

Einziges Dokument

1 Eingetragener Name:

Pfalz

2 Art der geografischen Angabe¹:

Geschützte Ursprungsbezeichnung – g.U.

3 EU-Registriernummer²:

PDO-DE: A 1272

4 Mitgliedstaat, zu dem das abgegrenzte Gebiet gehört:

Bundesrepublik Deutschland

5 Kategorie von Weinbauerzeugnissen³:

- | | |
|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Wein | <input checked="" 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 checked="" 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: Qualitätswein weiß

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden. Die Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pfalz“ werden ferner zur Herstellung von Perlwein und Qualitätsschaumwein verwendet.

¹ Zutreffendes bitte auswählen

² Zutreffendes bitte auswählen

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

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

In der Regel weisen Weißweine fruchtig frische bis hin zu exotisch fruchtige Aromen auf. Je nach Rebsorte und Ausbaustil treten grüne Aromen, würzige Aspekte und rauchige sowie mineralische Noten auf. Je nach Vinifikation kann das Bouquet durch Holzkontakt ergänzt werden durch Aromen wie Vanille, Röstaromen und Kokosnuss, bei reduktiver Ausbaweise von Feuerstein und Trüffel sowie bei oxidativer Ausbaustilistik von oxidiertem Apfel und nussigen Aromen.

Sie zeichnen sich durch eine ausgewogene Säure-Süße Balance aus, bei meist kräftigem Körper in Verbindung mit einer ausgeprägten bis moderaten Säure.

Die Farbgebung ist meist von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu strohgelben und goldgelber Ausprägung. Je nach Rebsorte können auch leichte Rottöne auftreten.

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

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: Qualitätswein rot

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden. Die Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pfalz“ werden ferner zur Herstellung von Perlwein und Qualitätsschaumwein verwendet.

Rotweine zeichnen sich insbesondere durch Aromen nach Beeren und roten Früchten aus. Zudem können grüne Aspekte vorhanden sein. Je nach Ausbaustil und Reifung mit Holzkontakt ergänzen würzige Aromen wie Vanille, Röstnoten, Schokolade und Kokosnuss

die geruchliche Ausprägung ebenso wie reduktive Noten wie Feuerstein und Trüffel. Die meist körperbetonten Weine zeichnen sich durch eine milde bis spürbare Säure aus. Die rote Farbgebung ist meist leicht Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

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

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 Qualitätswein Rosé, Weißherbst, Blanc de Noir

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden. Die Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pfalz“ werden ferner zur Herstellung von Perlwein und Qualitätsschaumwein verwendet.

Diese Weintypen werden aus roten Rebsorten hell gekellert. Blanc de Noir Weine weisen das Farbspektrum von Weißweinen aus, während Rosé und Weißherbstweine in der Regel zartrosa bis hellrot sind. Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein weisen diese Weine in der Regel ein fruchtig frisches Aroma auf nach Beeren, roten und hellen/gelben Früchten. Je nach verwendeter Rebsorte können auch grüne Paprika, Kräuternoten und bei Ausbau mit Holzkontakt Vanille, Röst- und Kokosnuss-Noten auftreten.

Roséweine sind weniger vom Alkohol geprägt und können geschmacklich eine stärkere Säurewahrnehmung aufweisen.

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

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 Qualitätswein Rotling

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden. Die Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pfalz“ werden ferner zur Herstellung von Perlwein und Qualitätsschaumwein verwendet.

Der Verschnitt roter und weißer Trauben oder Maischen erzielt Weine, die sich sensorisch eng an die Spezifikationen von Roséweinen anlehnen.

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

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 Prädikatswein Kabinett

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden.

Diese Weine zeichnen sich meistens durch frische fruchtige Aromen weißer, gelber und exotischer Früchte aus und können grün-grasige bis würzige Aspekte vermitteln. Sie weisen einen geringen bis moderaten Alkoholgehalt auf. Sie zeigen eine erkennbare Rebsortentypizität, verbunden mit einer meist moderaten bis kräftigen Säurewahrnehmung. Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

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

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

Erzeugnis Prädikatswein Spätlese

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden.

Aufgrund höherer Mostgewichte als Kabinettweine weisen Spätleseweine eine ausgeprägte Sortentypizität aus mit meist mehr Körper und höheren Alkoholgehalten. Dies spiegelt sich

insbesondere in fruchtgeprägten Aromen sowie süßlich-würzige Nuancen wider. Das Farbspektrum orientiert sich je nach Weintyp an den Qualitätsweinen.

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

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 Prädikatswein Auslese

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden.

Die Verwendung vollreifer und überreifer Trauben führt zu einer intensiven Sortentypizität. Neben der höheren Reife am Rebstock kann auch Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis cinerea*) genutzt werden. Im Geruch dominieren meist intensive Fruchtaromen gepaart mit Nuancen exotischer Früchte, Honig und Dörrobst. Zudem zeichnen sie sich in der Regel durch eine ausgeprägte Restsüße aus. Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

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

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 Prädikatswein Beerenauslese

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden.

Gesunde voll- bis überreife Trauben, eingetrocknete und durch Edelfäule konzentrierte Beeren ergeben eine hohe Zuckergradation. Mit zunehmendem Befall an Edelfäule treten in der Regel einige der sortentypischen Rebsortenaromen in den Hintergrund, während meist Honig, Dörrobst, Rosinen, Karamell und die Aromen exotischer Früchte zunehmen. Da Beerenausleseweine grundsätzlich restsüß angebaut werden, weisen sie moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte auf. Das Farbspektrum orientiert sich je nach Weintyp an den Qualitätsweinen.

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

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 Prädikatswein Eiswein

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden.

Die Konzentrierung der Beereninhaltsstoffe durch das Ausfrieren von Wasser im Weinberg setzt einen geringen Befall der Trauben mit Edelfäule voraus. Dadurch weisen Eisweine in der Regel und abhängig von der Dauer, bis die notwendigen tiefen Temperaturen nach der Vollreife der Trauben eintreten, höhere Säuregehalte und eine stärkere Ausprägung des jeweiligen Rebsortenaromas auf. So herrschen insbesondere die Aromen gelber und exotischer Früchte vor, ergänzt durch süßlich-würzige Aromen wie Honig und getrocknete Früchte. Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

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

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 Prädikatswein Trockenbeerenauslese

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge angebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden.

Gesunde voll- bis überreife Trauben, eingetrocknete und durch Edelfäule konzentrierte Beeren ergeben eine hohe Zuckergradation. Mit zunehmenden Befall an Edelfäule treten in der Regel einige der sortentypischen Rebsortenaromen in den Hintergrund, während meist Honig, Dörrobst, Rosinen, Karamell und die Aromen exotischer Früchte zunehmen. Da Beerenausleseweine grundsätzlich restsüß ausgebaut werden, weisen sie moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte auf. Das Farbspektrum orientiert sich je nach Weintyp an den Qualitätsweinen.

Die Trockenbeerenauslese unterscheidet sich von der Beerenauslese in der Regel durch höhere Zuckergradationen und eine Intensivierung der Aromen und Farbgebung. Zudem können sie je nach Rebsorte eine konzentriertere Säure aufweisen.

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

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 Qualitätsschaumwein, Perlwein

In der Pfalz werden traditionell Weißweine, Rotweine und Roséweine und in geringem Umfang Rotlinge ausgebaut. Diese Weinarten können auch als Prädikatsweine vermarktet werden. Die Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Pfalz“ werden ferner zur Herstellung von Perlwein und Qualitätsschaumwein verwendet.

Qualitätsschaumwein

Qualitätsschaumweine werden entweder aus Grundweinen (weiß, Rosé, rot, Rotling) oder Cuvée von Weißweinen und hellgekelterten roten Trauben erzeugt. Eine moderate Zuckergradation der Trauben konserviert den höheren Säuregehalt. Die

Qualitätsschaumweine sind durch Rebsortenaromen ebenso wie den sensorischen Einfluss des Hefelagers während der Herstellung geprägt. Dies kann sich in leicht nussigen und Briöche Noten zeigen. Werden die Grundweine mit Holzkontakt ausgebaut, können sie Röst- und würzige Aromen aufweisen. Qualitätsschaumweine sind in der Regel frisch, säurebetont und nicht alkoholbetont. Die Restsüße variiert von nicht wahrnehmbar bis deutlich süß. Das Farbspektrum ist meist blassgelb mit grünen Reflexen bis lindenblütengelb, aber auch rosa und rot.

Die Crémant Sekte sind meist feinfruchtig und von prägnanter Säure. Sie sind in der Regel weiß oder rosafarben. Das längere Mindestlager erzeugt feine, cremige und balancierte Crémant Schaumweine mit feiner Perlage.

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

Perlwein

Perlweine weisen einen moderaten Alkoholgehalt und eine dezente Perlage auf. Sie zeichnen sich durch ein meist fruchtiges Aroma und eine merkliche Sortentypizität aus. Bei den häufig verwendeten aromatischen Rebsorten treten insbesondere blumige Aromen und exotische Fruchtnoten sowie Noten nach Beeren und roten Früchten hervor. Das Farbspektrum umfasst in der Regel bei Verwendung weißer Rebsorten blassgelb Töne mit grünlichen Reflexen bis hin zu lindenblütengelb sowie rosa und rot bei Verarbeitung von roten Rebsorten.

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

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)	

7 Traditionelle Bezeichnung:

- a) Winzersekt
 Landwein
 Prädikatswein
 Qualitätslikörwein, ergänzt durch b. A.
 Qualitätsperlwein, ergänzt durch b. A.
 Sekt b. A.
 Qualitätswein, auch ergänzt durch b. A.
- b) Affentaler
 Classic
 Ehrentrudis
 Federweisser
 Hock
 Liebfrau(en)milch
 Riesling-Hochgewächs
 Schillerwein
 Weißherbst
 Badisch Rotgold

8 Weinbereitungsverfahren⁵:

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

Erzeugnis⁶ : Alle Erzeugnisse

Spezifische önologische Verfahren⁷

Beschreibung des Verfahrens: Es gilt geltendes Recht.

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung⁸

Beschreibung des Verfahrens: Es gilt geltendes Recht.

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

⁶ Fakultative Angabe. Bitte bei Bedarf nach Erzeugnissen unterscheiden.

⁷ Maximal 1500 Zeichen

⁸ Siehe Fußnote 4

Anbauverfahren⁹

Beschreibung des Verfahrens: Es gilt geltendes Recht.

8.2 Hektarhöchstträge in hl/ha:

Der Hektarhöchsttrag ist auf 105 hl/ha festgesetzt.

9 Zugelassene Keltertraubensorte(n):

Weißer Rebsorten:

Adelfränkisch, Albalonga, Alvarinho, Arneis, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Chardonnay, Chardonnay rosé, Chenin Blanc, Donauriesling, Ehrenfelser, Faberrebe, Felicia, Fernão Pires, Floreal, Früher Malingre, Früher Roter Malvasier, Gelber Muskateller, Gelber Orleans, Gf Ga-52-42, Gf 2010-011-0048, Glera, Goldmuskateller, Grenache Blanc, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Grünfränkisch, Helios, Hibernat, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Manzoni Bianco, Mariensteiner, Marsanne Blanche, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muscaris, Muskat Ottonel, Nobling, Optima 113, Ortega, Perle, Petit Manseng, Phoenix, Pollux, Reichensteiner, Rieslaner, Rinot, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller, Roter Riesling, Roter Traminer, Roter Veltliner, Roussanne, Ruländer, Saphira, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvignon gris, Sauvignon Gryn, Sauvignon Nepis, Sauvignon Rytos, Sauvignon Sary, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Semillon, Siegerrebe, Solaris, Soreli, Souvignier gris, Trebbiano di Soave, VB 32-7, Veritage, Villaris, Viognier, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Heunisch, Weißer Lagler, Weißer Riesling, We S 509, Würzer.

Rote Rebsorten:

Accent, Acolon, Allegro, Artaban, Barbera, Blauer Frühburgunder, Blauer Gänsfüßer, Blauer Limberger, Blauer Muskateller, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabaret Noir, Cabernet bordo, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Eidos, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calandro, Carignan Noir, Carménère, Cinsault, Dakapo, Deckrot, Divico, Dolcetto, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Fer Servadou, Gamaret, Gf 84-58-988, Gf 2004-043-0010, Gm 674-1, Grenache Noir, Helfensteiner, Heroldrebe, Lagrein, Laurot, Malbec, Marselan, Merlot, Merlot Kanthus, Merlot Khorus, Mourvèdre, Müllerrebe, Muskattrollinger, Nebbiolo, Palas, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinotin, Pinot nova, Piroso, Primitivo,

⁹ Siehe Fußnote 4

Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Rösler, Saint-Laurent, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Urban, Syrah, Tannat, Tauberschwarz, Tempranillo, VB Cal 1-22, VB Cal 1-28, VB 91-26-5, VB 91-26-8, Vidoc, We 70-281-36, We 70-281-37, We 73-45-84, We 94-26-36, We 94-27-5, We 94-28-32.

10 Kurze Beschreibung des abgegrenzten geografischen Gebietes:

Das Gebiet beschränkt sich auf die Vorderpfalz bzw. Rheinpfalz; d. h. vom Gebirgsrand des Pfälzerwaldes im Westen über den Haardtrand zum Vorderpfälzer Tiefland, welches den zentralen und östlichen Teil einnimmt. Der Weinbau dominiert im Bereich des Haardtrandes und auf den lössbedeckten Riedeln und Platten. Natürliche Grenzen der Region sind im Westen der Haardtrand, im Osten der Rhein, im Süden das französische Elsass, bzw. die Grenze zum Bienwald, im Norden die Grenze zur Gemarkung Worms im Osten, Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim sowie das Zellertal mit den Gemeinden Albisheim, Einselthum und Zell im Westen.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden und deren Ortsteile:

Albersweiler (5426), Albisheim (Pfrimm) (4555), Altdorf (5470), Annweiler am Trifels (Gräfenhausen (5424), Queichhambach (5421)), Bad Bergzabern (5372), Bad Dürkheim (Bad Dürkheim (4351), Grethen (4354), Leistadt (4356), Seebach (4353), Ungstein (4358)), Barbelroth (5360), Battenberg (Pfalz) (4396), Bellheim (5619), Billigheim-Ingenheim (Appenhofen (5383), Billigheim (5386), Ingenheim (5384), Mühlhofen (5385)), Birkweiler Birkweiler (5393), Bischheim (4571), Bissersheim (4404), Bobenheim am Berg (4379), Bobenheim-Roxheim (3951), Bockenheim an der Weinstraße (Großbockenheim (4414), Kleinbockenheim (4415)), Böbingen (5472), Böchingen (5399), Böhl-Iggelheim (Böhl (4006), Iggelheim (4007)), Bolanden (4573), Bornheim (Südliche Weinstraße) (5516), Bubenheim (Donnersbergkreis) (4550), Burrweiler (5491), Dackenheim (4375), Dannstadt-Schauernheim (Dannstadt (3994)), Deidesheim (4310), Dierbach (5358), Dirmstein (4408), Dörrenbach (5366), Ebertsheim (4420), Edenkoben (Edenkoben (5466), 4 Mittelhainger (5467)), Edesheim (Edesheim (5479), 3 Mittelhainger (5480)), Einselthum (4554), Ellerstadt (4339), Erpolzheim (4366), Eschbach (Südliche Weinstraße) (5390), Essingen (5517), Flemlingen (5483), Forst an der Weinstraße (4309), Frankweiler (Südliche Weinstraße) (5397), Freckenfeld (5676), Freimersheim (Pfalz) (5476), Freinsheim (4369), Freisbach (5601), Friedelsheim (4337), Fußgönheim (3978), Gauersheim (4567), Gerolsheim (4407), Gleisweiler (5493), Gleiszellen-Gleishorbach (5374), Göcklingen (5388), Gönnheim (4338), Gommersheim (5474), Großfischlingen (5478), Großkarlbach (4405), Großniedesheim (3962), Grünstadt (Asselheim (4426), Grünstadt (4427), Sausenheim (4428)), Hainfeld (5485), Haßloch (4301), Hergersweiler (5359), Herxheim am Berg (4373), Herxheim bei

Landau/Pfalz (5527), Herxheimweyher (5526), Heßheim (3965), Heuchelheim bei Frankenthal (3963), Heuchelheim-Klingen (Heuchelheim (5381), Klingen (5382)), Hochdorf-Assenheim (Assenheim (3995), Hochdorf (3996)), Hochstadt (Pfalz) (Niederhochstadt (5519), Oberhochstadt (5518)), Ilbesheim bei Landau in der Pfalz (5389), Immesheim (4548), Impflingen (5387), Insheim (5529), Kallstadt (4371), Kandel (5671), Kapellen-Drusweiler (5363), Kapsweyer (5355), Kindenheim (4416), Kirchheim an der Weinstraße (4402), Kirchheimbolanden (4577), Kirrweiler (Pfalz) (5455), Kleinfischlingen (5477), Kleinkarlbach (4400), Kleinniedesheim (3961), Klingenmünster (5375), Knittelsheim (5618), Knöringen (5403), Lamsheim (3971), Landau in der Pfalz (Arzheim (5560), Dammheim (5555), Godramstein (5558), Landau (5551), Mörlheim (5553), Mörzheim (5562), Nußdorf (5556), Queichheim (5554), Wollmesheim (5561)), Laumersheim (4406), Leinsweiler (5391), Lingenfeld (5599), Lustadt (Niederlustadt (5597), Oberlustadt (5596)), Maikammer (5453), Marnheim (4572), Meckenheim (4306), Mertesheim (4418), Minfeld (5675), Morschheim (4570), Neuleiningen (4398), Neustadt an der Weinstraße (Diedesfeld (4254), Duttweiler (4252), Geinsheim (4251), Gimmeldingen (4259), Haardt (4258), Hambach (4256), Königsbach (4260), Lachen-Speyerdorf (4253), Mußbach (4261), Neustadt (4257)), Niederhorbach (5362), Niederkirchen bei Deidesheim (4308), Niederrotterbach (5357), Oberhausen (Südliche Weinstraße) (5361), Oberrotterbach (5364), Obersülzen (4409), Obrigheim (Pfalz) (Albsheim an der Eis (4411), Colgenstein- Heidesheim (4410), Mühlheim (4412), Obrigheim (4413)), Offenbach an der Queich (5515), Ottersheim (4549), Ottersheim bei Landau (5617), Pleisweiler-Oberhofen (5373), Ranschbach (5392), Rhodt unter Rietburg (Rhodt unter Rietburg (5487), 3 Mittelhainger (5488)), Rittersheim (4568), Rödersheim-Gronau (Alsheim-Gronau (3992), Rödersheim (3991)), Römerberg (Berghausen (4071), Heiligenstein (4072), Mechtersheim (4073)), Rohrbach (Südliche Weinstraße) (5530), Roschbach (5481), Rüssingen (4547), Ruppertsberg (4307), Sankt Martin (5451), Schwegenheim (5600), Schweigen-Rechtenbach (Rechtenbach (5353), Schweigen (5351)), Schweighofen (5354), Siebeldingen (5395), Speyer (4101), Steinfeld (5356), Steinweiler (5673), Stetten (4566), Venningen (5468), Vollmersweiler (5677), Wachenheim an der Weinstraße (4336), Walsheim (5401), Weingarten (Pfalz) (5602), Weisenheim am Berg (4377), Weisenheim am Sand (4367), Westheim (Pfalz) (5598), Weyher in der Pfalz (Weyher in der Pfalz (5489), 3 Mittelhainger (5490)), Winden (Germersheim) (5674), Zeiskam (5616), Zellertal (Harxheim (4551), Niefernheim (4552), Zell (4553)).

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.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A. oder Qualitätsperlwein b. A. mit dem geschützten Namen „Pfalz“ 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.

11 Beschreibung des Zusammenhangs/der Zusammenhänge mit dem geografischen Gebiet¹⁰:

Strukturgeologisch gehören der Haardtrand und das Vorderpfälzer Tiefland zum Oberrheingraben, einem in NNE-SSW-Richtung angelegten tektonischen Grabenbruch. Der Weinbau im Anbaugebiet Pfalz beschränkt sich auf die Vorderpfalz bzw. Rheinpfalz; d. h. vom Gebirgsrand des Pfälzerwaldes im Westen über den Haardtrand zum Vorderpfälzer Tiefland, welches den zentralen und östlichen Teil einnimmt. Die durchschnittliche Höhenlage der Rebfläche beträgt etwa 170 Meter über NN. Der Weinbau dominiert im Bereich des Haardtrandes und auf den lössbedeckten Riedeln und Platten. Die größten Hangneigungen von bis zu 60 % (Steillage) findet man im Westen, in den Randbereichen des Pfälzerwaldes und am Haardtrand. Auf den Riedeln und Platten dominiert die Flachlage (< 10 % Hangneigung). Die durchschnittliche Hangneigung für die gesamte Rebfläche der Pfalz liegt bei ca. 4,5 %. Berechnet man einen Durchschnittswert für die Exposition, so erhält man als Ergebnis 140° (Südost).

Nach Osten geht der Pfälzerwald in den Hügelsaum des Haardtrandes über, der die eigentliche Bruchzone des Oberrheingrabens darstellt. Diese nur wenige Kilometer breite Zone zeigt einen sehr heterogenen geologischen Aufbau. Neben tertiären Sedimenten findet man hier auch stellenweise mesozoische Gesteine. Diese Gesteine wiederum sind in ihrer Gesamtheit häufig durch mehr oder weniger mächtige quartäre Decksedimente überlagert. Ein großer Teil der Reben im Weinbaugebiet Pfalz stockt auf Löss bzw. Lösslehm. Auch auf den quartären fluviatilen Lehmen, Sanden und Kiesen findet man die Weinrebe.

Flächenmäßig an dritter Stelle sind die tertiären Kalke und Mergel zu nennen. Von insgesamt geringer Verbreitung sind Anbauflächen auf Sandsteinen des Rotliegend und Buntsandstein. Fast schon exotische Gesteine stellen die Kalke, Mergel und Dolomite des Muschelkalkes, Keupers und Juras dar. Als absolute Einzelvorkommen tauchen zudem Vulkanite des Rotliegend und Tertiärs sowie Gesteine des Altpaläozoikums auf.

Für die Bodenbildung stellt der Löss bzw. Lösslehm das wichtigste Sediment dar. In ihm haben sich Parabraunerden, Tschernoseme oder Pararendzinen entwickelt. Auf den

¹⁰ 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

fluviatilen Sedimenten findet man überwiegend Regosole und Braunerden, in Auenbereichen auch Vegesol und Gleysol. Auf anstehenden tertiären Sedimenten entstanden eine Vielzahl von Bodentypen, wobei als Besonderheiten die Ferralite, Ferralite und Terraes calcis hervorstechen. Trotz der tiefgründigen weinbaulichen Bodenbearbeitung („rigolen“) sind die natürlichen Bodentypen häufig noch zu erkennen.

Klimatisch lässt sich die weinbaulich genutzte Fläche im Anbaugebiet Pfalz wie folgt fassen: die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt ca. 10 °C. Die Durchschnittstemperatur in der Vegetationsperiode liegt bei 14,7 °C. Prinzipiell gilt hierbei, dass die Temperaturwerte von West (Haardtrand) nach Ost (Rheinebene) zunehmen. Im Jahresdurchschnitt fällt ein Niederschlag von etwa 655 mm. In der Vegetationsperiode fallen durchschnittlich 60 % (390 mm) des Jahresniederschlags. Im Südwesten des Anbaugebietes Pfalz findet man die höchsten Niederschlagswerte, die geringsten Jahresdurchschnittsniederschläge erhalten die nordöstlichsten Bereiche. Im Schnitt erhalten die Reben in der Pfalz während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von ungefähr 665 000 WH/m².

Menschliche Einflüsse: Die Winzer bewirtschaften große zusammenhängende Parzellen, d.h., dass eine gute Mechanisierung und ökonomische Bearbeitung der Flächen möglich ist. Die Winzer lieben die Vielfalt der Rebsorten und deren Entwicklungspotential durch die verschiedenartigen Bodenprofile, wodurch dem Konsumenten eine breite Aromenvielfalt geboten werden kann. Die Weinwirtschaft hat in den letzten 20 Jahren eine besondere Dynamik entwickelt. Eine zunehmende Zahl junger Top-Erzeuger belegt diese Dynamik. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Die in 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.

Kategorie „Wein“

Qualitätsweine müssen die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen mindestens die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation aufgeführten Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden. 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. Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben, eine bessere Qualität und

eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch einen weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen kellertechnischen Ausbauformen eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

Kategorie „Perlwein“

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

Kategorie „Qualitätsschaumwein“

Das Grundprodukt muss die in 3.2 der Produktspezifikation 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.

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

Rechtsrahmen¹¹:

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

Art der Bedingung¹²:

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

¹¹ Siehe Fußnote 1

¹² Siehe Fußnote 1

- zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung¹³:

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 (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) der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der in Nummer 5 b) der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe ist fakultativ.

Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend des geltenden Rechts verwendet werden.

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. 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)
- § 2 Nummer 16 der Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts.

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

13 Kontrollen:

Für die Kontrolle zuständige Behörden oder Zertifizierungsstellen:

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Burgenlandstraße 7, 55543 Bad Kreuznach
Postfach 1851, 55508 Bad Kreuznach

Telefon/Telefax/E-Mail:

Telefon: 06 71/79 3-0

Telefax: 06 71/79 3-1 99

E-Mail: info@lwk-rlp.de

Die Landwirtschaftskammer wird bei der Kontrolle unterstützt durch

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz
Mainzer Straße 112
56068 Koblenz

Telefon/Telefax/E-Mail:

Telefon: 02 61/91 49-0

Telefax: 02 61/91 49-1 90

E-Mail: poststelle@lua-rlp.de

14 Link zur Produktspezifikation

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

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

Datum

Unterschrift(en)