



Rheingau

Qualitätswein b. A., Prädikatswein, Sekt b. A. und Qualitätsperlwein

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1. Geschützter Name

„Rheingau“

2. Beschreibung der Weine

Im Rheingau werden insbesondere Weißweine und daneben auch traditionell Rot- und Roséweine hergestellt. Stand 31. Juli 2010 waren von der gesamten Fläche rd. 85 % mit weißen Rebsorten und rd. 15 % mit roten Rebsorten bepflanzt. Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Rheingau“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein und Sekt b. A. verwendet werden. Keine andere Weinlandschaft der Welt hat ihren wirtschaftlichen Erfolg, und damit auch ihre sozialen und gesellschaftlichen Strukturen so mit einer einzigen Rebsorte verbunden, wie der Rheingau mit dem Riesling.

2.1 Sensorisch

Die Weine spiegeln ihren Standort mit seinen geologischen, morphologischen und natürlichen Einflüssen (siehe 3.1 und 3.2) sowie die Arbeit des Winzers in Weinberg und Keller wider. Weißweine zeigen hellgrüne bis gelbliche Farbtöne und weisen oft Pfirsich-, Aprikosen- oder Zitrusaromen auf. Rotweine sind von hell- bis dunkelroter Farbe und werden durch Kirscharomen oder den Aromen dunkler Beerenfrüchte geprägt. Weißherbste und Roséweine sind von heller bis blassroter Farbe, ihre Aromen erinnern meist an rötliche Beerenfrüchte. Je nach Standort und Rebsorte sind die aromatischen und mineralischen Komponenten unterschiedlich stark ausgeprägt.

2.2 Analytisch

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der VO (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind ver-

bindlich vorgegebene Mindestwerte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen, um die Bezeichnung „Rheingau“ verwenden zu dürfen:

- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 15 % vol.
- Vorhandener Alkoholgehalt mind. 4,5 % vol.
- Zuckergehalt nach VO (EG) Nr. 607/2009 Anhang XIV Teil A und B
- Unbeschadet der u. g. Verwendungsbedingungen in Anhang XIV Teil B darf der Zuckergehalt um nicht mehr als 1g/l von der Angabe auf dem Etikett des Erzeugnisses abweichen.

Geschmacksangabe bei Stillwein	Zuckergehalt
trocken	Wenn sein Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: <ul style="list-style-type: none"> • 4 g/l oder • 9 g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt.
halbtrocken	Wenn sein Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: <ul style="list-style-type: none"> • 12 g/l oder • 18 g/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 je Liter beträgt.
süß	Wenn sein Zuckergehalt mindestens 45 g je Liter beträgt.

Geschmacksangaben bei Sekt b. A.	Zuckergehalt
brut nature / naturherb	Wenn sein Zuckergehalt unter 3 g/l liegt; diese Angaben dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, denen nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt wurde.
extra brut / extra herb	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 6 g/l liegt.
brut / herb	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.

Geschmacksangaben bei Qualitätsperlwein	Zuckergehalt
trocken	0 bis 35 g/l Restzucker
halbtrocken	33 bis 50 g/l Restzucker
mild	über 50 g/l Restzucker

- Gesamtsäure mindestens 3,5 g/l
- Gehalte an flüchtiger Säure:
 - max. 18 Milliäquivalent je Liter bei Weiß- und Roséwein,
 - max. 20 Milliäquivalent je Liter für Rotwein,
 - max. 30 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Beerenauslese oder Eiswein trägt,
 - max. 35 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Trockenbeerenauslese trägt.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte
 - Wein
Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine darf zum Zeitpunkt des in Verkehr bringen zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:
 - 150 mg/l bei Rotwein,
 - 200 mg/l bei Weiß- und Roséwein.Abweichend davon erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehaltes bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, auf
 - 200 mg/l bei Rotwein und
 - 250 mg/l bei Weiß- und Roséwein,
 - 300 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt,
 - 350 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt,
 - 400 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“ oder „Eiswein“ trägt.
 - Sekt b. A.
Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Sekte b. A. darf zum Zeitpunkt des in Verkehr bringen zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht überschreiten.
 - Qualitätsperlwein
 - bis 5 g/l Restzucker:
150 mg/l bei rot; 200 mg/l bei weiß/rosé
 - über 5 g/ Restzucker:
200 mg/l bei rot; 250 mg/l bei weiß/rosé
- Gehalte an Kohlendioxid

- Der Kohlendioxidgehalt muss bei *Qualitätsperlwein* bei 20 °C einen auf endogenes 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.

3. Abgrenzung des Gebietes

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Städte und Gemeinden Eltville am Rhein, Felsberg, Flörsheim am Main, Frankfurt am Main, Geisenheim, Hochheim am Main, Kiedrich, Lorch, Oestrich-Winkel, Rüdesheim am Rhein, Wal-luf und der Landeshauptstadt Wiesbaden des Bundeslandes Hessen.

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

4. Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind

Weine und Weinerzeugnisse des „Rheingau“ 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.

Weißherbst

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

5.1. Natürliche Mindestalkoholgehalte / Mindestmostgewichte (Volumenprozent Alkohol / Oechslegrad)

5.1.1. Qualitätswein

Weißweinsorten

7,0

57°

Rotweinsorten:		
Spätburgunder Rotwein	8,4	66°
Sonstige Sorten Rotwein	7,8	62°
Weißherbst, Rosé	7,8	62°

5.1.2. Prädikatswein

5.1.2.1. Kabinett

Weißweinsorten	9,8	75°
Rotweinsorten	10,6	80°

5.1.2.2. Spätlese

Weißweinsorten	11,4	85°
Rotweinsorten	12,2	90°
Weißherbst, Rosé	11,4	85°

5.1.2.3. Auslese

Weißweinsorten:		
Riesling	13,0	95°
Sonstige	13,8	100°
Rotweinsorten	14,5	105°
Weißherbst, Rosé	13,8	100°

5.1.2.4. Beerenauslese

Alle Rebsorten	17,7	125°
----------------	------	------

5.1.2.5. Trockenbeerenauslese

Alle Rebsorten	21,5	150°
----------------	------	------

5.1.2.6. Eiswein

Alle Rebsorten	17,7	125°
----------------	------	------

5.1.3. Sekt b. A. oder Winzersekt, Qualitätsperlwein

Weißweinsorten	7,0	57°
Rotweinsorten:		
Spätburgunder Rotwein	8,4	66°
Sonstige Sorten Rotwein	7,8	62°
Weißherbst, Rosé	7,8	62°

5.2. Anreicherung

Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15 % vol Gesamtalkohol 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 ist bei Prädikatswein nicht erlaubt.

5.5.

Im Übrigen sind für die Herstellung von Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Rheingau“ die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.

6. Höchstertrag je Hektar

Der Hektarertrag für das bestimmte Anbaugebiet „Rheingau“ ist auf 100 Hektoliter Wein festgesetzt.

7. Rebsorten

Angabe der Keltertraubensorten, aus denen der Wein / die Weine des Rheingaus gewonnen wird / werden:

- **Rebsorten für Weißwein**

insbes. Weißer Riesling mit rd. 80 % auf der Rebfläche im Rheingau vertreten sowie für Rheingau zugelassene, klassifizierte Rebsorten (inklusive ihrer Synonymen Bezeichnungen):

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, André, Bacchus, Bronner, Weißer Burgunder, Cantaro, Chardonnay, Chardonnay rosé, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Roter Elbling, Weißer Elbling, Faberrebe, Findling, Freisamer, Fontanara, Roter Gutedel, Weißer Gutedel, Gutenborner, Weißer Heunisch, Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Isray Oliver, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Früher Malingre, Früher roter Malvasier, Mariensteiner, Merzling, Morio-Muskat, Muskat-Ottonel, Gelber Muskateller, Goldriesling, Müller-Thurgau, Nobling, Optima, Ortega, Orion, Orleans, Osteiner, Phoenix, Perle, Prinzipal, Prior, Weißer Räuschling, Roter Räuschling, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Weißer Riesling, Roter Riesling, Roter Muskateller, Roter Traminer, Ruländer, Saphira, Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Serena, Sibera, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Stauer, Blauer Silvaner, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Würzer, Wildmuskat, Welschriesling, Villarlis

- **Rebsorten für Rot- und Roséwein**

Blauer Spätburgunder mit rd. 13 % auf der Rebfläche im Rheingau vertreten sowie für Rheingau zugelassene, klassifizierte Rebsorten (inklusive ihrer Synonymen Bezeichnungen):

Accent, Acolon, Allegro, Blauer Affenthaler, Blauburger, Blauer Elbling, Bolero, Cabernet carbon, Cabernet carol, Cabernet cortis, Cabernet cubin, Cabernet dorio, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet mitos, Cabernet sauvignon, Dakapo, Deckrot,

Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Blauer Frühburgunder, Blauer Gelbhölzer, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Blauer Limberger, Merlot, Müllerrebe, Muskat Trollinger, Neronet, Palas, Blauer Portugieser, Primitivo, Piroso, Reberger, Regent, Rondo, Rotberger, Saint Laurent, Sulmer, Syrah, Blauer Spätburgunder, Tauberschwarz, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt

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

8.1. Geografische Verhältnisse

8.1.1. Landschaft und Morphologie

Naturräumlich wird der Rheingau zum Rhein-Main-Tiefland gezählt. Der Rheingau erstreckt sich rechtsrheinisch, hauptsächlich westlich des Rheinknies bei Wiesbaden und zieht sich auf einem schmalen Streifen als sanft gewelltes Hügelland von den Höhen des Taunushauptkammes hinunter bis zum Rhein, der hier für 30 Kilometer aus seiner allgemeinen Nordrichtung abgelenkt wird und bis zum Binger Loch nach Westen fließt. Die dominierende Geländeform im Rheingau ist hier der Südhang. Er schließt aber auch die Rebflächen des steilen Einschnitts des Rheins in den Taunushauptkamm vom Binger Loch bis Lorch bzw. Lorchhausen, als auch die Rebflächen der Landeshauptstadt Wiesbaden und am nördlichen Mainufer zwischen Flörsheim und Hochheim bis nach Frankfurt am Main und Felsberg ein.

8.1.2. Geologie

Das Weinbaugebiet Rheingau hat Anteil an den beiden geologischen Großstrukturen Mainzer Becken und Rheinisches Schiefergebirge (Taunus). Der Untergrund des Oberen und des Mittleren Rheingaus wird von sandigen und tonigen marinen und brackischen Lockersedimenten des Tertiärs aufgebaut. Tone treten hauptsächlich an den westexponierten Talhängen der dem Rhein tributären Bäche zu Tage, „Meeressande“ sind auf den gehobenen Grabenschultern verbreitet. Kleine Vorkommen von Kalksteinen (Tertiär) beschränken sich auf den Oberen Rheingau. Die Rhein- und Mainterrassenverebnungen machen flächenmäßig den größten Teil des Anbaugebietes aus. Sie sind mit mächtigem Löss bzw. Lösslehm bedeckt. Die Vorbergzone vor dem Taunushauptkamm besteht aus Phyllit bzw. phyllitischen Tonschiefern (Unterdevon). Im Unteren Rheingau sind ab dem Durchbruchstal des Rheins Quarzite und quarzitisches Sandsteine, Phyllite und Tonschiefer (Unterdevon) verbreitet. Die Weinbergböden sind hier überwiegend als gesteinsreiche Schuttdecken ausgebildet, in den tiefer gelegenen Arealen mit zunehmender Lösskomponente.

8.2. Natürliche Einflüsse

Das Klima im Rheingau ist sehr mild. Es ist geprägt durch trocken-warme Sommer und milde Winter. Der Rheingau liegt im Regenschatten der bewaldeten Höhen des von Südwesten nach Nordosten ausgerichteten Rheingaugebirges, einem Teil des Hohen Taunus. Die Wälder bremsen den Abfluss nächtlicher Kaltluft in die darunter gelegenen Weinberge. Dadurch, dass der Rhein bis Rudesheim nach Westen verläuft, gibt es im Rheingau vorwiegend Südhänge, die einer starken Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind,

und somit optimale Bedingungen für den Weinbau bereit stellen. In den Ortslagen nahe dem Rhein wachsen in den Gärten mediterrane Gehölze (Feigenbäume, Oliven, Aprikosen und Pfirsiche), an den Rhein-Steilhängen herrscht eine an die Trockenheit angepasste Vegetation vor.

Die durchschnittlichen Tagestemperaturen in den Sommermonaten liegen bei über 19 °C, im Winter selten unter 1 °C. Die Klimadaten stellen sich im 30-jährigen Mittel (1971 – 2000) mit einer mittleren Jahrestemperatur von 10,6 °C (15,4 °C in der Vegetationszeit), einer Jahresniederschlagsmenge von durchschnittlich 582 mm und etwa 1603 Sonnenscheinstunden dar.

8.3. Menschliche Einflüsse

Der Rheingau ist geprägt von zahlreichen selbstvermarktenden Weinbau-, zumeist Familienbetrieben. Die nicht selbst vermarktenden Betriebe sind in Winzergenossenschaften organisiert. Einige der renommiertesten Rheingauer Weingüter sind im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) organisiert. Der VDP Rheingau ist zugleich der mitgliederstärkste Regionalverein des VDP Deutschland.

Die meist sehr kleinräumige Struktur und die Steillagen begrenzen die technischen Möglichkeiten zur Mechanisierung der Rebanlagen. Eine an den jeweiligen Erfordernissen ausgerichtete Pflege wirkt sich positiv auf die Qualität sowie ertragsstabilisierend aus. Auch hat sie positiven Einfluss auf das Mostgewicht, die Ausprägung von Aromen und eine harmonisch eingebundene Säure der Weine. Die lange Vegetationsperiode und Reifezeit der Trauben in Verbindung mit der besonderen Topographie des Anbaugebietes, den kleinklimatischen Bedingungen und der charakteristischen Zusammensetzung der Böden bestimmen die Typizität der Weine mit der geografischen Angabe „Rheingau“. Sie führen zu Rebsorten typischen Aroma- und Geschmacksnoten, mit zum Teil hoher 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 der Trauben, 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 Erzeugnisart „Wein“

Qualitäts- und Prädikatsweine müssen die in Punkt 5.1.1 bzw. 5.1.2 genannten Mindestanforderungen erfüllen. Insbesondere bei der Erzeugung der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, z.B. ertragsbegrenzende Maßnahmen oder teilweise Entblätterung der Trauben positiven Einfluss auf die Inhaltsstoffe der Trauben nehmen. Durch eine selektive Lese der Trauben wird die Qualität des Erntegutes weiter gesteigert. Die kellerwirtschaftlichen Maßnahmen dienen in erster Linie dem Erhalt der in den Trauben konzentrierten Inhaltsstoffe.

8.4.2 Erzeugnisart „Qualitätspierlwein“

Für Qualitätsperlwein muss das Grundprodukt die unter 5.1.3 genannten Mindestanforderungen erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch eine zweite Gärung oder dem Zusatz von endogener Kohlensäure.

8.4.3 Erzeugnisart „Qualitätsschaumwein“

Das Grundprodukt muss die unter 5.1.3 genannten Mindestanforderungen erfüllen. Die im Laufe der Vegetation durchgeführten Pflegemaßnahmen dienen der Erzeugung reifer aromatischer Trauben mit einer gewissen Säurestruktur. Der fertige Sektgrundwein wird einer zweiten Gärung zugeführt. Diese kann im Tankverfahren oder nach der traditionellen Flaschengärung erfolgen. Bei Letzterem muss das Erzeugnis mindestens 9 Monate mit der Hefe auf der Flasche reifen.

8.5. Kausaler Zusammenhang

Das Anbaugebiet erstreckt sich entlang des Untermaines und des Rheines. Der positive Einfluss des Rheingrabens führt zu einem frühen Vegetationsbeginn. Die überwiegend nach Süd bis Südwest ausgerichteten Hang- und Steillagen verstärken den Wärmeeintrag. Die großen Unterschiede der Tages und Nachttemperaturen während der Reifephase verlängern diese und wirken sich positiv auf die Aromaausbildung der Trauben aus.

Morphologie, Geologie und die Einflussmaßnahmen des Winzers führen zu gebietstypischen Produkten.

9. Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend unter Nr. 4. dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, muss der Wein zuvor eine amtliche Prüfung durchlaufen, die sich in einen analytischen und einen sensorischen Teil gliedert.

Nur wenn der Wein im Rahmen dieser amtlichen Prüfung jeweils spezifisch definierte Vorgaben erfüllt, erhält er eine aus mehreren Ziffern bestehende amtliche Prüfungsnummer (sog. A.P.-Nummer), aus der sich das jeweilige Anbaugebiet, die Betriebsnummer, die Anstellungsanzahl und das Jahr der Anstellung zur amtlichen Prüfung bzw. der Erteilung der Prüfungsnummer zu entnehmen sind. Die AP-Nummer ist auf dem Etikett anzugeben.

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

10.1. Name und Anschrift

Regierungspräsidium Darmstadt

Dezernat Weinbau

Wallufer Str. 19

65343 Eltville am Rhein

Telefon: 0 61 23 / 90 58 - 0

Telefax: 0 61 23 / 90 58 51

Email: pruefstelle-wein@rpda.hessen.de

www.rp-Darmstadt.hessen.de

Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL)
-Weinkontrolle-
Clarusstraße 6
65203 Wiesbaden
Telefon: 0 61 1 / 76 08 - 0
Telefax: 0 61 1 / 71 35 15
E-mail: poststelle@lhl.hessen.de
www.lhl.hessen.de

10.2. Aufgaben:

10.2.1.

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird in Form von Stichproben sichergestellt. Dabei werden Rodungen, wiederbepflanzte Rebanlagen, Zustand der Anlagen, Reifeverlauf der Trauben, die Weinbereitung, die Abfüllung, in Verkehr bringen und Marktangebote von Erzeugnissen des „Rheingaus“ geprüft.

Die Weinbereitung, die Abfüllung, das in Verkehr bringen und Marktangebote von Erzeugnissen der „Rheingau“ werden zudem von der Weinkontrolle (LHL) geprüft.

10.2.2.

Für alle Qualitätsweine b. A. besteht das Erfordernis, dass der Wein die amtliche Qualitätsprüfung durch Zuteilung einer amtlichen Prüfnummer bestanden haben muss. Ein Prädikat wird unter Zuteilung einer amtlichen Prüfnummer zuerkannt, wenn der Wein die für dieses Prädikat typischen Bewertungsmerkmale aufweist. Für die amtliche Qualitätsprüfung ist die Vorlage eines Untersuchungsbefundes eines amtlich anerkannten Labors erforderlich.

Nach einer systematischen analytischen Kontrolle erfolgt eine systematische organoleptische Prüfung durch die Prüfstelle des Regierungspräsidiums Darmstadt, Dezernat Weinbau. Der Inhalt der organoleptischen Prüfung ist in der Weinverordnung geregelt.

10.2.3.

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Losnummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugewiesen wird, ist eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung möglich.

Antrag auf Eintragung einer Ursprungsbezeichnung

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

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	2
Sprache des Antragstellers:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller¹

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesland Hessen
Vollständige Anschrift:	Hessisches Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Mainzer Str. 80 65189 Wiesbaden Deutschland
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch
Telefon:	0049-0611 - 815 - 0
Telefax:	0049-0611 - 815- 1941
E-Mail:	poststelle@hmuelv.hessen.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	Rheingau
-Geografische Angabe	
Nachweis des Schutzes in einem Drittland	

Produktspezifikation

Seitenzahl	10
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 der Hauptvereinigung der deutschen Garten- und Weinbauwirtschaft vom 7. Januar 1936 betr. Kennzeichnung von Wein (RNVBl. S. 17)).

Kategorien der Weinerzeugnisse

- 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 Hessen
Vollständige Anschrift:	Hessisches Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Mainzer Str. 80 65189 Wiesbaden Deutschland
Rechtsform (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch

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

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung	Rheingau
- Geografische Angabe	
Beschreibung des Weins/der Weine	Im Rheingau werden insbesondere Weißweine und daneben auch traditionell Rot- und Roséweine hergestellt. Die Weine spiegeln ihren Standort mit seinen geologischen, morphologischen und natürlichen Einflüssen (siehe 3.1 und 3.2) sowie die Arbeit des Winzers in Wein-

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

	<p>berg und Keller wider. Weißweine zeigen hellgrüne bis gelbliche Farbtöne und weisen oft Pfirsich-, Aprikosen- oder Zitrusaromen auf. Rotweine sind von hell- bis dunkelroter Farbe und werden durch Kirscharomen oder den Aromen dunkler Beerenfrüchte geprägt. Weißherbste und Roséweine sind von heller bis blassroter Farbe, ihre Aromen erinnern meist an rötliche Beerenfrüchte. Je nach Standort und Rebsorte sind die aromatischen und mineralischen Komponenten unterschiedlich stark ausgeprägt.</p>
--	--

Angabe der traditionellen Begriffe gemäß Art. 54 Abs. 1 Buchstabe a, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind:

Weine und Weinerzeugnisse des Rheingaus 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

Weißherbst

Besondere önologische Verfahren (fakultativ)

Abgegrenztes Gebiet

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Städte und Gemeinden Eltville am Rhein, Felsberg, Flörsheim am Main, Frankfurt am Main, Geisenheim, Hochheim am Main, Kiedrich, Lorch, Oestrich-Winkel, Rüdesheim am Rhein, Walluf und der Landeshauptstadt Wiesbaden des Bundeslandes Hessen.

Hektarhöchsterttrag: 100 hl/ha

Zugelassene Keltertraubensorten:

- Rebsorten für Weißwein

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, André, Bacchus, Bronner, Weißer Burgunder, Cantaro, Chardonnay, Chardonnay rosé, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Roter Elbling, Weißer Elbling, Faberrebe, Findling, Freisamer, Fontanara, Roter Gutedel, Weißer Gutedel, Gutenborner, Weißer Heunisch, Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Isray Oliver, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Früher Maltingre, Früher roter Malvasier, Mariensteiner, Merzling, Morio-Muskat, Muskat-Ottonel, Gelber Muskateller, Goldriesling, Müller-Thurgau, Nobling, Optima, Ortega, Orion, Orleans, Osteiner, Phönix, Perle, Prinzipal, Prior, Weißer Räuschling, Roter Räuschling, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Weißer Riesling, Roter Riesling, Roter Muskateller, Roter Traminer, Ruländer, Saphira, Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Serena, Sibera, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Stauer, Blauer Silvaner, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Würzer, Wildmuskat, Welschriesling, Villaris

- Rebsorten für Rot- und Roséwein

Accent, Acolon, Allegro, Blauer Affenthaler, Blauburger, Blauer Elbling, Bolero, Cabernet carbon, Cabernet carol, Cabernet cortis, Cabernet cubin, Cabernet dorio, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet mitos, Cabernet sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Blauer Frühburgunder, Blauer Gelbhölzer, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Blauer Limberger, Merlot, Müllerrebe, Muskat Trollinger, Neronet, Palas, Blauer Portugieser, Primitivo, Piroso, Reberger, Regent, Rondo, Rotberger, Saint Laurent, Sulmer, Syrah, Blauer Spätburgunder, Tauberschwarz, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Naturräumlich wird der Rheingau zum Rhein-Main-Tiefland gezählt. Er erstreckt sich rechtsrheinisch, hauptsächlich westlich des Rheinknies bei Wiesbaden und zieht sich auf einem schmalen Streifen als sanft gewelltes Hügelland von den Höhen des Taunushauptkammes hinunter bis zum Rhein, der hier für 30 Kilometer aus seiner allgemeinen Nordrichtung abgelenkt wird und bis zum Binger Loch nach Westen fließt.

Die dominierende Geländeform im Rheingau ist hier der Südhang. Er schließt aber auch die Rebflächen des steilen Einschnitts des Rheins in den Taunushauptkamm vom Binger Loch bis Lorch bzw. Lorchhausen, als auch die Rebflächen der Landeshauptstadt Wiesbaden und am nördlichen Mainufer zwischen Flörsheim und Hochheim bis nach Frankfurt am Main und Felsberg ein.

Die meist sehr kleinräumige Struktur und die Steillagen begrenzen die technischen Möglichkeiten zur Mechanisierung der Rebanlagen. Eine an den jeweiligen Erfordernissen ausgerichtete Pflege wirkt sich positiv auf die Qualität sowie ertragsstabilisierend aus. Sie hat positiven Einfluss auf das Mostgewicht, die Ausprägung von Aromen und eine harmonisch eingebundene Säure der Weine. Die lange Vegetationsperiode und Reifezeit der Trauben in Verbindung mit der besonderen Topographie des Anbaugebietes, den kleinklimatischen Bedingungen und der charakteristischen Zusammensetzung der Böden bestimmen die Typizität der Weine mit der geografischen

Angabe „Rheingau“. Sie führen zu Rebsorten typischen Aroma- und Geschmacksnoten, mit zum Teil hoher Mineralität der Weine.

Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

Sonstige Bedingungen (fakultativ):

Bezug auf die Produktspezifikation: Die Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheingau stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Gebietes, sowie die Zusammenhänge der menschlichen Einflüsse dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen, die für die Erzeugung der Weine des Rheingaus einzuhalten sind, vor.