



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
UMWELT, LANDWIRTSCHAFT,
ERNÄHRUNG, WEINBAU
UND FORSTEN

„AHR“

Qualitätswein, Prädikatswein,
Sekt b.A. und Qualitätsperlwein
Produktspezifikation für eine geschützte
Ursprungsbezeichnung

.....

...

„AHR“ Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1. Geschützter Name

„Ahr“

2. Beschreibung des Weines/der Weine

2.1. Analytisch

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der VO (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Werte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen bzw. dürfen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

- Vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 5,5%vol bei Beerenauslese etc. bzw. 7,0%vol bei Qualitätswein
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 15%vol
- Gesamtzuckergehalt gemäß Anhang XIV Teil A +B der VO (EG) Nr. 607/2009

Unbeschadet der u. g. Verwendungsbedingungen in Anhang XIV Teil A darf der Zuckergehalt um nicht mehr als 3g/l und von Teil B um nicht mehr als 1g/l von der Angabe auf dem Etikett des Erzeugnisses abweichen.

Geschmacksangabe bei Stillwein	Zuckergehalt:
trocken	Wenn der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: - 4g/l oder 9g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt
halbtrocken	Wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: - 12g/l oder - 18g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt.
lieblich	Wenn sein Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, aber nicht mehr als 45 g/l beträgt.
süß	Wenn sein Zuckergehalt mindestens 45 g/l beträgt.

Geschmacksangabe bei Sekt b.A.	Zuckergehalt
brut nature	Wenn sein Zuckergehalt unter 3g/l liegt; diese

	Angaben dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, denen nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt wurde.
extra brut	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 6 g/l liegt.
brut	Wenn sein Zuckergehalt unter 12 g/l liegt.
extra trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 12 und 17 g/l liegt.
trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 17 und 32 g/l liegt.
halbtrocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g/l liegt.
mild	Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt.

- Gesamtsäure muss mindestens 3,5 g/l betragen
- Gehalte an flüchtiger Säure:
 - a) 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein,
 - b) 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein,
 - c) 30 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Beerenauslese oder Eiswein trägt,
 - d) 35 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Trockenbeerenauslese trägt.

- Gesamtschwefeldioxidgehalte:

A. Weine

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:

- a) 150 mg/l bei Rotwein;
- b) 200 mg/l bei Weißwein und Roséwein.

Abweichend davon erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, auf

- a) 200 mg/l bei Rotwein und
- b) 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein;
- c) 300 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt;
- d) 350 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt

e) 400mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“, oder „Eiswein“ trägt;

B. Sekt b.A.

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Sekte b.A. darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht überschreiten.

- **Gehalte an Kohlendioxid:**

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Qualitätsperlwein bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweisen.

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Sekt b.A. in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen.

2.2. Organoleptisch

An der Ahr werden insbesondere Rotweine und daneben auch traditionell Rosé- und Weißweine hergestellt. Weine aus diesem Ursprung können zur Herstellung von Qualitätsperlwein und Sekt b.A. mit der Ursprungsbezeichnung „Ahr“ verwendet werden.

Die Erzeugnisse der Ahr erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie unter Punkt 8 beschrieben charakteristische Eigenschaften.

- Der Rotwein der „Ahr“ ist in der Farbe hell- bis dunkel rubinrot. Die Fruchtaromen erinnern an Blaubeeren, Trockenfrüchte, Erdbeere und Kirsche. Im Geschmack entstehen hier Weine von besonderer Dichte.
- Der Roséwein der Ahr wird aus roten Rebsorten hell gekeltert. Er ist von heller bis blassroter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, leichtere Art und seinen geringeren Tanningehalt.
- Der Weißwein der Ahr hat hellgrün bis gelbe Farbe. Er erinnert an Pfirsich- und Zitrusaromen. Die Säure ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar.

3. Abgrenzung des Gebietes

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden Ahrbrück, Altenahr, Dernau, Grafschaft, Mayschoß, Rech und Bad Neuenahr-Ahrweiler im Landkreis Ahrweiler des Landes Rheinland-Pfalz.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. oder Qualitätsperlwein mit dem geschützten Namen „Ahr“ muss im Anbaugebiet, in einem anderen Anbaugebiet des Landes Rheinland-Pfalz oder in einem Anbaugebiet eines benachbarten Landes erfolgen.

4. Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:

Qualitätswein, *auch ergänzt durch b.A.*,

Prädikatswein *ergänzt durch:*

Kabinett,

Spätlese,

Auslese,

Beerenauslese,

Trockenbeerenauslese,

Eiswein,

Qualitätsperlwein, *auch ergänzt durch b.A.*,

Sekt b.A. oder Winzersekt

5. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

5.1 Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte (Angabe in %vol potentieller Alkohol / °Öchsle)

5.1.1. Qualitätswein

Rebsorte Riesling 6,7%vol / (55° Öchsle)

Rebsorten Weißer Burgunder,

Ruländer, Blauer Frühburgunder,

Müllerrebe und Blauer Spätburgunder 8,3%vol / (65° Öchsle)

Rebsorte Dornfelder 8,8%vol / (68° Öchsle)

alle übrigen Rebsorten 7,5%vol / (60° Öchsle)

5.1.2. Prädikatswein

5.1.2.1. Kabinett

alle Weißweinsorten 10,0%vol / (76° Öchsle)

alle Rotweinsorten 10,6%vol / (80° Öchsle)

5.1.2.2. Spätlese

Rebsorten Weißer Burgunder,
Müller-Thurgau und Riesling 10,6%vol / (80° Öchsle)

alle übrigen Weißweinsorten 11,7%vol / (87° Öchsle)

alle Rotweinsorten 11,4%vol / (85° Öchsle)

5.1.2.3. Auslese

Rebsorten Weißer Burgunder,
Müller-Thurgau und Riesling 11,9%vol / (88° Öchsle)

alle übrigen Weißweinsorten	12,7%vol / (93° Öchsle)
alle Rotweinsorten	12,2%vol / (90° Öchsle)
5.1.2.4. Beerenauslese alle Rebsorten	15,3%vol / (110° Öchsle)
5.1.2.5. Trockenbeerenauslese alle Rebsorten	21,5%vol / (150° Öchsle)
5.1.2.6. Eiswein alle Rebsorten	15,3%vol / (110° Öchsle)
5.1.3. Sekt b. A., Winzersekt	
Rebsorte Riesling	6,1%vol / (51° Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	7,0%vol / (57° Öchsle)

5.2. Anreicherung

Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15%vol enthaltener Alkohol angereichert werden.

Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

5.3. Süßung

Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.

5.4. Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Eichenholzstücken

sind bei Prädikatswein nicht erlaubt.

5.5. Mischung und Verschnitt

Außer zur Herstellung von Rotling gem. § 32 Abs. 2 WeinV ist das Vermischen oder der Verschnitt von Erzeugnissen aus Rotweitrauben mit Erzeugnissen aus Weißweitrauben nicht zulässig.

5.6. Im Übrigen sind für die Herstellung die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen. Darüber hinaus gelten die Vorschriften des Bundes und des Landes Rheinland-Pfalz.

6. Höchstertrag je Hektar

Der Hektarhöchstertrag ist auf 100 hl/ha festgesetzt.

7. Rebsorten

Keltertraubensorten der Art vitis vinifera, aus denen die Weine der „Ahr“ gewonnen werden:

▪ Weißwein

Bacchus, Chardonnay, Früher Malingre, Huxelrebe, Johanniter, Kerner, Müller-Thurgau, Optima, Ortega, Regner, Roter Traminer, Ruländer, Saphira, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Riesling, Würzer;

▪ Rot- und Roséwein

Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Zweigelt, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hegel, Merlot, Müllerrebe, Neronet, Palas, Regent, Rotberger, St. Laurent.

8. Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß Artikel 118b Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 ergibt

8.1. Geografische Verhältnisse

8.1.1. Landschaft und Morphologie

Das Gebiet liegt im Rheinischen Schiefergebirge und gehört landschaftlich zur nördlichen Osteifel. Weinbau wird im ca. 18 km langen Flussabschnitt der Ahr zwischen Altenahr und Bad Neuenahr betrieben. Die Talsohle liegt bei ca. 150 m NN im Westen und ca. 100 m NN im Osten. Sie ist im Westen 50 bis 150 m, zwischen Rech und Dernau 200 bis 250 m breit und besitzt steile bis sehr steile 150 bis 200 m hohe Talhänge. Die Rebflächen im östlichen Teil des Weinbaugebietes liegen vorwiegend auf flachen Hanglagen, wenigen Steillagen sowie Verebnungen der höheren Flussterrassen. Ausnahmen sind der Lohrsdorfer Kopf und die Landskrone mit überwiegend Steillagen. 69% der Rebflächen weisen eine Hangneigung über 30% aus.

8.1.2. Geologie

Das Weinbaugebiet liegt vollständig im Bereich des Nordflügels des Ahr-Sattels mit überwiegend Sandsteinen („Grauwacken“) und nachgeordnet Tonschiefern des oberen Mittelsiegen (Unterdevon). Während im Westteil des Gebietes die Sandsteine und Tonschiefer als harte graue Festgesteine ausgebildet sind, treten sie im Ostteil vorwiegend als tiefreichend und intensiv verwitterte halbfeste bis lockere und häufig bunt verfärbte Gesteine (Saprolith) auf. Rebflächen auf Kiesen und Lehmen der Talauen sowie der Mittel- und Hauptterrassen der Ahr haben im gesamten Weinbaugebiet eine recht weite Verbreitung. Häufig sind die Mittel- und Hauptterrassenverebnungen mit mächtigem Löß und Lößlehm bedeckt.

8.2. Natürliche Einflüsse

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,8 °C, einer Jahresniederschlagsmenge von durchschnittlich 650 mm und etwa 1450 Sonnenscheinstunden dar.

8.3. 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 und der charakteristischen Zusammensetzung des Bodens bestimmen die Typologie der Weine mit der geografischen Angabe „Ahr“. Sie führen zu einer entsprechenden Ausprägung des Rebsortentyps mit feinen, aber klaren Aroma- und Geschmacksnoten. Die dominierenden Schiefer- und Grauwackeböden bedingen eine hohe Mineralität der Weine. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

8.4 Kategorien von Erzeugnissen

Die unter Punkt 8.1 - 8.3 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.

8.4.1. Erzeugnisarten „Wein“

Qualitätsweine müssen die im Punkt 5.1.1. benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen die unter 5.1.2. aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen. 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. Entblättern der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität und eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch weiteren menschlichen Einfluss (z. B. unterschiedliche kellertechnische Ausbauformen) eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

8.4.2. Erzeugnisart „Perlwein“

Für Qualitätsperlwein muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des jeweiligen Anbaugebietes, die unter Punkt 5.1.1 aufgeführt sind, erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

8.4.3. Erzeugnisart „Qualitätsschaumwein.“

Das Grundprodukt muss die unter 5.1.3. 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. Der fertige Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt; ggf. in Sektflaschen gefüllt, wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens 9 Monate auf der Flasche reifen.

9. Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend unter Punkt 4 dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Perlweine b.A. oder Sekte b.A. zuvor eine amtliche Prüfung (siehe Punkt 10) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sog. AP-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden.

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

10.1. Name und Anschrift

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Burgenlandstr. 7

55543 Bad Kreuznach
Postfach 18 51, 55508 Bad Kreuznach
Telefon 06 71 / 7 93 - 0
Telefax 06 71 / 7 93 11 99
e-Mail: info@lwk-rlp.de

10.2. Aufgaben:

10.2.1. Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz ist die zuständige Stelle für die Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen und gewährleistet somit die Einhaltung der unter Punkt 7 genannten Vorschriften. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Qualitätswein, Perlwein oder Sekt des Anbaugebietes Ahr verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

10.2.2. 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.

10.2.3. Qualitätsweinprüfung

Als Auftragsangelegenheit des Landes führt die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die amtliche Qualitätsprüfung durch. Jeder Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. und Qualitätsperry wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen. 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 Losnummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

10.2.4. 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 Ahr ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.

Antrag auf Eintragung einer Ursprungsbezeichnung

gemäß Anhang I der VO(EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	3
Sprache des Antragstellers:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller¹

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesland Rheinland-Pfalz
Vollständige Anschrift:	Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten Kaiser-Friedrich-Str. 1 55116 Mainz Deutschland
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch
Telefon:	0049-06131 - 16 - 0
Telefax:	0049-06131 - 16-4646
E-Mail:	poststelle@mulewf.rlp.de

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)	Bundesrepublik Deutschland
- Drittlandsbehörde	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1 53123 Bonn Deutschland
Telefon:	Telefon: 0049-22899529 - 3755
Telefax:	Telefax: 0049-22899529 - 4432
E-Mail:	E-Mail: poststelle@bmelv.bund.de

¹ Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung	Ahr
- Geografische Angabe	
Nachweis des Schutzes in einem Drittland	

Produktspezifikation

Seitenzahl	9
Name(n) des/der Unterzeichneten	
Unterschrift(en)	

Einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung

Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung erfolgte mit Anordnung des Reichsnährstandes für Wein (Bekanntmachung des HVGartenWi. vom 7. Januar 1936 betr. Kennzeichnung von Wein (RNVBl. S. 17)).

Kategorien von Weinbauerzeugnissen

Wein

Qualitätsschaumwein

Perlwein

Einziges Dokument
gemäß Anhang II der VO (EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	4
Sprache des Antrags:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller¹

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesland Rheinland-Pfalz
Vollständige Anschrift:	Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten Kaiser-Friedrich-Str. 1 55116 Mainz Deutschland
Rechtsform (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)	Deutschland
- Drittlandsbehörde	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1, 53123 Bonn Deutschland

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung	Ahr
- Geografische Angabe	
Beschreibung des Weins/der Weine	An der Ahr werden insbesondere Rotweine und daneben auch traditionell Rosé- und Weißweine hergestellt. Die Weine aus diesem Ursprungsgebiet können zur Herstellung von Qualitätsperlwein und Sekt b.A, mit der Ursprungsbezeichnung „Ahr“ verwendet werden.

¹ Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinamen.

	<p>Die Erzeugnisse der Ahr erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden ihre charakteristischen Eigenschaften.</p> <p>Der Rotwein der Ahr ist in der Farbe hell- bis dunkel rubinrot. Die Fruchtaromen erinnern an Blaubeeren, Trockenfrüchte, Erdbeere und Kirsche. Im Geschmack entstehen hier Weine von besonderer Dichte.</p> <p>Roséweine werden aus roten Rebsorten hell gekeltert. Sie sind von heller bis blassroter Farbe. Sie unterscheiden sich vom Rotwein durch ihre frische, weniger alkoholbetonte Art und ihre geringeren Taningehalte.</p> <p>Der Weißwein der Ahr ist hellgrün bis gelb in der Farbe. Er erinnert an Pfirsich- und Zitrusaromen. Die Säure ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar.</p>
--	---

Angabe der traditionellen Begriffe gemäß Artikel 118u Absatz 1 Buchstabe a, der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind:

Weine und Weinerzeugnisse von der Ahr sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:

Qualitätswein, *auch ergänzt durch b.A.*,

Prädikatswein *ergänzt durch:*

Kabinett,

Spätlese,

Auslese,

Beerenauslese,

Trockenbeerenauslese,

Eiswein,

Qualitätspierwein, *auch ergänzt durch b.A.*,

Sekt b.A. oder Winzersekt.

Besondere önologische Verfahren (fakultativ)

Abgegrenztes Gebiet:

Die Erzeugnisse, die die geschützte Ursprungsbezeichnung „Ahr“ führen dürfen, müssen von den Rebflächen der Gemeinden Ahrbrück, Altenahr, Dernau, Grafschaft, Mayschoß, Rech und Bad Neuenahr-Ahrweiler im Landkreis Ahrweiler stammen.

Hektarhöchstertag: Der Hektarhöchstertag auf 100 hl/ha festgesetzt.

Zugelassene Keltertraubensorten:

Keltertraubensorten der Art *Vitis vinifera*, aus denen die Weine des bestimmten Anbaugebietes „Ahr“ gewonnen werden:

- Weißwein

Bacchus, Chardonnay, Früher Malingre, Huxelrebe, Johanniter, Kerner, Müller-Thurgau, Optima, Ortega, Regner, Roter Traminer, Ruländer, Saphira, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Riesling, Würzer;

- Rot- und Roséwein

Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Zweigelt, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hegel, Merlot, Müllerrebe, Neronet, Palas, Regent, Rotberger, St. Laurent.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Das Gebiet liegt im Rheinischen Schiefergebirge und gehört landschaftlich zur nördlichen Osteifel. Weinbau wird im ca. 18 km langen Flussabschnitt der Ahr zwischen Altenahr und Bad Neuenahr betrieben. Die Talsohle liegt bei ca. 150 m NN im Westen und ca. 100 m NN im Osten. Sie ist im Westen 50 bis 150 m, zwischen Rech und Dernau 200 bis 250 m breit und besitzt steile bis sehr steile 150 bis 200 m hohe Talhänge. Die Rebflächen im östlichen Teil des Weinbaugebietes liegen vorwiegend auf flachen Hanglagen, wenigen Steillagen sowie Verebnungen der höheren Flussterrassen. Ausnahmen sind der Lohrsdorfer Kopf und die Landskrone mit überwiegend Steillagen.

Das Weinbaugebiet liegt vollständig im Bereich des Nordflügels des Ahr-Sattels mit überwiegend Sandsteinen („Grauwacken“) und nachgeordnet Tonschiefern des oberen Mittelsiegen (Unterdevon). Während im Westteil des Gebietes die Sandsteine und Tonschiefer als harte graue Festgesteine ausgebildet sind, treten sie im Ostteil vorwiegend als tiefreichend und intensiv verwiterte halbfeste bis lockere und häufig bunt verfärbte Gesteine (Saprolith) auf. Rebflächen auf Kiesen und Lehmen der Talauen sowie der Mittel- und Hauptterrassen der Ahr haben im gesamten Weinbaugebiet eine recht weite Verbreitung. Häufig sind die Mittel- und Hauptterrassenverebnungen mit mächtigem Löß und Lößlehm bedeckt.

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,8° C, einer Jahresniederschlagsmenge von durchschnittlich 650 mm und etwa 1450 Sonnenscheinstunden dar.

Sonstige Bedingungen (fakultativ):

Bezug auf die Produktspezifikation:

Die Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Ahr“ stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Gebietes, sowie die Zusammenhänge der menschlichen Einflüsse dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen vor, die für die Erzeugung der Weine des bestimmten Anbaugebietes „Ahr“ einzuhalten sind.