unternommen werden, die bisherige Kulturlandschaft in allen Dimensionen nicht zu verändern.
- Viele Weine, die in Fachpublikationen dargestellt werden und die nationale und internationale Wahrnehmung und Reputation der g.U. Mosel daher stark prägen, stammen häufig aus traditionellen Steillagen (Bspw. Wehlener Sonnenuhr, Erdener Prälat, Bernkasteler Doctor, Brauneberger Juffer, Winninger Uhlen, etc.). In den Steillagen der Mosel ergeben sich durch die vorteilhafte Sonnenexposition in Verbindung mit den üblicherweise kargen Böden spezielle Anbaubedingungen, die hohe Weinqualitäten hervorbringen.
- Durch diese Faktoren ist die g.U. Mosel bei Handel und Verbraucher emotional positiv besetzt. Beim Kauf und Konsum von Weinen der Mosel spielen sich im Kopf des Verbrauchers Bilder insbesondere berühmter Hanglagen ab. Mancher denkt vielleicht hierbei an einen Urlaub und die schöne Landschaft. Dies macht die g.U. Mosel unverwechselbar und einzigartig.

Aus den zuvor genannten Gründen ergibt sich, dass eine Bewirtschaftung der Weinberge auf arrondiertem Gelände Vorteile verschiedenster Art für die Eigentümer und Bewirtschafter von Weinbauflächen sowie die Umwelt und die Allgemeinheit hat. Deswegen soll der Anteil der jetzt schon vereinzelt bestehenden Streuweinberge mit den hier dargelegten vielfältigen Nachteilen nicht zunehmen.

3. Keltertraubensorte

Beschreibung:

In Nummer 7 (zukünftig Nummer 8) der Produktspezifikation sind folgende Rebsorten angegeben:

Weißwein

Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Cabernet Blanc (nur Saarland), Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Veltliner, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kerner, Kernling, Merzling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Optima, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzival, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling.

Rot- und Roséweinsorten

Accent, Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Bolero, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Merlot, Müllerrebe, Prior, Regent, Rondo, Rubinet, Saint-Laurent, Syrah.

ERGÄNZUNG:

Hinzugefügt werden folgende Sorten:

Weißweinsorten

Albalonga, Blauer Silvaner, Calardis Blanc, Felicia, Freisamer, Früher Malingre, Früher roter Malvasier, Goldmuskateller, Helios, Hibernat, Hölder, Kanzler, Muscaris, Nobling, Orion, Osteiner, Rosa Chardonnay, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Riesling, Ruländer, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Septimer, Siegerrebe, Silcher, Silvaner, Sirius, Souvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Gutedel, Würzer.

Rot- und Roséweinsorten

Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Zweigelt, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Franc, Cabertin, Calandro, Deckrot, Domina, Färbertraube, Frühburgunder, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Monarch, Muskattrollinger, Neronet, Palas, Pinotin, Piroso, Reberger, Rosenmuskateller, Rotberger, Tauberschwartz, Wildmuskat.

Die Rebsorten werden durch ihre Synonyme ergänzt.

Begründung:

Die bisherige Aufzählung der Rebsorten ist unvollständig. Sie wird ergänzt, da hier alle bislang klassifizierten Rebsorten und ihre Synonyme genannt werden sollen.

4. Geltende Anforderungen gemäß Unions-oder nationaler Rechtsvorschriften**Beschreibung:**

In Nummer 10 der Produktspezifikation werden die weiteren Anforderungen hinsichtlich der Etikettierung aufgeführt.

Kleinere geografische Einheiten**ERGÄNZUNG:**

Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle 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. Im Saarland werden sie in der Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)
- Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006
- § 2 Nummer 16 der Landesverordnung über Zuständigkeiten nach dem Gebiet des Weinrechts

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

Begründung:

Die Bestimmungen zur Etikettierung sollen um engere geografische Bezeichnungen ergänzt werden, um das geltende Recht abzubilden.

5. Kontrollbehörde**Beschreibung:**

Ergänzung der benannten Kontrollbehörden und deren Aufgaben.

ERGÄNZUNG:

Die Landwirtschaftskammer wird bei der Kontrolle unterstützt durch das

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

Für das Saarland:

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

Die Landwirtschaftskammer wird bei der Kontrolle unterstützt durch das

Landesamt für Verbraucherschutz
Konrad-Zuse-Straße 11
66115 Saarbrücken

Telefon: 06 81/99 78-0

Telefax: 06 81/99 78-45 49

E-Mail: poststelle@lav.saarland.de

Begründung:

Das Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz und das Landesamt für Verbraucherschutz Saarland sind als Kontrollbehörden zu ergänzen, da sie in diesem Bereich Kontrollaufgaben erfüllen. Im Saarland hat sich die Anschrift der Landwirtschaftskammer für das Saarland geändert.

6. Sonstiges**Beschreibung:**

Redaktionelle Änderungen nach EU-Vorgaben.

Begründung:

Es mussten redaktionelle Änderungen vorgenommen werden, um den EU-Vorgaben gerecht zu werden.

EINZIGES DOKUMENT**1. Name(n)**

Mosel

2. Art der geografischen Angabe

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

4. Beschreibung des Weins / der Weine

1. Qualitätswein weiß

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Die Weißweine weisen grundsätzlich eine blassgrüne bis intensiv dunkelgoldene Farbe auf. Ihre Aromen sind meist frisch und fruchtig bis floral und würzig. Der Großteil der Weißweine wird rebsortenrein angebaut und spiegelt daher in der Regel die Typizität der unterschiedlichen Rebsorten wider. Die Weißweine zeigen meist ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit feiner bis kräftiger Säurestruktur. Je nach Ausbau der Weine können sie auch Röstaromen sowie eine dezente bis ausgeprägte Phenolik aufweisen. Vor allem die Rebsorte Riesling spiegelt in ihrer Aromatik und ihrer Mineralität die verschiedenen Terroirs der Mosel wider.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

2. Qualitätswein rot

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Die Rotweine weisen je nach Rebsorte zumeist eine wässrig rote bis tief bläuliche oder violette Farbe auf, mit zunehmendem Alter auch schwach bräunliche Reflexe. Ihre Aromen sind in der Regel fruchtig mit Anklängen an Beerenobst und rote Früchte, auch eine würzige, erdige Ausprägung ist möglich. Je nach Art des Ausbaus können sie auch Röstaromen und schokoladigen Noten aufweisen. Sie zeigen meist ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit samtiger bis frischer Säurestruktur.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

3. Qualitätswein rosé; Weißherbst, Blanc de Noir

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Die Rosé- und Weißherbstweine haben in der Regel eine schwache bis kräftige hellrote Farbe. Die Blanc de Noir-Weine sind weißweinfarben. Ihre Aromen sind meist frisch und fruchtig bis dezent würzig und durch Noten von roten Beeren und roten Früchten geprägt. Der Blanc de Noir kann auch durch Noten von zarten Kern- und Steinobstaromen geprägt sein. Sie zeigen üblicherweise ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit feiner bis kräftiger Säurestruktur.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtensäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

4. Qualitätswein Rotling

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Die Rotling-Weine haben in der Regel eine schwache bis kräftige hellrote Farbe. Ihre Aromen sind üblicherweise fruchtig, teilweise dezent würzig, mit Ausprägungen von Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten. Sie zeigen in der Regel ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit frischer Säurestruktur.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtensäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Prädikatswein Kabinett

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Moselweine des Prädikats „Kabinett“ sind in der Regel frische, fruchtige Weine mit präsender Säure und mäßigem Alkoholgehalt.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

6. Prädikatswein Spätlese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Moselweine des Prädikats „Spätlese“ weisen grundsätzlich intensive, reife Fruchtaromen und eine harmonische Säurestruktur auf.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

7. Prädikatswein Auslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Moselweine des Prädikats „Auslese“ zeigen meist eine kräftige Farbe und intensive fruchtige, teils exotische Aromen auf. Auch dezente honigartige und würzige Noten sind üblich.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

8. Prädikatswein Beerenauslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

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

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

9. Prädikatswein Eiswein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Moselweine des Prädikats „Eiswein“ werden aus natürlich gefrorenen Trauben gekeltert, wodurch die Traubeninhaltsstoffe einen hohen Grad an Konzentration aufweisen. Eisweine sind in der Regel von intensivem süßem Geschmack mit kräftiger Säure geprägt, ihre Aromen sind meist fruchtig und weniger durch Edelfäule geprägt als Beerenauslesen und Trockenbeerenauslesen.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften

Moselweine des Prädikats „Trockenbeerenauslese“ werden aus überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen Beeren hergestellt und haben daher in der Regel eine intensive goldgelbe bis bernsteinartige Farbe und eine schwach ölige Konsistenz. Geschmacklich werden sie meistens durch eine intensive Süße bei mäßiger bis kräftiger Säurestruktur geprägt. Ihre Aromen sind meist fruchtig bis würzig mit Noten von reifen bis überreifen Früchten, Dörrobst, Honig und Gewürzen. Grundsätzlich unterscheiden sich Trockenbeerenauslesen von Beerenauslesen durch eine aromatisch höhere Konzentration und eine stärkere Prägung durch edelfaule oder rosinenartige Beeren.

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

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

11. Perlwein, Qualitätsschaumwein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Perlwein

Qualitätsperlweine weisen eine feine bis deutliche Perlage auf und sind fruchtig und frisch. Ihre Aromen sind je nach Weinart denen der Beschreibung der Weiß-, Rosé- bzw. Rotweine gleichzusetzen.

Qualitätsschaumwein

Qualitätsschaumweine weisen eine ausgeprägte bis kräftige Perlage auf und sind fruchtig frisch bis reif und hefegeprägt. Die Aromen sind geprägt durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers.

Crémants weisen 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.

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

Für Anlysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtsäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. Weinbereitungsverfahren

5.1. Spezifische önologische Verfahren

1. Alle Erzeugnisse

Spezifisches önologisches Verfahren

Es gilt geltendes Recht.

2. Alle Erzeugnisse

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Es gilt geltendes Recht.

3. Alle Erzeugnisse

Anbauverfahren

Es gilt geltendes Recht.

5.2. Höchsterträge

125 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches gebiet

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung des Landes Rheinland-Pfalz gehören die Rebflächen der Gemeinden Alf (1599), Alken (1375), Ayl (Ayl (2740), Biebelhausen (2741)), Bausendorf (Bausendorf (2476), Olkenbach (2477)), Beilstein (1509), Bekond (2609), Bengel (2474), Bernkastel-Kues (Andel (2431), Bernkastel (2433), Kues (2432), Wehlen (2434)), Brauneberg (2429), 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), Franzenheim (2786), Graach an der Mosel (2437), Hatzenport (1370), Hetzerath (2559), Hochweiler (2787), Hupperath (2542), Igel (Igel (2788), Liersberg (2789)), Irsch (2711, 2867), Kanzem (2757), Kasel (2662), Kastel-Staadt (2713), 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), Konz (Filzen (2428), Filzen (2770), Könen (2769), Kommlingen (2773), Konz (2771), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)), Korlingen (2668), 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)), Mertesdorf (2663), Merzkirchen (2724), Mesenich (1511, 2791), Minheim (2576), Morscheid (2665), 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), Ockfen (2739), Ollmuth (2675), Onsdorf (2760), Osann-Monzel (Monzel (2566), Osann (2565)), Palzem (Esingen (2728), Helfant (2732), Kreuzweiler (2729), Palzem (2730), Wehr (2731)), Pellingen (2776), 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), Riol (2618), Rivenich (2561), Riveris (2664), Saarburg (2737), Sankt Aldegund (1598), Schleich (2604), Schoden (2742), Schweich (Issel (2613), Schweich (2612)), Sehlen (2560), Senheim (1512), Serrig (2712), Sommerau (2666), 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), Eitelsbach (2855), Filsch (2866), Kernscheid (2868), Kürenz (2864), Olewig (2863), Ruwer-Maximin (2853), Ruwer-Paulin (2854), St. Matthias (2861), Tarforst (2865), Trier (2856), Zewen (2860)), Tritthenheim (2581), Ürzig (2439), Valwig (1504), Veldenz (2423), Waldrach (2661), Wasserliesch (2768), Wawern (Trier-Saarburg) (2758), Wellen (2764), Witlingen (2756), Wincheringen (Bilzingen (2723), Söst (2734), Wincheringen (2733)), Winnigen (1362), Wintrich (2426), Wittlich (Lüxem (2522), Neuerburg (2524), Wittlich (2521)), Zell (Mosel) (Kaimt (1594), Merl (1595), Zell (1593)), Zeltlingen-Rachtig (2438).

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung des Saarlandes gehören die Rebflächen der Gemeinde/Ortsteile Perl (Hasenberg, St. Quirinberg), Oberperl, Nennig (Römerberg, Schlossberg), Sehndorf (Klosterberg, Marienberg).

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualityaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. oder Qualitätspierlwein b.A. mit dem geschützten Namen „Mosel“ darf in einem anderen Gebiet hergestellt werden 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.

7. Keltertraubensorte(n)

Accent

Acolon

Albalonga

Allegro

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Blauer Frühburgunder - Frühburgunder, Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir

Blauer Limberger - Limberger, Lemberger, Blaufränkisch

Blauer Portugieser - Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder - Spätburgunder, Pinot Nero, Pinot Noir, Samtrot,

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigelt, Zweigeltrebe, Rotburger

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc
Cabernet Carbon
Cabernet Carol
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin - Cubin
Cabernet Dorio - Dorio
Cabernet Dorsa - Dorsa
Cabernet Franc
Cabernet Mito - Mito
Cabernet Sauvignon
Cabertin
Calandro
Chardonnay
Chardonnay Rosé
Dakapo
Deckrot
Domina
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenbreitsteiner
Ehrenfelser
Faberrebe - Faber
Findling
Freisamer
Früher Malingre - Malinger
Früher Roter Malvasier - Malvoisie, Malvasier, Früher Malvasier
Färbertraube
Gelber Muskateller - Muskateller, Muscat Blanc, Muscat, Moscato
Goldriesling
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner - Veltliner
Hegel
Helfensteiner
Helios
Heroldrebe
Hibernal
Huxelrebe - Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Merlot

Merzling
Monarch
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel
Müller Thurgau - Rivaner
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier
Neronet
Nobling
Optima 113 - Optima
Orion
Ortega
Osteiner
Palas
Perle
Phoenix - Phönix
Pinotin
Piroso
Prinzipal
Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rieslaner
Rondo
Rotberger
Roter Elbling - Elbling Rouge
Roter Gutedel - Chasselas Rouge
Roter Muskateller
Roter Riesling
Roter Traminer - Traminer, Gewürztraminer, Clevner
Rubinet
Ruländer - Pinot Gris, Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent
Saphira
Sauvignon Blanc
Sauvignon Cita
Sauvignon Gryn
Sauvignon Sary
Scheurebe
Schönburger
Septimer
Siegerrebe - Sieger

Silcher
Sirius
Solaris
Souvignier Gris
Staufer
Syrah - Shiraz
Tauberschwarz
Weißer Burgunder - Pinot Blanc, Pinot Bianco, Weißburgunder
Weißer Elbling - Elbling
Weißer Gutedel - Chasselas, Chasselas Blanc, Fendant Blanc. Gutedel
Weißer Riesling - Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger
Wildmuskat
Würzer

8. Beschreibung des zusammenhangs bzw. Der zusammenhänge

Das Weinbaugebiet Mosel, dessen Weinberge überwiegend entlang des Flusses Mosel liegen und seine Nebenflüsse Saar und Ruwer erstreckt sich über mehrere naturräumliche Einheiten. Von Südwest nach Nordost sind zu unterscheiden: die Obermosel (Perl bis Konz), die Trierer Talweitung (Konz bis Schweich), die Mittelmosel (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. An Mosel, Saar und Ruwer findet man weinbaulich genutzte Flächen in Höhen von etwa 65 bis 375 Metern über NN. Im Durchschnitt befinden sich die Rebflächen in einer Höhe von 180 Metern über NN. Die Weinberge sind hauptsächlich (zu 50 %) SE-S-SW exponiert, bezogen auf das gesamte Anbaugebiet zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 195 Grad (SSW). Geologie: Im Weinbaugebiet Mosel 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 quarzitische 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. Nur im Bereich der Obermosel sind Gesteine aus Keuper und Muschelkalk zu finden.

Natürliche Einflüsse: Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,7 °C, 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 Steiltlagen zu verzeichnen.

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. 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. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

9. Weitere wesentliche bedingungen (verpackung, etikettierung, sonstige anforderungen)

Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Um die traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Qualitätsperlweine b.A. oder Sekte b.A. zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sog. A.P.-Nr.) 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) der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der in Nummer 5 b) der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe ist fakultativ.

Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle 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. Im Saarland werden sie in der Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)
- Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006
- § 2 Nummer 16 der Landesverordnung über Zuständigkeiten nach dem Gebiet des Weinrechts

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

Link zur Produktspezifikation

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein
