

„Mosel“

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1 Geschützter Name

„Mosel“

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.
- Zuckergehalt/Geschmacksangaben:
 - A. Wein: Es gilt geltendes Recht.
 - B. Sekt b. A.: Es gilt geltendes Recht.
 - C. Qualitätsp Perlwein: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtsäure: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an flüchtiger Säure: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte:
 - A. Weine: Es gilt geltendes Recht.
 - B. Sekt b. A.: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an Kohlendioxid: Es gilt geltendes Recht.

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

3.2 Natürlicher Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewichte (Angabe in Vol.-% Alkohol und Grad Öchsle)

Qualitätswein:

Rebsorten Elbling und Riesling	6,7 Vol.-% und 55° Öchsle
Rebsorte Müller-Thurgau	7,2 Vol.-% und 58° Öchsle

Rebsorte Dornfelder	8,8 Vol.-% und 68° Öchsle
alle übrigen Rebsorten	7,5 Vol.-% und 60° Öchsle

Prädikatsweine:

Kabinett:

Rebsorte Elbling	9,1 Vol.-% und 70° Öchsle
alle übrigen Rebsorten	9,5 Vol.-% und 73° Öchsle

Spätlese:

Rebsorten Elbling, Müller-Thurgau und Riesling	10,6 Vol.-% und 80° Öchsle
alle übrigen Weißweinsorten	11,4 Vol.-% und 85° Öchsle
alle Rotweinsorten	10,6 Vol.-% und 80° Öchsle

Auslese:

Rebsorten Elbling, Müller-Thurgau und Riesling	11,9 Vol.-% und 88° Öchsle
alle übrigen Weißweinsorten	12,7 Vol.-% und 93° Öchsle
alle Rotweinsorten	11,9 Vol.-% und 88° Öchsle

Beerenauslese:

alle Rebsorten	15,3 Vol.-% und 110° Öchsle
----------------	-----------------------------

Trockenbeerenauslese:

alle Rebsorten	21,5 Vol.-% und 150° Öchsle
----------------	-----------------------------

Eiswein:

alle Rebsorten	15,3 Vol.-% und 110° Öchsle
----------------	-----------------------------

Sekt b. A., Winzersekt:

Rebsorten Elbling und Riesling	6,1 Vol.-% und 51° Öchsle
alle übrigen 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 Mosel 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 wird durch eine geeignete ortsübliche Veröffentlichung bekannt gegeben.

3.3 Organoleptisch

Weißwein

Insbesondere Weine mit Rebsortenangabe sind durch die typischen Aromen der jeweiligen Rebsorte/Rebsorten gekennzeichnet. Im Vordergrund können je nach Rebsorte Fruchtnoten sowie Aromen exotischer Früchte stehen. Je nach Rebsorte und Ausbaustil weisen sie insbesondere grüne Aromen wie grüne Paprika und grünes Gras oder auch Muskat- und Rosenduft, Honig und getrocknete Früchte, ferner würzige Aspekte wie Heu, rauchige und mineralische Noten auf. Je nach Vinifikation kann das Bouquet ergänzt werden durch Aromen des getoasteten Holzfasses wie Vanille, Röstaromen und Kokosnuss, bei reduktiver Ausbauphase von Feuerstein und Trüffel sowie bei oxidativer Ausbaustilistik von oxidiertem Apfel und nussigen Aromen.

Die Weine weisen in der Regel eine ausgewogene Säure-Süße Balance auf. Die Weine zeichnen sich meist durch einen filigranen bis kräftigen Körper in Verbindung mit einer ausgeprägten bis moderaten Säure aus.

Vor allem die Rebsorten Riesling, Elbling sowie die Rebsorten der Burgunderfamilie sind in der Lage, in der Sensorik der ihr erzeugten Weine das jeweilige Terroir des Weinbergs zum Ausdruck zu bringen. So können anhand des Säureeindrucks, dem Grad der Pufferung der Säure und mineralischer Noten die unterschiedlichen Gesteinsarten sowie verschiedenen Verwitterungsböden der Mosel wahrgenommen werden.

Die Farbgebung variiert grundsätzlich von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu strohgelber und goldgelber Ausprägung. Je nach Rebsorte und Jahrgang können auch leichte Rottöne auftreten.

Roséwein, Weißherbst, Blanc de Noir

Diese Weintypen werden aus roten Rebsorten hell gekellert. Rosé und Weißherbstweine variieren in der Regel von zartrosa über eine Pink-Ausprägung bis hin zur hellroten Farbe, während Blanc de Noir Weine das Farbspektrum von Weißweinen aufweisen. Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein dominieren in der Regel fruchtige Aromen wie Himbeere, Erdbeere, Cassis und Kirsche, aber auch Zitronen, Apfel und Grapefruit. Je nach verwendeter Rebsorte können auch grüne Paprika, Kräuternoten und bei Ausbau mit

Holzkontakt auch Vanille, Röst- und Kokosnuss-Noten auftreten. Diese Weine ähneln im Geschmack meist Weißweinen.

Rotwein

Insbesondere Weine mit Rebsortenangabe sind durch die typischen Aromen der jeweiligen Rebsorte/Rebsorten gekennzeichnet. Die Weine weisen insbesondere rote Fruchtnoten auf. Hinzukommen können grüne Aspekte wie grüne Paprika, Rosmarin und grüner Rappen. Je nach Ausbaustil und Reifung in verschiedenen Holzfässern können würzige Aromen wie Vanille, Röstnoten, Schokolade und Kokosnuss die geruchliche Ausprägung ebenso wie reduktive Noten von Feuerstein und Trüffel ergänzen. Die in der Regel von fruchtig-leicht bis körperbetont erscheinenden Weine zeichnen sich grundsätzlich durch eine milde bis spürbare Säure aus. Vor allem die Rebsorte Spätburgunder ist in der Lage, in der Sensorik der ihr erzeugten Weine das jeweilige Terroir des Weinbergs zum Ausdruck zu bringen. So können anhand des Säureeindrucks, dem Grad der sensorischen Säurepufferung und mineralischer Noten die unterschiedlichen Gesteinsarten sowie verschiedenen Verwitterungsböden der Mosel wahrgenommen werden.

Die rote Farbgebung variiert in der Regel von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Rotling

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

Prädikatsweine

Prädikatsweine zeichnen sich dadurch aus, dass der natürliche Alkoholgehalt nicht verändert werden darf. Sie geben daher meist die Gegebenheiten des jeweiligen Jahrganges in Wechselwirkung mit der Rebsorte sowie den Lageneigenschaften wieder. Analog zu ihrer Dichte im Most, die maßgeblich durch den Zuckergehalt und der Nutzung der natürlichen Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis cinerea*), Gefrieren bzw. Eintrocknen im Weinberg geprägt wird, entsteht eine 6-stufige Qualitätshierarchie.

Prädikatswein Kabinett

Diese Weine zeichnen sich grundsätzlich durch einen geringen bis moderaten Alkoholgehalt aus. Diese meist fruchtigen und frischen Weine zeigen in der Regel eine erkennbare Rebsortentypizität, verbunden mit einer moderaten bis kräftigen Säurewahrnehmung. Je

nach Ausbauvariante und gewünschtem Weinstil kann diese Rebsortenaromatik auch durch mineralische Aromen sowie eine Aromatik nach Feuerstein oder Trüffel umrundet werden. Insbesondere restsüße Kabinettweine weisen meist eine spannungsvolle Säure-Süße Balance bei niedrigen Alkoholgehalten auf.

Das Farbspektrum von weißen Kabinettweinen variiert in der Regel von hellgelb mit grünen Reflexen bis hin zu einem kräftigen Gelb, das der roten Kabinettweine variiert grundsätzlich von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Prädikatswein Spätlese

Aufgrund höherer Mostgewichte und daher meist besserer Reife der Trauben weisen Spätleseweine in der Regel eine ausgeprägte Sortentypizität aus mit mehr Körper und höheren Alkoholgehalten. Die Aromatik ist meist von reiferen Früchten sowie einer harmonischeren Säurestruktur geprägt. Die Spätleseweine werden in der Regel mit ausgeprägter, möglichst eigener Restsüße ausgebaut. Das Farbspektrum von weißen Spätlesen variiert meist von hellgelb bis goldgelb, dass von roten Spätleseweinen variiert meist von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Prädikatswein Auslese

Die Verwendung vollreifer und überreifer Trauben führt grundsätzlich zu einer intensiven Sortentypizität. Neben der höheren Reife am Rebstock kann auch Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis cinerea*) genutzt werden. Diese Weine weisen in der Regel intensive fruchtige, teils exotische Aromen auf. Die Ausleseweine werden in der Regel mit ausgeprägter, möglichst eigener Restsüße ausgebaut. Das Farbspektrum von weißen Auslesen variiert grundsätzlich von hellgelb bis goldgelb, dass von roten Ausleseweinen variiert meistens von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Prädikatswein Beerenauslese

Moselweine des Prädikats „Beerenauslese“ werden aus überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen Beeren hergestellt und haben daher in der Regel eine intensive goldgelbe bis bernsteinartige Farbe, eine hohe Zuckergradation 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.

Da Beerenausleseweine grundsätzlich restsüß ausgebaut werden, beschränken sie sich vorrangig auf Weiß- und Roséweine und weisen in der Regel moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte auf. Bei Weißweinen der Kategorie Beerenauslese variiert das Farbspektrum insbesondere von hellgelb bis Bernsteinfarben in allen Schattierungen.

Prädikatswein Trockenbeerenauslese

Durch einen gegenüber der Beerenauslese höheren Selektionsaufwand und mehr durch Edelfäule konzentrierte Beeren werden in der Regel noch höhere Zuckergradationen als bei der Beerenauslese erreicht. Daher weisen die Weine meist eine besonders hohe Süße und je nach Rebsorte auch konzentrierte Säure auf ebenso wie moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte. Das bei Beerenauslesen beschriebene Geruchsspektrum wird in der Regel intensiver. Das Farbspektrum der weißen Trockenbeerenauslesen variiert grundsätzlich von hellgelb bis dunklem Bernsteinfarben.

Prädikatswein Eiswein

Moselweine des Prädikats „Eiswein“ werden aus bei Lese und Kelterung natürlich gefrorenen Trauben gekeltert, wodurch die Traubeninhaltsstoffe einen hohen Grad an Konzentration sowie teilweise einen geringen Fäulnisanteil durch *Botrytis cinerea* aufweisen. Dadurch weisen Eisweine in der Regel, 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. Das Farbspektrum von weißen Eisweinen variiert grundsätzlich von hellgelb bis Bernsteinfarben.

Perlwein

Qualitätssperlweine weisen grundsätzlich eine feine Perlage auf. Sie zeichnen sich meist durch ein fruchtiges Aroma und eine merkliche Sortentypizität aus, erhalten durch die Kohlensäure jedoch in der Regel eine zusätzliche Frische und Spritzigkeit. Bei den häufig verwendeten aromatischen Rebsorten können insbesondere blumige Aromen und exotische Fruchtnoten sowie Himbeer-, Kirsch und Erdbeernoten hervortreten. Das Farbspektrum umfasst grundsätzlich blassgelb mit grünlichen Reflexen bis lindenblütengelb sowie rosa und rot.

Qualitätsschaumwein

Qualitätsschaumwein weist eine meist moderate Zuckergradation der Trauben auf. Die schonende Lese- und Presstechnik konserviert den in der Regel höheren Säuregehalt. Die Sekte b. A. sind meist durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers während der Herstellung geprägt. Dieses kann sich je nach Länge des Hefelagers in leicht nussigen und Briöche-Noten manifestieren. Der Ausbau der Sektgrundweine in Kontakt mit Eichenholz kann mit Röst- und würzigen Aromen im Sekt einhergehen. Sekte sind in der Regel frisch, säurebetont und nicht alkoholbetont. Die Restsüße variiert meist von nicht wahrnehmbar bis deutlich süß. Das Farbspektrum reicht

grundsätzlich von Blassgelb mit grünen Reflexen bis lindenblütengelb, aber auch teils roséfarben sowie mit verschiedenen Rottönen.

Crémants weisen meist 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. Das längere Mindesthefelager erzeugt grundsätzlich feine, cremige und balancierte Crémant Schaumweine.

4 Abgrenzung des Gebietes

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung des Landes Rheinland-Pfalz gehören die Rebflächen der Gemeinden und deren Ortsteile 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 (Brauneberg (2429), Filzen (2428)), Bremm (1516), Briedel (1601), Briedern (1510), Brodenbach (1373), Bruttig-Fankel (Bruttig (1506), Fankel (1507)), Bullay (1596), Burg (Mosel) (2460), Burgen (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2425), Burgen (Landkreis Mayen-Koblenz) (1371), Cochem (Cochem (1531), Cond (1533), Sehl (1532)), Detzem (2602), Dieblich (1378), Dreis (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2540), Ediger-Eller (Ediger (1514), Eller (1515)), Ellenz-Poltersdorf (1508), Enkirch (2459), Ensch (2605), Erden (2440), Ernst (1505), Esch (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2562), Fell (Fastrau (2619), Fell (2622)), Fisch (2735), Flußbach (2478), Föhren (2610), Franzenheim (2786), Graach an der Mosel (2437), Hatzenport (1370), Hetzerath (2559), Hockweiler (2787), Hupperath (2542), Igel (Igel (2788), Liersberg (2789)), Irsch (2711), Kanzem (2757), Kasel (2662), Kastel-Stadt (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 (2770), Könen (2769), Kommlingen (2773), Konz (2771), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)), Korlingen (2668), Kröv (2472), Langsur (Grewenich (2793), Langsur (2790), Metzdorf (2794)), Lehmen (Lehmen (1366), Moselsürsch (1367)), Leiwen (2601), Lieser (2436), Löff (Kattenes (1368), Löff (1369)), Lösnich (2441), Longen (2616), Longuich (2615), Maring-Noviant (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 (Eisingen (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)), Sehlern (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), Irsch (2867), Kernscheid (2868), Kürenz (2864), Olewig (2863), Ruwer-Maximin (2853), Ruwer-Paulin (2854), St. Matthias (2861), Tarforst (2865), Trier (2856), Zewen (2860)), Trittenheim (2581), Ürzig (2439), Valwig (1504), Veldenz (2423), Waldrach (2661), Wasserliesch (2768), Wawern (Trier-Saarburg) (2758), Wellen (2764), Wiltingen (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)), Zeltingen-Rachtig (2438).

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung des Saarlandes gehören die Rebflächen der Gemeinde/Ortsteile Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

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

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A. oder Qualitätsperlwein b. A. mit dem geschützten Namen „Mosel“ 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,
- Qualitätsperlwein, ergänzt durch b. A.,
- Sekt b. A.
- Winzersekt.

b)

- Classic,
- Riesling-Hochgewächs,
- Weißherbst.

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

6.1 Spezifisch 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 125 hl/ha festgesetzt.

8 Zugelassene Keltertraubensorten

Weißer Rebsorten:

Adelfränkisch, Albalonga, Arinto, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay,, Chenin Blanc, Donauriesling, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Felicia, Fernão Pires, Fidelio, Findling, Freisamer, Früher Malingre, Früher roter Malvasier, Gelber Kleinberger, Gelber Muskateller, Gelber Orleans, Gm 4-46, Gm 6414-17, Gm 9224-2, Gm 9337-1, Gm 9620-5, Goldmuskateller, Goldriesling,, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Grünfränkisch, Gutenborner, Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio Muskat, Müller Thurgau, Muscaris, Muskat Ottonel, Nobling, Optima 113, Orion, Ortega, Osteiner, Pamina, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Rinot, Rosé Chardonnay, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller, Roter Riesling, Roter Traminer, Roter Veltliner, Ruländer, Saphira, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon Gris, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Savagnin Blanc, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Souvignier Gris, Staufer, Trebbiano di Soave,

Villaris, Viognier, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Heunisch, Weißer Riesling, We 86-708-86, Würzer.

Rote Rebsorten:

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Affenthaler, Blauer Elbling, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Bordo, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabernet Mito, Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calandro, Dakapo, Deckrot, Divico, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Gamay noir, Grenache noir, Hartblau, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskattrollinger, Nebbiolo, Neronet, Palas, Pinotin, Pinot Nova, Piroso, Primitivo, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent, Satin Noir, Schwarzer Elbling, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Syrah, Taubenschwarz, Tempranillo, Touriga nacional, VB 91-26-5, Wildmuskat.

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

Das Weinbaugebiet Mosel, dessen Weinberge überwiegend entlang des Flusses Mosel und seiner Nebenflüsse Saar und Ruwer liegen, 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).

9.1.2 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 quarzitisches Sandsteine, Quarzite und (Ton-) Schiefer. Im Buntsandstein lagerten sich im Bereich der heutigen Trierer Bucht Fluss- und Windablagerungen ab, die heute als Sandsteine in Erscheinung treten. In den folgenden Zeitabschnitten – Muschelkalk und Keuper – bildeten sich im Bereich der Trierer Bucht kalkhaltige Meeresablagerungen. Nur im Bereich der Obermosel sind Gesteine aus Keuper und Muschelkalk zu finden.

9.2 Natürliche Einflüsse

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,7 °C dar, in der Vegetationsperiode selbst beträgt die Durchschnittstemperatur 14,1 °C. Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 760 mm, wobei 60 % der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen. Im Schnitt erhalten die Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von 652 000 Wh/m². Die höchsten Einstrahlungswerte sind hierbei in den Steil- und Steilstlagen zu verzeichnen.

9.3 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, 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.

9.4 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 Rebsortenkategorie 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 zum Beispiel Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität 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 aufgeföhrt sind, erfüllen. Im Zuge der Gärung wird ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure erhalten.

9.4.3 Kategorie „Qualitätsschaumwein“

Das Grundprodukt muss die in Nummer 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

10.1 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. Im Saarland werden sie in der Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle in Rheinland-Pfalz 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 Rheinland-Pfalz)
- Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006
- § 2 Nummer 16 der rheinland-pfälzischen Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts

Eine Änderung der Abgrenzung der kleinen 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.

10.2 Sonstige Anforderungen von einer g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung ausschließlich Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist zulässig.

Sofern ein Erzeugnis ausschließlich aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten.

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:
Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz
Mainzer Straße 112
56068 Koblenz
Telefon 02 61/9 14 9-0,
Telefax 02 61/91 49-1 90
E-Mail: poststelle@lua.rlp.de

Landwirtschaftskammer für das Saarland
In der Kolling 310
66450 Bexbach
Telefon: 06 82 6/82 89 5-0
Telefax: 06 82 6/82 89 5-60
E-Mail: info@lwk-saarland.de

Die Landwirtschaftskammer wird bei der Kontrolle unterstützt durch:
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

11.2 Aufgaben

11.2.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die Kontrolle der Ausübung der Genehmigung der von der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung erteilten Neuanpflanzungsrechte obliegt der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz und der Landwirtschaftskammer des Saarlandes. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Qualitätswein, Qualitätsperlwein b.

A. oder Sekt b. A. des Anbaugebietes Mosel verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

11.2.2 Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden den Landwirtschaftskammern die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

11.2.3 Qualitätsprüfung

Die Landwirtschaftskammern führen als Prüfbehörde die amtliche Qualitätsprüfung durch. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Den Antrag.
- Die Analyse des Weines durch ein amtlich anerkanntes Weinlabor.
- 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 Mosel ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.