

„Pfalz“

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1 Geschützter Name

„Pfalz“

2 Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein

3 Beschreibung des Weines/der Weine

3.1 Analytisch

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

- Vorhandener Alkoholgehalt: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtzuckergehalt: Es gilt geltendes Recht.
- Die Geschmacksangaben bei Stillweinen (trocken, halbtrocken, lieblich, süß) und Sekt b. A. (brut nature, extra brut, brut, extra trocken, trocken, halbtrocken, mild) sind durch geltendes Recht festgesetzt.
- Gesamtsäure: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an flüchtiger Säure: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte: Es gilt geltendes Recht.
 - Für den Gesamtschwefeldioxidgehalt in Weinen gilt geltendes Recht.
 - Für den Gesamtschwefeldioxidgehalt für Sekt b. A. gilt geltendes Recht.
- Gehalte an Kohlendioxid: Es gilt geltendes Recht.

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

3.2 Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angabe in Vol.-% Gesamtalkohol und Grad Öchsle)

Qualitätswein

Rebsorten Morio-Muskat,

Portugieser und Riesling	7,5 Vol.-% und 60° Öchsle
Rebsorte Dornfelder	8,8 Vol.-% und 68° Öchsle
Alle übrigen Rebsorten	7,8 Vol.-% und 62° Öchsle
Prädikatswein	
Kabinett	
Rebsorten Müller-Thurgau, Riesling und Silvaner	9,5 Vol.-% und 73° Öchsle
Alle übrigen Rebsorten	10,0 Vol.-% und 76° Öchsle
Spätlese	
Rebsorten Riesling	11,4 Vol.-% und 85° Öchsle
Alle übrigen Rebsorten	12,2 Vol.-% und 90° Öchsle
Auslese	
Rebsorte Riesling	12,5 Vol.-% und 92° Öchsle
Alle übrigen Rebsorten	13,8 Vol.-% und 100° Öchsle
Beerenauslese	
Alle Rebsorten	16,9 Vol.-% und 120° Öchsle
Trockenbeerenauslese	
Alle Rebsorten	21,5 Vol.-% und 150° Öchsle
Eiswein	
Alle Rebsorten	16,9 Vol.-% und 120° Öchsle
Sekt b. A., Winzersekt	
Alle Rebsorten	7,0 Vol.-% und 57° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

Der natürliche Mindestalkoholgehalt/das Mindestmostgewicht der Rebsorte Dornfelder kann auf Beschluss des Vorstandes der anerkannten Schutzgemeinschaft Pfalz in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen auf 8,3 Vol.-% Alkohol und 65° Öchsle festgelegt werden. Diese Regelung ist jeweils auf den beschlossenen Weinjahrgang

beschränkt. Der Beschluss der Schutzgemeinschaft Pfalz wird durch eine geeignete ortsübliche Veröffentlichung bekanntgegeben.

3.3 Organoleptisch

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.

Die Weine der Pfalz zeichnen sich durch folgende charakteristische Eindrücke aus:

Weißwein

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 Ausbauphase von Feuerstein und Trüffel sowie bei oxidativer Ausbauphase 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.

Rotwein

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, Röstaromen, 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.

Roséwein, Weißherbst, Blanc de Noir

Diese Weintypen werden aus roten Rebsorten hell gekellert. Blanc de Noir Weine weisen das Farbspektrum von Weißweinen auf, 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.

Rotling

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

Prädikatsweine

Diese traditionellen Weinkategorien zeichnen sich durch den gesetzlich vorgeschriebenen Verzicht auf jegliche Anreicherung aus. Sie geben daher in besonderer Weise die Reifeunterschiede zwischen den Jahrgängen wieder, ebenso zwischen steigender Mostgradation. Analog zu ihrer Dichte im Most, die maßgeblich durch den Zuckergehalt geprägt wird und die Nutzung der natürlichen Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis cinerea*), Gefrieren und Eintrocknen im Weinberg wird eine 6-stufige Qualitätshierarchie geschaffen.

Prädikatswein Kabinett

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.

Prädikatswein Spätlese

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.

Prädikatswein Auslese

Die Verwendung vollreifer und überreifer Trauben führen 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.

Prädikatswein Beerenauslese und Trockenbeerenauslese

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 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.

Prädikatswein Eiswein

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.

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 blassgelbe Töne mit grünlichen Reflexen bis hin zu lindenblütengelb sowie rosa und rot bei Verarbeitung von roten Rebsorten.

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.

4 Abgrenzung des 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 Nordosten die Grenze zur Gemarkung Worms, Kirchheimbolanden, Stetten, Gauersheim sowie das Zellertal mit den Gemeinden Albisheim, Einselthum und Zell im Nordwesten.

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

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 (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), Lambsheim (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), Niederotterbach (5357), Oberhausen (Südliche Weinstraße) (5361), Oberotterbach (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 Qualitätspferlwein 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.

5 Traditionelle Begriffe

a)

- Qualitätswein, auch ergänzt durch b. A.,
- Prädikatswein ergänzt durch:

Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein,

- Qualitätspferlwein, ergänzt durch b. A.,
- Sekt b. A.,
- Winzersekt.

b)

- Classic,
- Weißherbst,
- Liebfraumilch, Liebfrauenmilch,
- Riesling Hochgewächs.

6 Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

6.1 Spezifische önologische Verfahren: Es gilt geltendes Recht.

6.2 Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung: Es gilt geltendes Recht.

6.3 Anbauverfahren: Es gilt geltendes Recht.

7 Höchstertrag je Hektar

Der Hektarhöchstertrag ist auf 105 hl/ha festgesetzt.

8 Zugelassene Keltertraubensorten

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, Sauvignier 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, 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.

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

9.1 Geografische Verhältnisse

9.1.1 Landschaft und Morphologie

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).

9.1.2 Geologie

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 beziehungsweise 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 beziehungsweise Lösslehm das wichtigste Sediment dar. In ihm haben sich Parabraunerden, Tschernoseme oder Pararendzinen entwickelt. Auf den fluviatilen Sedimenten findet man überwiegend Regosole und Braunerden, in Auenbereichen auch Veges und Gley-Veges. Auf anstehenden tertiären Sedimenten entstanden eine Vielzahl von Bodentypen, wobei als Besonderheiten die Ferrallite, Fersialliten und Terraes calcis hervorstechen. Trotz der tiefgründigen weinbaulichen Bodenbearbeitung („rigolen“) sind die natürlichen Bodentypen häufig noch zu erkennen.

9.2 Natürliche Einflüsse

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.

9.3 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.

9.4 Kategorien von Weinbauerzeugnissen

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

Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

9.4.1 Kategorie „Wein“

Qualitätsweine müssen die in Nummer 3.2 benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkatégorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen mindestens die in Nummer 3.2 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 Ausbauförmern eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

9.4.2 Kategorie „Perlwein“

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

9.4.3 Kategorie „Qualitätsschaumwein“

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

10 Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

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

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der in 5 a) genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der in Nummer 5 b) genannten traditionellen Begriffe ist fakultativ. Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend des geltenden Rechts verwendet werden.

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 BLE von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

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

11.1 Name und Anschrift

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Burgenlandstraße 7

55543 Bad Kreuznach

Postfach 18 51, 55508 Bad Kreuznach

Telefon: 06 71/7 93-0

Telefax: 06 71/7 93 1 99

E-Mail: info@lwk-rlp.de

Die Landwirtschaftskammer wird bei der Kontrolle unterstützt durch das Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz

Mainzer Straße 112

56068 Koblenz

Telefon: 02 61/91 49-0

Telefax: 02 61/91 49-1 90

E-Mail: poststelle@lua-rlp.de

11.2 Aufgaben:

11.2.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die Kontrolle der Ausübung der Genehmigung der von der BLE erteilten Neuanpflanzungsrechte obliegt der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz. Neu -und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Qualitätswein, Qualitätsperlwein b. A. oder Sekt b. A. des Anbaugebietes Pfalz verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

11.2.2 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

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

11.2.3 Qualitätsprüfung

Als Auftragsangelegenheit des Landes führt die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die amtliche Qualitätsprüfung durch. Diese umfasst drei Teilschritte:

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

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

11.2.4 Kontrolle der Produktspezifikationen

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im Weinbaugebiet Pfalz ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.