

Organisation zur Verwaltung
herkunftsgeschützter Weinnamen für
das Weinanbaugebiet Pfalz
-Schutzgemeinschaft Pfalz-

„Pfalz“



Produktspezifikation für eine
geschützte Ursprungsbezeichnung

„Pfalz“

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1. Geschützter Name

„Pfalz“

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 VO (EG) Nr. 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:

A. Weine

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

Qualitätswein

Rebsorten Morio-Muskat, Portugieser und Riesling	7,5 Vol.-%/ 60° Öchsle
Rebsorte Dornfelder	8,8 Vol.-%/ 68° Öchsle
Alle übrigen Rebsorten	7,8 Vol.-%/ 62° Öchsle

Prädikatswein

Kabinett

Rebsorten Müller-Thurgau, Riesling und Silvaner	9,5 Vol.-%/ 73° Öchsle
Alle übrigen Rebsorten	10,0 Vol.-%/ 76 ° Öchsle

Spätlese

Rebsorten Riesling	11,4 Vol.-%/ 85° Öchsle
Alle übrigen Rebsorten	12,2 Vol.-%/ 90° Öchsle

Auslese

Rebsorte Riesling	12,5 Vol.-%/ 92° Öchsle
Alle übrigen Rebsorten	13,8 Vol.-%/ 100° Öchsle

Beerenauslese alle Rebsorten	16,9 Vol.-%/ 120° Öchsle
Trockenbeerenauslese alle Rebsorten	21,5 Vol.-%/ 150° Öchsle
Eiswein alle Rebsorten	16,9 Vol.-%/ 120° Öchsle

Sekt b. A., Winzersekt

Alle Rebsorten	7,0 Vol.-%/ 57° Öchsle
----------------	------------------------

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/65° Öchsle festgelegt werden. Diese Regelung ist jeweils auf den beschlossenen Weinjahrgang beschränkt. Der Beschluss der Schutzgemeinschaft Pfalz wird durch eine geeignete Veröffentlichung bekanntgegeben.

3.3. Organoleptisch

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

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

Weißwein

In der Regel weisen Weißweine fruchtig frische bis hin zu exotisch fruchtigen Aromen auf. Je nach Rebsorte und Ausbaustil treten grüne Aromen, würzige Aspekte und rauchig, 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 Ausbaustilistik von oxidiertem Apfel und nussigen Aromen.

Sie zeichnen sich durch eine ausgewogene Säure-Süße Balance aus, bei meist kräftigem Körper in Verbindung mit einer ausgeprägten bis moderaten Säure. Die Farbgebung ist meist von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu strohgelben und goldgelber Ausprägung. Je nach Rebsorte können auch leichte Rottöne auftreten.

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, Röstnoten, Schokolade und Kokosnuss die geruchliche Ausprägung, ebenso wie reduktive Noten wie Feuerstein und Trüffel. Die meist körperbetonten Weine zeichnen sich durch eine milde bis spürbare Säure aus.

Die rote Farbgebung ist meist leicht Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Roséwein, Weißherbst, Blanc de Noir

Diese Weintypen werden aus roten Rebsorten hell gekellert. Blanc de Noir Weine weisen das Farbspektrum von Weißweinen aus, während Rosé und Weißherbstweine in der Regel zartrosa bis hellrot sind. Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein weisen diese Weine in der Regel ein fruchtig frisches Aroma auf nach Beeren, roten und hellen/gelben Früchten. Je nach verwendeter Rebsorte können auch grüne Paprika, Kräuternoten und bei Ausbau mit Holzkontakt Vanille, Röst- und Kokosnuss-Noten auftreten. Rosé Weine 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 wieder. 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 cineria*) 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 zunehmenden Befall an Edelfäule treten in der Regel einige der sortentypischen Rebsortenaromen in den Hintergrund, während meist Honig, Dörrobst, Rosinen, Karamell und die Aromen exotischer Früchte zunehmen. Da Beerenausleseweine grundsätzlich restsüß ausgebaut werden, weisen sie moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte auf. Das Farbspektrum orientiert sich je nach Weintyp an den Qualitätsweinen.

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

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 Sortentypzität aus. Bei den häufig verwendeten aromatischen Rebsorten treten insbesondere blumige Aromen und exotische Fruchtnoten, sowie Noten nach Beeren und roten Früchten hervor. Das Farbspektrum umfasst in der Regel bei Verwendung weißer Rebsorten blassgelb Töne mit grünlichen Reflexen bis hin zu lindenblütengelb, sowie rosa und rot bei Verarbeitung von roten Rebsorten.

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 nach der zweiten Gärung geprägt. Dies kann sich in leicht nussigen und Briôche 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 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)), Einselethum (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), Gauerheim (4567), Gerolsheim (4407), Gleisweiler (5493), Gleiszellen-Gleishorbach (5374), Göcklingen (5388), Gönheim (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), Herxheimweyer (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), Weyer in der Pfalz (Weyer in der Pfalz (5489), 3 Mittelhainger (5490)), Winden (Germersheim) (5674), Zeiskam (5616), Zellertal (Harxheim (4551), Niefernheim (4552), Zell (4553)).

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

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. oder Qualitätsperlwein b.A. mit dem geschützten Namen „Pfalz“ darf in einem anderen Gebiet hergestellt werden 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
 - 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

Weißwein

Albalonga, Auxerrois (Auxerrois blanc, Pinot auxerrois), Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chardonnay, Chardonnay rosé (Rosa Chardonnay), Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe (Faber), Felicia, Früher Malingre (Malingre), Früher Roter Malvasier (Malvasier, Malvoisie, Früher Malvasier),

Gelber Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat, Blanc), Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner (Silvaner, Sylvaner), Grüner Veltliner (Veltliner), Hibernat, Hölder, Huxelrebe (Huxel), Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau (Rivaner), Muscaris, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima 113 (Optima), Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix (Phönix), Prinzival, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling (Elbling Rouge, Elbling), Roter Gutedel (Chasselas Rouge, Gutedel, Chasselas), Roter Müller-Thurgau, Roter Muskateller (Muskateller, Moscato, Muscat), Roter Riesling, Roter Traminer (Gewürztraminer, Clevner, Traminer), Ruländer (Grauer Burgunder, Grauburgunder, Pinot gris, Pinot grigio), Saphira, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe (Sieger), Sirius, Solaris, Sauvignier gris, Staufer, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Burgunder (Weißburgunder, Pinot blanc, Pinot bianco), Weißer Elbling (Elbling), Weißer Gutedel (Gutedel, Chasselas, Chasselas Blanc, Fendant Blanc), Weißer Riesling (Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger, Riesling), Würzer

Rot- und Roséwein

Accent, Acolon, Allegro, Baron, Blauburger, Blauer Frühburgunder (Frühburgunder, Pinot noir précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir), Blauer Limberger (Lemberger, Blaufränkisch, Limberger), Blauer Portugieser (Portugieser), Blauer Spätburgunder (Spätburgunder, Pinot noir, Pinot nero, Samtrot), Blauer Trollinger (Trollinger, Vernatsch), Blauer Zweigelt (Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt), Bolero, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin (Cubin), Cabernet Dorio (Dorio), Cabernet Dorsa (Dorsa), Cabernet Franc, Cabernet Mito (Mito), Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calandro, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Müllerrebe (Schwarzriesling, Pinot meunier), Muskattrollinger, Palas, Pinotin, Piroso, Prior, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Saint-Laurent (Sankt Laurent, St. Laurent), Syrah (Shiraz), Tauberschwartz, Wildmuskat.

9. Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß Verordnung (EG) 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 bzw. Lößlehm. Auch auf den quartären fluviatilen Lehmen, Sanden und Kiesen findet man die Weinrebe. Flächenmäßig an dritter Stelle sind die tertiären Kalke und Mergel zu nennen. Von insgesamt geringer Verbreitung sind Anbauflächen auf Sandsteinen des Rotliegend und Buntsandstein. Fast schon exotische Gesteine stellen die Kalke, Mergel und Dolomite des Muschelkalkes, Keupers und Juras dar. Als absolute Einzelvorkommen tauchen zudem Vulkanite des Rotliegend und Tertiärs sowie Gesteine des Altpaläozoikums auf. Für die Bodenbildung stellt der Löss bzw. Lösslehm das wichtigste Sediment dar. In ihm haben sich Parabraunerden, Tschernoseme oder Pararendzinen entwickelt. Auf den fluviatilen Sedimenten findet man überwiegend Regosole und Braunerden, in Auenbereichen auch Vegen und Gley-Vegen. Auf anstehenden tertiären Sedimenten entstanden eine Vielzahl von Bodentypen, wobei als Besonderheiten die Ferrallite, Fersiallite und Terrae 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 Jahresniederschlages. 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 Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen die in Nummer 3.2. 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. 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. Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

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. Der fertige Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeföhrt; ggf. in Sektflaschen gefüllt, wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt. 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 unter 5a) genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der unter Punkt 5b) genannten traditionellen Begriffe ist fakultativ. Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle das Verzeichnis der für die kleineren geographischen 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 geföhrt. 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 nach dem Gebiet des Weinrechts

Eine Änderung der Abgrenzung der kleineren geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisationen 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 11 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 61-9149-0
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, Qualitätspferlwein 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. Jeder Qualitätswein, Sekt b.A. und Qualitätspferlwein b.A. 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 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.