

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1 Geschützter Name

„Nahe“

2 Kategorie 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. Qualitätssperlwein: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtsäure: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an flüchtige Säure: Es gilt geltendes Recht.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte:
 - A. Wein: Es gilt geltendes Recht.
 - B. Qualitätsschaumwein: Es gilt geltendes Recht.
- Gehalte an Kohlendioxid: Es gilt geltendes Recht.

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

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

Qualitätswein

Rebsorte Riesling	7,0 Vol.-% und 57° Öchsle
Rebsorte Dornfelder	8,8 Vol.-% und 68° Öchsle
alle übrigen Rebsorten	7,5 Vol.-% und 60° Öchsle

Prädikatswein

Kabinett

alle Rebsorten 9,5 Vol.-% und 73° Öchsle

Spätlese

Rebsorte Riesling 10,3 Vol.-% und 78° Öchsle

Rebsorten Müller-Thurgau und Silvaner 10,9 Vol.-% und 82° Öchsle

alle übrigen Weißweinsorten 11,7 Vol.-% und 87° Öchsle

alle Rotweinsorten 10,9 Vol.-% und 82° Öchsle

Auslese

Rebsorte, Riesling 11,4 Vol.-% und 85° Öchsle

Rebsorten Müller-Thurgau und Silvaner 12,5 Vol.-% und 92° Öchsle

alle übrigen Weißweinsorten 13,0 Vol.-% und 95° Öchsle

alle Rotweinsorten 12,5 Vol.-% und 92° 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 und das Mindestmostgewicht der Rebsorte Dornfelder kann auf Beschluss des Vorstandes der anerkannten Schutzgemeinschaft Nahe 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 bekanntgegeben.

3.3 Organoleptisch

Weißweine

In Abhängigkeit der Einflussfaktoren reichen die Farben der Weißweine in der Regel von blassgelb mit zum Teil grünen Reflexen über grünlich-gelb bis hin zu strohgelb und goldgelb. Je nach Rebsorte können auch leichte Rottöne auftreten.

Je nach Rebsorte erinnert der Duft der Weißweine insbesondere an (exotisch) fruchtig frische Primäraromen (z. B. Apfel, Stachelbeere, Pfirsich, Zitrusfrüchte Birne, Aprikose, Quitte, schwarze Johannisbeeren, Ananas, (Honig-)Melone, Mango, Maracuja) bis hin zu Trockenfrüchten (Rosinen) bzw. Dörrobst, aber auch an blumige Noten (z. B. Holunderblüte, Rosen), würzige Aromen (z. B. Haselnuss, Walnuss, Mandel, Muskat, Pfeffer, Vanille, Nelke, Zimt) oder pflanzlich, vegetative Aromen (z. B. frisches Gras, Minze, Heu, Tee), untermalt je nach Bodenart auf dem die Reben gewachsen sind mit erdig mineralischen Noten (z. B. Schiefer). Je nach Vinifikation kann das Bouquet ergänzt werden durch insbesondere holzig, rauchige Aromen, Vanille-, Kokosnuss- und Röstaromen sowie Feuerstein, Trüffel, oxidiertem Apfel, nussigen Aromen und karamellisierten Aromen (z. B. Honig, Malz). Das geschmackliche Spektrum der Weißweine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe reicht in der Regel von leichten, filigranen, frischen, spritzigen, über kräftige, gehaltvolle Gewächse mit feinen Röstaromen bis hin zu komplexen, fruchtsüßen und edelsüßen Weinen. Weine aus der Rebsorte Riesling sind besonders geeignet, um die Unterschiede der verschiedenen Terroirs der Nahe widerzuspiegeln. Die Weine sind in der Regel von einer prägnanten Säure und Mineralität geprägt.

Rotweine

Die Weine werden sowohl als Rebsortenwein als auch im Cuvée ausgebaut.

Je nach Rebsorte und Ausbaustil reichen die Farben der Rotweine meist von hellrot über rubin- und granatrot bis schwarzrot, oft mit bläulich, violetten Anteilen und Braunreflexen.

Je nach Rebsorte und Ausbaustil erinnert der Duft der Rotweine insbesondere an fruchtige Aromen, die an Kirschen, rote und schwarze Beerenfrüchte (Brombeeren, Holunder), Cassis oder auch an Trockenfrüchte erinnern. Je nach Ausbaustil und Reifung mit Holzkontakt ergänzen insbesondere würzige Aromen wie Vanille, Röstnoten, Schokolade und Kokosnuss die geruchliche Ausprägung; bei reduktivem Ausbau können Noten hinzukommen, die an Feuerstein oder Trüffel erinnern.

Weine mit einem mittleren Gehalt haben meist eine milde bis spürbare Säure und eine zurückhaltende Tanninstruktur bei hoher Fruchtigkeit. Körperreiche Weine können neben einer konzentrierten roten oder schwarzen (Beeren-)Frucht auch würzige und rauchige Aromen zeigen. Diese Weine haben meist eine weichere Säurestruktur, aber prägendes

Tanningerüst, das diesen Weinen eine gewisse Struktur und Nachhaltigkeit verleiht. Vor allem Weine, die in Barriquefässern und Tonneaus gereift sind, sind meist geprägt durch feine Röstaromen.

Roséweine, Weißherbst, Blanc de Noir(s)

Die Weine zeigen meist eine zartrosa, bzw. blass- bis hellrote Farbe. Der **Weißherbst** wird immer **reinsortig** gekellert. Blanc de Noir(s)-Weine werden aus frischen Rotweintruben wie ein Weißwein gekellert und weisen dabei das Farbspektrum von Weißweinen auf.

Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein weisen diese Weine in der Regel ein fruchtig frisches Aroma auf, das an rote oder hellgelbe Früchte und Beeren erinnert. Je nach verwendeter Rebsorte können insbesondere würzige Aromen bzw. Kräuternoten und bei Ausbau mit Holzkontakt Vanille, Röst- und Kokosnuss-Noten auftreten. Roséweine unterscheiden sich von den Rotweinen durch ihre in der Regel frische, weniger alkoholreiche Art und ihre geringeren Tanningehalte. Die Weine weisen in der Regel eine feine bis gehaltvolle Struktur auf und haben geschmacklich eine meist feine bis frische, lebendige Säure.

Rotlinge

Weine von meist blass- bis kräftig hellroter Farbe, die sich in der Regel sensorisch eng an die Spezifikationen von Roséweinen anlehnen. Ihre Aromen sind insbesondere 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

Alle Prädikatsweine zeichnen sich dadurch aus, dass der natürliche Alkoholgehalt nicht verändert werden darf. Daher spiegeln sie besonders deutlich die Gegebenheiten des jeweiligen Jahrgangs in Wechselwirkung mit den natürlichen Rebsorten- und Lageneigenschaften wider.

Die Prädikate unterscheiden sich untereinander vor allem durch den erreichten Reifezustand der verwendeten Trauben. 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

Naheweine mit dem Prädikat Kabinett“ sind in der Regel feine, frische und fruchtige Weine aus reifen Trauben mit moderatem Alkoholgehalt. Sie zeigen eine erkennbare Rebsortentypizität, verbunden mit einer meist moderaten bis kräftigen Säurewahrnehmung. Die Weine zeichnen sich meistens durch fruchtige Aromen weißer, gelber und exotischer Früchte aus und können grün-grasige bis würzige Aspekte vermitteln. Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

Prädikatswein Spätlese

Das Farbspektrum orientiert sich je nach Rebsorte und Weinart an den Qualitätsweinen, fällt aber aufgrund des Ausreifengrades meist deutlicher ausgeprägt aus.

Aufgrund höherer Mostgewichte als Kabinettweine weisen Spätleseweine grundsätzlich intensive, klare, reife Fruchtaromen aus, meist gepaart mit einer ausgeprägten Sortentypizität, mit mehr Fülle und Körper und einem harmonischen Säure-Fruchtsüßeverhältnis.

Prädikatswein Auslese

Durch die Verwendung voll- bis überreifer Trauben zeigt sich bei Ausleseweinen in der Regel eine kräftige Farbe sowie eine intensive Sortentypizität. Neben der höheren Reife am Rebstock kann auch Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis cinerea*) genutzt werden. Im Duft dominieren meist intensive Fruchtaromen gepaart mit Nuancen exotischer Früchte, bis hin zu Aromen von Dörrobst, die sich mit zunehmender Alterung der Weine verstärken. Auch dezente honigartige und würzige Noten können vorkommen. Die Weine sind in der Regel von klarem Geschmack nach gelben und tropischen Früchten. Insbesondere bei Weinen der Rebsorte Riesling wird der meist hohe Restzuckergehalt von einer deutlich wahrnehmbaren Säure begleitet.

Prädikatsweine Beerenauslese und Trockenbeerenauslese

Die Weine werden aus voll- bis überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen und mit *Botrytis cinerea* behafteten Trauben mit hoher Zuckergradation hergestellt. Sie zeigen in der Regel eine intensive Farbe, mit zunehmender Alterung auch bernsteinfarben, und eine schwach ölige Konsistenz.

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.

Der Geschmack ist in der Regel geprägt durch eine deutliche, vollmundige Süße, bei moderater bis kräftiger Säurestruktur sowie geringen bis moderaten Alkoholgehalten.

Trockenbeerenauslesen unterscheiden sich von Beerenauslesen durch einen höheren Grad der Konzentration und eine Intensivierung der Aromen und Farbgebung durch eine stärkere Prägung durch edelfaule oder rosinenartige Beeren. Zudem können sie je nach Rebsorte eine konzentriertere Säure aufweisen.

Prädikatswein Eiswein

Naheweine des Prädikat „Eiswein“ werden aus bei Lese und Kelterung natürlich gefrorenen Trauben gekeltert. Das Ausfrieren von Wasser im Weinberg setzt weitgehend gesunde, reife Trauben voraus. Eisweine weisen in der Regel höhere Säuregehalte und eine stärkere Ausprägung des jeweiligen Rebsortenaromas auf. Die Weine weisen meist eine intensive Farbe auf und sind grundsätzlich geprägt von einer hohen fruchtigen Süße sowie konzentrierten Säure. Es kommen insbesondere die Aromen gelber und exotischer Früchte vor, ergänzt durch süßlich-würzige Aromen wie Honig und getrocknete Früchte.

Perlwein

Perlweine sind in der Regel frisch, fruchtig und spritzig. Sie weisen einen moderaten Alkoholgehalt und eine feine bis deutliche Perlage auf.

Je nach Rebsorte(n) und Weinart umfasst das Farbspektrum bei Verwendung weißer Rebsorten grundsätzlich blassgelbe Töne mit grünlichen Reflexen bis hin zu lindenblütengelb sowie grundsätzlich zartrosa, hellrot bis dunkelrot bei Verarbeitung von roten Rebsorten. In Abhängigkeit von der Rebsorte zeichnen sie sich durch ein meist fruchtiges, zuweilen auch feinwürziges Aroma und eine merkliche Sortentypizität aus. Bei den häufig verwendeten aromatischen Rebsorten zeigen sich insbesondere blumige Aromen sowie Noten von Beeren und roten oder exotischen Früchten.

Qualitätsschaumwein

Eine moderate Zuckergradation der Trauben konserviert den höheren Säuregehalt und verleiht dem Sekt in Verbindung mit der Versanddosage einen vollen, ausbalancierten Geschmack.

Je nach verwendetem Grundwein bzw. verwendeter Weinart ist das Farbspektrum meist blassgelb mit grünen Reflexen bis lindenblütengelb, aber auch zartrosa, hellrot bis dunkelrot. Die Qualitätsschaumweine und als Cremants bezeichnete Qualitätsschaumweine sind grundsätzlich durch Rebsortenaromen, aber auch von dem sensorischen Einfluss des Hefelagers nach der zweiten Gärung geprägt. Dies kann sich grundsätzlich in leicht nussigen und Briôche-Noten bis hin zu Röst- und würzigen Aromen zeigen. Qualitätsschaumweine sind in der Regel frisch, fruchtig, säurebetont und nicht alkoholbetont. Die Restsüße variiert von nicht wahrnehmbar bis deutlich süß.

4 Abgrenzung des Gebietes

Das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe liegt im Bundesland Rheinland-Pfalz im Bereich des linken Rhein-Nebenflusses Nahe und erstreckt sich von der Mündung der Nahe in den Rhein bei Bingerbrück flussaufwärts bis kurz vor Kirn sowie in die Nebentäler von Guldenbach, Gräfenbach, Glan und Alsenz.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe gehören folgende Gemeinden und deren Ortsteile:

Alsenz (4597), Altenbamburg (1978), Auen (2037), Bad Kreuznach (Bad Kreuznach (1942), Bad Münster a. Stein (1976), Bosenheim (1943), Ebernburg (1977), Ippesheim (1945), Planig (1944), Winzenheim (1941)), Bad Sobernheim (Sobernheim (2043)), Bärweiler (2047), Bayerfeld-Steckweiler (4625), Becherbach bei Kirn (2088), Bingen am Rhein (Bingerbrueck (3521)), Bockenau (2003), Boos bei Bad Kreuznach (2001), Braunweiler (2014), Breitenheim (2073), Bretzenheim (1928), Burgsponheim (2004), Callbach (2063), Dalberg (2016), Desloch (2072), Dielkirchen (Dielkirchen (4623), Steingruben (4624)), Dorsheim (1922), Duchroth (1982), Eckenroth (1909), Feilbingert (1980), Finkenbach-Gersweiler (4606), Gaugrehweiler (4596), Gerbach (4627), Guldental (Heddesheim (1927), Waldhilbersheim (1926)), Gutenberg (2009), Hargesheim (2008), Hergenfeld (2010), Hochstätten (1979), Hohenöllen (4683), Hüffelsheim (1997), Kalkofen (4593), Kirschroth (2046), Langenlonsheim (1924), Langenthal (2038), Laubenheim (1923), Lauschied (2048), Lettweiler (2061), Mandel (2006), Mannweiler-Cölln (Cölln (4600), Mannweiler (4599)), Martinstein (2051), Meddersheim (2044), Meisenheim (2069), Merxheim (2045), Monzingen (2041), Münsterappel (4594), Münster-Sarmsheim (3512), Niederhausen (1984), Niederhausen an der Appel (4591), Niedermoschel (4603), Norheim (1985), Nußbaum (2042), Oberhausen an der Appel (4595), Oberhausen an der Nahe (1983), Obermoschel (4604), Oberndorf (4598), Oberstreit (2002), Odernheim am Glan (2050), Offenbach-Hundheim (Offenbach (4701)), Raumbach (2070), Rehborn (2062), Rockenhausen (4631), Roth bei Bad Kreuznach (1906), Roxheim (2007), Rüdesheim (1996), Rümmlsheim (1921), Sankt Katharinen (2013), Schloßböckelheim (1999), Schöneberg bei Bad Kreuznach (1908), Schweppenhausen (1910), Simmertal (2096), Sommerloch (2012), Spabrücken (2017), Sponheim (2005), Staudernheim (2049), Stromberg (1907), Traisen (1986), Unkenbach (4605), Waldalgesheim (Genheim (3511)), Waldböckelheim (2000), Waldlaubersheim (1911), Wallhausen (2011), Warmsroth (Wald-Erbach (1905), Warmsroth (1904)), Weiler bei Bingen (3509), Weiler bei Monzingen (2040), Weinsheim bei Bad Kreuznach (1998), Windesheim (1925), Winterborn (4592), Wolfstein (4658)

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 der geschützten Ursprungsbezeichnung „Nahe“ darf in einem anderen Gebiet erfolgen als 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.,

oder Winzersekt

b)

Classic,

Riesling-Hochgewächs,

Liebfrau(en)milch,

Weißherbst.

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

6.1 Spezifisch önologischen Verfahren:

Es gilt geltendes Recht.

6.2 Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung:

Es gilt geltendes Recht.

6.3 Anbauverfahren:

Es gilt geltendes Recht.

7 Hektarhöchstertrag

Der Hektarhöchstertrag ist auf 105 hl/ha festgesetzt.

8 Zugelassene Keltertraubensorten

Weißer Rebsorten

Adelfränkisch, Albalonga, Aromera, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Cabernet blanc, Calardis blanc, Calardis Musque, Chardonnay, Chenin Blanc, Comtessa, Divona, Donauriesling, Ehrenfelser, Faberrebe, Floreal, Freisamer, Gelber Kleinberger, Gelber Muskateller, Gm 6414-39, Gm 6423-12, Gm 7519-3, Gm 7539-4, Goldmuskateller, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Grünfränkisch, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Morio-Muskat, Müller Thurgau, Muscaris, Muskat Ottonel, Optima 113, Orion, Ortega, Ortlieber, Osteiner, Pamina, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Rosa Chardonnay, Roter Elbling, Roter Muskateller, Roter Riesling, Roter Traminer, Ruländer, Saphira, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Semillion, Sibera, Siegerrebe, Solaris, Soreli, Souvignier Gris, Staufer, Thurling, Viognier, Voltis, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Riesling, Würzer.

Rote Rebsorten

Accent, Acolon, Artaban, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Cabaret noir, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Cabertin, Dakapo, Deckrot, Divico, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, FR 628-2005 r, Gamay noir, Gm 6423-7, Gm 7517-29, Gm 7519-1, Gm 7520-1, Gm 7816-7, Gm 7838-1, Hegel, Kleiner Fränkischer Burgunder, Laurot, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskat-Trollinger, Neronet, Palas, Pinotin, Regent, Rondo, Rotberger, Saint-Laurent, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Syrah, VB 91-26-5, Vidoc.

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 Nahe liegt vereinfacht betrachtet im Dreieck der Ortschaften Bingen-Alsenz-Monzingen. Das Gebiet hat Anteil an drei naturräumlichen Einheiten. Im äußersten Nordosten reichen Ausläufer des Hunsrücks (Soonwald) in das Weinbaugebiet. Der Norden gehört zum Nördlichen Oberrheintiefland (Unteres Naheügelland, Untere Naheebene), der südliche Teil des Anbaugebietes ist zum Saar-Nahe-Bergland (Nordpfälzer Bergland) zu

rechnen. Die naturräumliche Gliederung zeichnet in groben Umrissen die Geologie nach. Im Durchschnitt liegt die Rebfläche im Weinbaugebiet Nahe auf etwa 210 Metern über NN. Weinanbau an der Nahe wird auch in Steil- oder Steilstlagen betrieben, wie beispielsweise am Rotenfels bei Bad Münster am Stein oder am Steinberg bei Niederhausen. Die durchschnittliche Hangneigung für die Rebfläche der Nahe beträgt 12,5 % (Hanglage).

9.1.2 Geologie

Die ältesten Gesteine im Weinbaugebiet Nahe stammen aus dem Devon. Es handelt sich hierbei einerseits um alte, verfestigte Meeresablagerungen (Sandsteine, Tonschiefer, Quarzite), andererseits um metamorphe Gesteine (Grünschiefer, Phyllite). Die mit Abstand weiteste Verbreitung besitzen jedoch Gesteine aus dem Rotliegend, auch vulkanische Rotliegend-Gesteine (Latite, Andesite und Basalte) sind zu finden. Auch auf tertiären Ablagerungen wurzeln Rebstöcke. Sowohl fluviale Sande als auch Küstensande und marine Mergel sind vertreten.

9.2 Natürliche Einflüsse

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,3 °C dar, in der Vegetationsperiode selbst beträgt die Durchschnittstemperatur 13,8 °C. Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 580 mm, wobei 60 % der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen.

9.3 Menschliche Einflüsse

Die Winzer bewirtschaften große zusammenhängende Parzellen, d. h., dass eine gute Mechanisierung und ökonomische Bearbeitung der Flächen ist möglich. 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 Toperzeuger belegt diese Dynamik. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

9.4 Kategorien von Erzeugnissen

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 unter 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 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 unter 3.2 benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben, die 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 Nummer 5 Buchstabe a genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der in Nummer 5 Buchstabe 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.

10.2 Sonstige Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, 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

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

