



Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM  
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Bayerisches Staatsministerium für  
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



**„Württemberg“**

Produktspezifikation für eine  
geschützte Ursprungsbezeichnung



## **Produktspezifikation für Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung Württemberg**

### **1. Geschützter Name**

„Württemberg“

### **Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind:**

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

Wein:

Qualitätswein,

Prädikatswein ergänzt durch:

Kabinett,

Spätlese,

Auslese,

Beerenauslese,

Trockenbeerenauslese,

Eiswein.

Qualitätsschaumwein: Sekt b.A. oder Winzersekt

Perlwein: Qualitätsperlwein, auch ergänzt durch b.A,

mögliche zusätzliche Bezeichnungen zu den vorgenannten:

Classic,

Riesling-Hochgewächs,

Schillerwein,

Weißherbst,

Likörwein bzw. Qualitätslikörwein,

Die Produktspezifikationen beziehen sich auf Kategorien Kategorie 1. - Wein, 3. Likörwein, 5. - Qualitätsschaumwein, 8. - Perlwein des Anhangs VII, Teil II der VO (EG) Nr. 1308/2013.

### **2. Beschreibung der Weine**

Mit der Ursprungsbezeichnung Württemberg werden folgende Erzeugnisse hergestellt (jeweils als Rotwein, Roséwein incl. Weißherbst und Blanc de Noir, Weißwein und Rotling):

- Wein
  - Qualitätswein
  - Prädikatswein
  - Classic
  - Riesling-Hochgewächs
  - Schillerwein
  - Weißherbst
- Likörwein
  - Qualitätslikörwein
- Perlwein
  - Qualitätssperlwein (auch ergänzt durch: b.A.)
- Qualitätsschaumwein
  - Qualitätsschaumwein, Sekt b.A.

#### 2.1. Analytisch

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

- Qualitätswein und die Prädikatsweine Kabinett, Spätlese oder Auslese müssen mindestens 7 % vol vorhandenen Alkohol, die Prädikatsweine Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein müssen mindestens 5,5 % vol vorhandenen Alkohol aufweisen.
- Sekt b.A.: mindestens 10 % vol
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 15%vol
- Zuckergehalt bei Erzeugnissen mit Geschmacksangaben gemäß Anhang XIV Teil A +B der VO (EG) Nr. 607/2009

<b>Geschmacksangabe bei Stillwein (Qualitätswein und Prädikatswein)</b>	Zuckergehalt:
---	---------------

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

<b>Geschmacksangabe bei Qualitätsperlwein b.A.</b>	<b>Zuckergehalt</b>
trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 35 g/l liegt.
halbtrocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 33 und 50 g/l liegt.
mild	Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt.

<b>Geschmacksangabe bei Sekt b.A.</b>	<b>Zuckergehalt (Abweichung höchstens 3 g/l)</b>
brut nature	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	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 6 g/l liegt.
brut	Wenn sein Zuckergehalt unter 12 g/l liegt.
extra trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 12 und 17 g/l liegt.

trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 17 und 32 g/l liegt.
halbtrocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g/l liegt.
mild	Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt.

Der Gehalt an Gesamtsäure muss mindestens 3,5 g/l betragen.

Gehalte an flüchtiger Säure:

- a) max. 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein,
- b) max. 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein,
- c) max 30 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Beerenauslese oder Eiswein trägt,
- d) max. 35 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Trockenbeerenauslese trägt.

Gesamtschwefeldioxidgehalte:

#### A. Weine (Qualitätswein und Prädikatswein)

1. Soweit aufgrund der Witterungsverhältnisse keine Erhöhung beschlossen wird, darf der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:

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

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

- a) 200 mg/l bei Rotwein und
- b) 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein und Rotling;
- c) 300 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt;
- d) 350 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt
- e) 400mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“, oder „Eiswein“ trägt.

#### B. Qualitätsperlwein b.A.

Es gelten die unter A. Unterabsatz 1. a) und b) und Unterabsatz 2. a) und b) genannten Werte.

#### C. Sekt b.A.

Soweit aufgrund der Witterungsverhältnisse keine Erhöhung beschlossen wird, darf der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Sekte b.A. zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht überschreiten. Als Crémant bezeichneter Sekt b.A. darf 150 mg/l nicht überschreiten.

Gehalte an Kohlendioxid:

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

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Sekt b.A. in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen. Im Falle von Behältnissen unter 25 cl muss der Überdruck mindestens 3 bar betragen.

#### 2.2. Organoleptisch

In Württemberg werden insbesondere Rotweine und daneben auch traditionell Rosé- und Weißweine hergestellt. Weine aus diesem Ursprung können zur Herstellung von Qualitätsperlwein und Sekt b.A. mit der Ursprungsbezeichnung „Württemberg“ verwendet werden. Die bereiteten Erzeugnisse sind intensiv durch die jeweilige Sorte und den Witterungsverlauf des jeweiligen Jahrgangs geprägt.

Die Erzeugnisse in Württemberg erhalten durch die besonderen klimatischen Bedingungen ihre wie in Punkt 7 beschriebenen charakteristischen Eigenschaften.

Alle Weine sollen klar, reintonig, im Geruch und Geschmack frei von Fehlern sein.

#### **Weißer Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein:**

Der Weißwein aus Württemberg ist ein ausschließlich aus weißen Trauben hergestellter Wein von grünlicher bis goldgelber Farbe mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit und Säure.

Zusätzlich bei Perl- und Schaumwein soll er feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend) sein.

Riesling-Hochgewächs:

Weißer Qualitätswein ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Riesling erzeugt; der für die Erzeugung verwendete Most muss einen natürlichen Mindestalkoholgehalt aufweisen, der um mindestens 1,5 % vol über dem natürlichen Mindestalkoholgehalt liegt, der für die g.U., in der die Trauben geerntet worden sind, liegt und er muss bei der sensorischen Prüfung mindestens 3,0 Punkte erreichen.

**Roter Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein:**

Der Rotwein aus Württemberg ist ein ausschließlich aus roten Trauben hergestellter Wein von roter Farbe (von hellrot, über ziegel-, rubin-, granatrot, purpur, violett, bläulich bis schwarz, auch ggf. bräunliche Töne) und sensorisch wahrnehmbarer Gerbstoffnote, zusätzlich bei Perl- und Schaumwein feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

**Roséfarbener Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein:**

- klar; Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. feinperlig bzw. feinperlig schäumend,
- Blanc de Noirs weißweinfarben, allenfalls minimale rötliche Tönung,
- mit Aromen, die überwiegend an Blüten, Früchte und Gewürze erinnern,
- je nach verwendeten Rebsorten und Reife geschmacklich leicht bis stoffig, meist in der Säure mild, allenfalls minimale Gerbstoffnote.

**Weißherbst:**

Der Weißherbst aus Württemberg ist ein ausschließlich aus einer einzigen roten Rebsorte und zu mindestens 95 % aus hell gekeltertem Most hergestellter Wein (inklusive eines eventuellen Anteils an Süßreserve) mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit, zusätzlich bei Perl- und Schaumweine feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

**Rotling - Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein:**

Der Rotling aus Württemberg ist ausschließlich aus einem Gemisch von weißen und roten Trauben oder deren Maischen hergestellter Wein von blass- bis hellroter Farbe mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit. Zusätzlich bei Perl- und Schaumwein feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

**Schillerwein:**

Statt der Angabe Rotling darf als besondere Spezialität in Württemberg die Bezeichnung „Schillerwein“ gebraucht werden. Qualitätswein von blass- bis hellrote Farbe mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit, der durch den Verschnitt von (auch eingemaischten)



Weißweintrauen mit (auch eingemaischten) Rotweintrauen erzeugt wird. Die Angaben Schillersekt oder Schillerperlwein sind zulässig, wenn der Grundwein Schillerwein ist.

**Classic - Wein:**

Der Classic aus Württemberg ist ein roter oder weißer Qualitätswein, der ausschließlich aus Trauben klassischer Rebsorten hergestellt wird, die typisch für die g.U. sind; der natürliche Mindestalkoholgehalt des zur Erzeugung verwendeten Mostes liegt um mindestens 1 % vol. höher als der natürliche Mindestalkoholgehalt, der für die g.U. vorgeschrieben ist, in der die Trauben geerntet wurden; der Gesamtalkoholgehalt muss mindestens 11,5 % vol. betragen; der Restzuckergehalt darf weder 15 g/l noch das Doppelte der Gesamtsäuregehalts überschreiten, Angabe einer einzigen Rebsorte, Angabe des Erntejahres, aber keine Angabe des Geschmacks.

**Likörwein:**

Qualitätslikörwein ist ein von hohem Alkoholgehalt geprägter feuriger Wein mit viel geschmacklichem Volumen. Je nach verwendeter Rebsorte ist er gelb, gelbgrün, oder schwach bis kräftig rot.

Likörwein ist das Erzeugnis,

- a) das einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 22 % vol aufweist;
- b) das einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführte Likörweine mit Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe;
- c) das gewonnen wird aus
  - teilweise gegorenem Traubenmost,
  - Wein,
  - einer Mischung der vorgenannten Erzeugnisse oder
  - Traubenmost oder der Mischung dieses Erzeugnisses mit Wein für bestimmte, von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegende Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe;
- d) das einen ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der

Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind;

e) dem Folgendes zugesetzt wurde:

i) jeweils für sich oder als Mischung:

— neutraler Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe einschließlich des bei der Destillation von getrockneten Weintrauben gewonnenen Alkohols mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol,

— Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol,

ii) sowie gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

— konzentrierter Traubenmost,

— Mischung eines der unter Buchstabe e Ziffer i genannten Erzeugnisse mit einem unter Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost;

f) dem abweichend von Buchstabe e im Falle bestimmter Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind, Folgendes zugesetzt wurde:

i) eines der Erzeugnisse nach Buchstabe e Ziffer i, jeweils für sich oder als Mischung, oder

ii) eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

— Alkohol aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 95 % vol und höchstens 96 % vol,

— Weinbrand oder Tresterbrand mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol,

— Brand aus getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und weniger als 94,5 % vol, sowie

iii) gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

— teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben,

— durch direkte Einwirkung von Feuerwärme gewonnener konzentrierter Traubenmost, der — abgesehen von diesem Vorgang — der Definition von konzentriertem Traubenmost entspricht,

— konzentrierter Traubenmost,

— eine Mischung eines unter Buchstabe f Ziffer ii genannten Erzeugnisses mit einem unter Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost.

Der natürliche Alkoholgehalt der Erzeugnisse, die bei der Herstellung eines anderen Likörweins als eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe verwendet werden, darf nicht weniger als 12 % vol betragen. Die

Erzeugnisse sowie der konzentrierte Traubenmost und der teilweise gegorene Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben, die zur Herstellung eines Likörweins mit g.U. Württemberg verwendet werden, müssen aus der Region stammen.

#### **Perlwein** allgemein

Qualitätsperlwein ist das Erzeugnis, das

- a) aus Wein hergestellt wird, sofern dieser Wein einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % vol aufweist;
- b) einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol aufweist;
- c) in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweist und
- d) in Behältnissen mit einem Inhalt von höchstens 60 Litern abgefüllt ist.

#### **Qualitätsschaumwein** allgemein:

ist das Erzeugnis, das

- a) durch erste oder zweite alkoholische Gärung von
  - frischen Weintrauben,
  - Traubenmost oder
  - Wein gewonnen wurde;
- b) beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von ausschließlich aus der Gärung stammendem Kohlendioxid gekennzeichnet ist;
- c) in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweist und
- d) bei dem die zu seiner Herstellung bestimmte Cuvee einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % vol hat.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung Württemberg darf für Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt, Perlwein und Likörwein nur verwendet werden, wenn für ihn auf Antrag eine Prüfungsnummer (A.P.Nr.) zugeteilt worden ist.

### **3. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung**

#### 3.1 Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte

3.1.1. Für Qualitätswein und Prädikatswein, der aus Trauben erzeugt wird, die von Flächen der geschützten Ursprungsbezeichnung stammen, die im Bundesland Baden-Württemberg liegen:

Aufstellung der natürlichen Mindestalkoholgehalte / Mindestmostgewichte für Qualitätswein und Prädikatswein							
1	Rebsorte	Qualitätsw Kabinett ein		Spätlese % vol/°Oe	Auslese % vol/°Oe	Beerenau Trockenbeere slese/ nauslese Eiswein	
		% vol/°Oe	% vol/°Oe			% vol/°Oe	% vol/°Oe
1.1	Bestimmtes Anbaugebiet Württemberg						
	Weißwein						
	Auxerrois	7,5/60	9,5/73	11,4/85	13,0/95 für alle	17,5/124 für alle	21,5/150 für alle
	Bacchus	8,0/63	9,8/75	11,4/85			
	Bronner	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Chardonnay	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Ehrenfelser	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Gewürztraminer	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Gutedel	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
	Helios	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Hölder	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Johanniter	8,0/63	10,3/78	11,9/88	13,0/95 für alle	17,5/124 für alle	21,5/150 für alle
	Juwel	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Kerner	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Merzling	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
	Müller-Thurgau	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
	Muscaris	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Muskateller	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
	Roter Muskateller	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
	Muskat Ottonel	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
	Perle	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Riesling	7,0/57	9,5/73	11,4/85			
	Roter Riesling	7,0/57	9,5/73	11,4/85			
	Ruländer	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Sauvignon blanc	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Sauvignon Cita	8,0/63	10,3/78	11,9/88			

	Sauvignon Gryn	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Sauvignon Sary	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Scheurebe	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Silcher	7,5/60	9,8/75	11,4/85			
	Silvaner	7,0/57	9,5/73	11,4/85			
	Solaris	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Souvignier gris	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Traminer	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Viognier	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Weißer Burgunder	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
	als Versuch	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	angebaute, nicht in das Rebsortenverzeichnis nach Nr. 6 eingetragene Rebsorten						
1.2	Rotwein						
	Acolon	8,0/63	10,3/78	11,9/88	13,0/95 für alle	17,5/124 für alle	21,5/150 für alle
	Baron	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Cabernet Carbon	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Cabernet Cortis	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Cabernet Cubin	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Cabernet Dorio	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Cabernet Dorsa	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Cabernet franc	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Cabernet Mitos	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Cabernet Sauvignon	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Dornfelder	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
	Dunkelfelder	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
	Frühburgunder	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
	Hegel	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
	Helfensteiner	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
	Heroldrebe	7,5/60	9,5/73	11,4/85	13,0/95 für alle	17,5/124 für alle	21,5/150 für alle
	Lagrein	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
	Lemberger	7,0/57	9,5/73	11,4/85			
	Malbec	8,0/63	10,3/78	11,9/88			

Merlot	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Monarch	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Muskat-Trollinger	7,5/60	9,5/73	11,4/85
Nebbiolo	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Palas	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Pinotage	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Portugieser	7,5/60	9,5/73	11,4/85
Prior	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Regent	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Saint Laurent	7,5/60	9,8/75	11,9/88
Sangiovese	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Schwarzriesling	7,5/60	9,8/75	11,9/88
Schwarzer Urban	7,0/57	9,5/73	11,4/85
<b>Syrah</b>	<b>8,0/63</b>	<b>10,3/78</b>	<b>11,9/88</b>
Spätburgunder	7,5/60	9,8/75	11,9/88
Tauberschwarz	7,5/60	9,8/75	11,9/88
Tempranillo	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Trollinger	7,0/57	9,5/73	11,4/85
Zweigelt	8,0/63	10,3/78	11,9/88
als Versuch	8,0/63	10,3/78	11,9/88
angebaute, nicht in das Rebsortenverzeichnis nach Nr.6 eingetragene Rebsorten			

3.1.1.2. Sekt b. A., Winzersekt alle Rebsorten 7,0 % vol / 57° Oechsle

3.1.1.3 Qualitätsperlwein b.A., Sekt b.A. 7,0 % vol / 57 °Oechsle

3.1.2. Für Qualitätswein und Prädikatswein der aus Trauben erzeugt wird, die von Flächen der geschützten Ursprungsbezeichnung stammen, die im Bundesland Bayern liegen:

3.1.2.1. Qualitätsweine und Qualitätsperlweine b. A.

	<b>Alkohol</b> <b>% vol</b>	<b>°Oechsle</b>
alle Rebsorten	7,5	60

### 3.1.2.2. Prädikatsweine

	<b>Alkohol</b> <b>% vol</b>	<b>°Oechsle</b>
<b>a) Kabinett</b>		
Riesling, Silvaner	10,3	78
übrige Weißweinsorten, Weißherbst, Rosé, Rotling	10,6	80
Rotwein	11,4	85
<b>b) Spätlese</b>		
Riesling, Silvaner	11,7	87
alle übrigen Weißwein- und Rotweinsorten und Rotling	12,2	90
<b>c) Auslese</b>		
alle Rebsorten	13,8	100
<b>d) Beerenauslese</b>		
alle Rebsorten	17,7	125
<b>e) Trockenbeerenauslese</b>		
alle Rebsorten	21,5	150
<b>f) Eiswein</b>		
alle Rebsorten	17,7	125

### 3.1.2.3 Sekte b.A.

alle Rebsorten	7,5	60
----------------	-----	----

### 3.2. Anreicherung

Qualitätsweine dürfen auf höchstens 15 % vol Gesamtalkohol angereichert werden.  
Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

### 3.3. Süßung

Zur Süßung darf ausschließlich Traubenmost verwendet werden.

3.4. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts, die teilweise Entalkoholisierung, die Konzentration und die Verwendung von Eichenholzstücken sind bei Prädikatswein nicht erlaubt.

3.5. Maximales Zucker-Alkohol-Verhältnis für Qualitätswein oder Prädikatswein der aus Trauben erzeugt wird, die von Flächen der geschützten Ursprungsbezeichnung stammen, die im Bundesland Bayern liegen:

3.5.1 Qualitätswein Württemberg

alle Weinarten 1:3

3.5.2 Prädikatswein Württemberg

alle Weinarten mit den Prädikaten Kabinett und Spätlese 1:5

3.6 Likörwein

Qualitätslikörwein ist das Erzeugnis,

a) das einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 22 % vol aufweist;

b) das einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführte Likörweine mit Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe;

c) das gewonnen wird aus

— teilweise gegorenem Traubenmost,

— Wein,

— einer Mischung der vorgenannten Erzeugnisse oder

— Traubenmost oder der Mischung dieses Erzeugnisses mit Wein für bestimmte, von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegende Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe;

d) das einen ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte Likörweine mit einer geschützten

Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind;

e) dem Folgendes zugesetzt wurde:

i) jeweils für sich oder als Mischung:



- neutraler Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe einschließlich des bei der Destillation von getrockneten Weintrauben gewonnenen Alkohols mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol,
  - Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol,
  - ii) sowie gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:
    - konzentrierter Traubenmost,
    - Mischung eines der unter Buchstabe e Ziffer i genannten Erzeugnisse mit einem unter Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost;
- f) dem abweichend von Buchstabe e im Falle bestimmter Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind, Folgendes zugesetzt wurde:
- i) eines der Erzeugnisse nach Buchstabe e Ziffer i, jeweils für sich oder als Mischung, oder
  - ii) eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:
    - Alkohol aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 95 % vol und höchstens 96 % vol,
    - Weinbrand oder Tresterbrand mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol,
    - Brand aus getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und weniger als 94,5 % vol, sowie
  - iii) gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:
    - teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben,
    - durch direkte Einwirkung von Feuerwärme gewonnener konzentrierter Traubenmost, der — abgesehen von diesem Vorgang — der Definition von konzentriertem Traubenmost entspricht,
    - konzentrierter Traubenmost,
    - eine Mischung eines unter Buchstabe f Ziffer ii genannten Erzeugnisses mit einem unter Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost.

Der natürliche Alkoholgehalt der Erzeugnisse, die bei der Herstellung eines anderen Likörweins als eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe verwendet werden, darf nicht weniger als 12 % vol betragen. Die Erzeugnisse sowie der konzentrierte Traubenmost und der teilweise gegorene Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben, die zur Herstellung eines Likörweins mit g.U. Württemberg verwendet werden, müssen aus der Region stammen.

3.7 Im Übrigen sind für die Herstellung von Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Württemberg“ die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.

#### **4. Abgrenzung des geografischen Gebietes**

##### 4.1. Im Bundesland Baden-Württemberg

Zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Württemberg gehören die Rebflächen folgender Gemeinden und Gemarkungen.

Abstatt, Adolzfurt, Affalterbach, Aichelberg, Allmersbach, Ammerbuch, Archshofen, Aspach, Asperg, Auenstein, Aurich, Baach, Bachenau, Bad Cannstatt, Bad Friedrichshall, Bad Wimpfen, Bad Mergentheim, Balzhof, Beihingen, Beilstein, Beinstein, Belsenberg, Beltersrot, Benningen, Besigheim, Beuren, Beutelsbach, Bieringen, Bietigheim, Billensbach, Binswangen, Bissingen, Böckingen, Bönningheim, Botenheim, Böttingen, Brackenheim, Breitenholz, Brettach, Bretzfeld, Breuningsweiler, Bürg, Burg Homberg, Burg Wildeck, Clebronn, Cleversulzbach, Creglingen, Criesbach, Dahenfeld, Degerloch, Diefenbach, Dimbach, Dörzbach, Dürrenzimmern, Dürren, Duttonen, Ebersberg, Eberstadt, Eibensbach, Eichelberg, Ellhofen, Elpersheim, Eltingen, Endersbach, Ensing, Entringen, Enzweihingen, Erdmannhausen, Erlenbach, Erligheim, Ernsbach, Eschelbach, Eschenau, Esslingen, Fellbach, Feuerbach, Flein, Forchtenberg, Frauenzimmern, Freudenstein, Freudental, Frickenhausen, Gagernberg, Gaisburg, Geddelsbach, Gellmersbach, Gemmingen, Gemrigheim, Geradstetten, Gerlingen, Grantschen, Gronau, Großbottwar, Großgartach, Großheppach, Großingersheim, Großsachsenheim, Grossvillars, Grunbach, Guglingen, Gündelbach, Gundelsheim, Haagen, Haberschlacht, Häfnerhaslach, Hanweiler, Hardthausen, Harsberg, Hausen, Hebsack, Hedelfingen, Heilbronn, Helfenberg, Herbolzheim, Hertmannsweiler, Hessigheim, Heuholz, Hirschau, Höchstberg, Hof und Lembach, Hofen, Hohebach, Hohenbeilstein, Hoheneck, Hohenhaslach, Hohenheim, Hohenklingen, Hohenstein, Hölzern, Höpfigheim, Horkheim, Horrheim, Höblinsülz, Illingen, Ilsfeld, Ingelfingen, Ingersheim, Jettenbach, Kappishäusern, Kaisersbach, Kesselfeld, Kemen, Kirchberg, Kirchheim, Kleinaspach, Kleinbottwar, Kleingartach, Kleinheppach, Kleiningersheim, Kleinsachsenheim, Klingenberg, Knittlingen, Kochersteinsfeld, Kohlberg, Korb, Kreßbronn, Künzelsau, Langenbeutingen, Langenbrettach, Laudenbach, Lauffen, Lehensteinsfeld, Leingarten, Leonberg, Leonbronn, Lienzingen, Linsenhofen, Lippoldweiler, Löchgau, Löwenstein, Ludwigsburg, Maienfels, Marbach, Markelsheim, Markgröningen, Massenbachhausen, Maulbronn, Meimsheim, Messbach, Metzingen, Michelbach, Michelbach am Wald, Möckmühl, Möglingen, Mühlhausen, Mundelsheim,

Münster, Murr, Muthof, Neckarweihingen, Neckarsulm, Neckarwestheim, Neckarzimmern, Neipperg, Neudenau, Neuenstein, Neuffen, Neuhausen, Neustadt, Niedernhall, Niederhofen, Niederstetten, Nordhausen, Nordheim, Oberderdingen, Obergriesheim, Oberohrn, Oberstenfeld, Oberstetten, Obersöllbach, Oberstenfeld, Obersulm, Obertürkheim, Ochsenbach, Oedheim, Offenau, Öhringen, Ölbronn, Ötisheim, Pleidelsheim, Pfaffenhofen, Pfedelbach, Plieningen, Plochingen, Poppenweiler, Rappach, Ravensburg, Reisach, Reutlingen, Remshalden, Richen, Rielingshausen, Riet, Rietenau, Rohracker, Rohrbronn, Rommelshausen, Roßwag, Rotenberg, Ruchsen, Sachsenheim, Schäfersheim, Schluchtern, Schluchtern, Schmidhausen, Schnait, Schöntal, Schorndorf, Schozach, Schützingen, Schwabbach, Schwaigern, Siebeneich, Siglingen, Spielberg, Steinheim, Steinreinach, Sternenfels, Stetten, Stockheim, Strümpfelbach, Stuttgart, Sülzbach, Taldorf, Talheim, Tamm, Tübingen, Uhlbach, Untereisesheim, Untergruppenbach, Unterheimbach, Unterheinriet, Unterjesingen, Unterriexingen, Untersteinbach, Untertürkheim, Vaihingen, Verrenberg, Vorbachzimmern, Waiblingen, Waldbach, Walheim, Wangen, Weikersheim, Weiler, Weilheim, Weinsberg, Weinstadt, Weißbach, Wendelsheim, Wermutshausen, Widdern, Willsbach, Wimmmental, Windischenbach, Winnenden, Winterbach, Winzerhausen, Wurmlingen, Wüstenhausen, Zaberfeld, Zuffenhausen.

Die Abgrenzung der Rebflächen der Ursprungsbezeichnung Württemberg umfasst die von den Regierungspräsidien aufgestellten Rebenaufbaupläne (parzellenmäßige Abgrenzung) sowie für den Qualitätsweinbau geeignete Flächen, die in räumlichem Zusammenhang mit diesen Flächen stehen. Der räumliche Zusammenhang ist gegeben, wenn ein Teil der mit Reben zu bepfanzenden Fläche eine Entfernung von maximal 100 Meter zum bestehenden Rebenaufbauplan ausweist. Zur Festlegung der für den Qualitätsweinbau geeigneten Flächen kann ein Sachverständigenausschuss einberufen werden.

#### 4.2. Im Bundesland Bayern:

Die zulässigerweise mit Reben bepflanzt oder vorübergehend nicht bepflanzt Flächen sowie die sonstigen nicht mit Reben bepflanzt Flächen der nachfolgenden Gemeinden und Gemarkungen, wenn ihre Eignung zur Erzeugung von Qualitätswein festgestellt wird:

Die Gemarkungen Hoyren und Aeschach der Großen Kreisstadt Lindau, der Gemeinden Nonnenhorn, Wasserburg und Bodolz.

4.3 Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein b.A. oder Sekt b.A. mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Württemberg hat i.S.d. Art. 6 Abs. 4 der VO (EG)

Nr. 607/2009 im Bundesland Baden-Württemberg, im Bundesland Bayern oder in einem benachbarten Bundesland zu erfolgen.

## **5. Höchstertrag**

### 5.1. Für Flächen im Bundesland Baden-Württemberg

Es gilt ein Hektarhöchstertag von 110 hl/ha für Normallagen (wobei in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen der Hektarertrag durch die zuständige Stelle jeweils um bis zu 10 Hektoliter erhöht werden kann) zuzüglich 20 %

Überlagerungsmöglichkeit und 150 hl/ha für die im Rebenaufbauplan abgegrenzten und verbindlich zur gemeinschaftlichen Weinbaukartei gemeldeten Steillagen zuzüglich 20 % Überlagerungsmöglichkeit.

### 5.2 Für Flächen im Bundesland Bayern

Es gilt ein Hektarhöchstertag von 110 hl/ha.

## **6. Keltertraubensorten**

Die zulässigen Keltertraubensorten der Art *Vitis vinifera* sind:

### 6.1 Auf Flächen im Bundesland Baden-Württemberg

Weißweinsorten:

Auxerrois, Bacchus, Bronner, Weißer Burgunder, Chardonnay, Ehrenfelser, Gewürztraminer, Roter Gutedel, Weißer Gutedel, Helios, Hölder, Johanniter, Juwel, Kerner, Merzling, Müller-Thurgau, Muscaris, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Muskat Ottonel, Perle, Roter Riesling, Weißer Riesling, Ruländer, Sauvignon blanc, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Scheurebe, Silcher, Blauer Silvaner, Grüner Silvaner, Solaris, Souvignier Gris, Roter Traminer, Viognier.

Rotweinsorten:

Acolon, Baron, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Dunkelfelder, Blauer Frühburgunder, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Lagrein, Blauer Limberger, Malbec, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskat-Trollinger, Nebbiolo, Palas, Pinotage, Blauer Portugieser, Prior, Regent, Saint Laurent, Sangiovese, Blauer Spätburgunder, Syrah, Taubenschwarz, Tempranillo, Blauer Trollinger, Schwarzer Urban, Blauer Zweigelt.

Ferner kann Wein aus genehmigten Versuchen zur Prüfung der Anbaueignung von Rebsorten der Art *Vitis vinifera* als Qualitätswein oder Prädikatswein eingestuft werden, wenn ein Zeugnis der zuständigen Stelle über die Einhaltung der Versuchsbedingungen vorgelegt wird. Die Herstellung von Sekt b.A. darf analog erfolgen.

## 6.2 Auf Flächen im Bundesland Bayern

### Weißweinsorten:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Fontanara, Freisamer, Früher roter Malvasier, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Monarch, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phönix, Prinzival, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter Traminer (Gewürztraminer), Saphira, Sauvignon blanc, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer.

### Rotweinsorten:

Accent, Acolon, Allegro, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Müllerrebe (Schwarzriesling), Muskat-Trollinger, Neronet, Palas, Piroso, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint Laurent, Tauberschwarz.

In diese Listen können weitere Rebsorten aufgenommen werden, wenn die Voraussetzungen für die Klassifizierung durch die zuständige Behörde festgestellt worden sind.

Wein aus Rebsortenversuchen, die von wissenschaftlichen Einrichtungen durchgeführt werden, kann als Qualitäts- oder Prädikatswein eingestuft werden, wenn ein Zeugnis der zuständigen Stelle über die Einhaltung der guten experimentellen Praxis vorgelegt wird.

## **7. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

### 7.1. Einzelheiten des geografischen Gebiets

Landschaft, Geologie

Das Anbauggebiet erstreckt sich von Weikersheim bei Bad Mergentheim bis nach Metzingen, östlich von Tübingen, zwischen dem nördlichen Bereich Kocher-Jagst-Tauber, der an Franken anschließt, entlang dem Neckartal über Heilbronn und Stuttgart bis Tübingen. Ein kleiner Bereich am Bodensee zwischen Friedrichshafen und Lindau ist ebenfalls Bestandteil des abgegrenzten Gebiets.

Die Neckarzuflüsse *Kocher* und *Jagst* haben sich tief in den Muschelkalk der Hohenloher Ebene eingeschnitten. Der steinige und fossilreiche Boden zeigt sich vor allem in den steilen Weinbergshängen entlang der Flussläufe. Ähnlich ist die Weinlandschaft an der württembergischen *Tauber*. Entlang der Flüsse findet man skelettreichen Muschelkalk, das übrige *Hohenloher Weinland* ist durch die rötlichen und nährstoffreichen Mergel der Keuperformation geprägt.

Kocher-Jagst-Tauber als den nördlichsten württembergischen Weinbaubereich ist besonders durch die südliche Ausrichtung der Weinberge begünstigt. Das vermehrt im Herbst auftretende, raue Klima, bevorzugt vor allem frühreife weiße Rebsorten, die eher säurereiche leichte und kernige Weißweine ergeben und sich durch ihre Spritzigkeit, Filigranität und Eleganz auszeichnen.

Der Neckar, der seinen Lauf mehrfach geändert hat, ist mit den sonnenwarmen flachgründigen und skelettreichen Steilhängen im Muschelkalk die Hauptader des württembergischen Weinbaugesbiets. Tiefgründige Lößböden der Talflanken und höher gelegenen Ebenen sowie Böden auf Gipskeuper werden ebenfalls weinbaulich genutzt.

## 7.2. Natürliche Einflüsse

### Höhenlage der Rebflächen und Klimakennwerte

Gebiet	Meereshöhe m.ü.d.M.	Jahresmitteltemperatur  ° C	Niederschlag Mittlere Jahressumme mm
Tauber-Jagst-Kocher	180 - 380	9,5 - 9,8	550 - 650
Hohenlohe	220 - 350	9,5 - 9,8	750 - 850
Unterer Neckar	150 - 250	10,0 - 10,5	700 - 900
Stromberg-Heuchelberg	220 - 390	9,8 - 10,0	700 - 800
Bottwar-, Schozachtal	220 - 410	9,6 - 10,0	750 - 900
Mittlerer Neckar	180 - 300	10,0 - 10,5	650 - 750

Stuttgart-Esslingen	220 - 380	9,4 - 9,8	700 - 850
Remstal	300 - 430	9,6 - 9,8	720 - 900
Oberer Neckar, Albrauf	400 - 510	9,3 - 9,5	750 - 850
Bodensee	400 - 500	9,3 - 9,6	1000 - 1050

### 7.3 Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem geografischen Gebiet

Die Steillagen mit ihrem extremen trocken-warmen Klima prägen Württemberg auf besondere Weise, so dass hier selbst späte Rebsorten zur Vollreife gelangen. Mit der jahrgangsabhängigen Witterung in Kombination mit der Vielfalt der Böden entstehen Jahr für Jahr individuelle, unverwechselbare Weine, die durch ihr Aromaspiel und ihre Fruchtigkeit beeindruckend und die Besonderheit des Anbaugebietes Württemberg herausstellen.

### 7.4. Menschliche Einflüsse

Das Anbaugebiet Württemberg ist geprägt durch das Zusammenwirken von naturräumlichen Gegebenheiten, historischen Entwicklungen und wirtschaftlichen Notwendigkeiten. Lange Tradition haben ganz besonders die arbeitsintensiven Steillagen.

Durch das Zusammenspiel menschlicher Arbeit, Innovation und Kreativität, natürlicher Voraussetzungen und Einflüsse des Bodens, der vorwiegend durch Keuper und Muschelkalk geprägt ist, der bunten Rebsortenvielfalt in Verbindung mit der jahrgangsabhängigen Witterung entstehen Jahr für Jahr individuelle, unverwechselbare Weine, die durch ihr Aromaspiel und ihre Fruchtigkeit beeindruckend und die Besonderheit des Anbaugebietes Württemberg herausstellen.

### 7.5 Kategorien von Erzeugnissen

Die nachfolgenden Ausführungen beziehen sich auf Kategorie 1. - Wein, 3. - Likörwein, 5. - Qualitätsschaumwein, 8. - Perlwein Anhangs VII, Teil II der VO (EG) Nr. 1308/2013.

Die unter Punkt 7.1 - 7.3 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.

#### 7.5.1. Wein („Qualitätswein“ und „Prädikatswein“)

Qualitätsweine müssen die im Punkt 3. benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen die unter 3. aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen. Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. Entblättern der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität und eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch weiteren menschlichen Einfluss (z. B. unterschiedliche kellertechnische Ausbauformen) eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

#### 7.5.2 Likörwein

Qualitätslikörwein ist ein Erzeugnis, das einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 22 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol aufweist.

#### 7.5.3 Perlwein („Qualitätssperlwein“)

Qualitätssperlwein muss die unter 3. aufgeführten Mindestanforderungen erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung unter Druck oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

#### 7.5.4 Qualitätsschaumwein („Sekt“)

Das Grundprodukt muss die unter 3. benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort können die Trauben der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge zu einem früheren Zeitpunkt geerntet werden, um die für einen Sekt b.A. oder Winzersekt typischen Charakter zu erhalten. Der Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt. Findet eine zweite Gärung in der Flasche statt, so muss die Gesamtherstellungsdauer mindestens 9 Monate betragen. Qualitätsschaumwein b.A. darf auch ohne 2. Gärung erzeugt werden.

### **8. Anforderungen gemäß gemeinschaftlicher oder nationaler Rechtsvorschriften**

Um die vorstehend unter 1. dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen mit Ausnahme von teilweise gegorenem Traubenmost die Weine (Qualitätsweine, Prädikatsweine), Likörweine (Qualitätslikörweine), Perlweine (Qualitätssperlweine b.A.) und Qualitätsschaumweine (Sekte b.A.) zuvor eine Amtliche Prüfung (siehe 9. bzw. 10.), die sich in eine analytische und eine sensorische Prüfung gliedert, erfolgreich durchlaufen haben. Die



in diesem Zusammenhang zugeteilte Amtliche Prüfungsnummer (A.P.Nr.) ist auf dem Etikett anzugeben.

## **9. Kontrollen im Bundesland Baden-Württemberg**

### 9.1. Zuständige Kontrollstellen oder -behörden

#### 9.1.1 Zuständige Behörden für die Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Regierungspräsidium Karlsruhe  
Schlossplatz 1  
76131 Karlsruhe

Regierungspräsidium Stuttgart  
Ruppmannstraße 21  
70565 Stuttgart

#### 9.1.2 Zuständige Behörde für die Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen und die Amtliche Prüfung

Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg  
Traubenplatz 5  
74189 Weinsberg

#### 9.1.3 Zuständige Behörden für die Kontrolle der Produktspezifikationen

##### 9.1.3.1 Chemische und Veterinäruntersuchungsämter/Weinkontrolle

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg  
Bissierstr. 5  
79114 Freiburg im Breisgau

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe  
Weißenburger Str. 3  
76187 Karlsruhe

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart  
Schaflandstraße 3/2  
70736 Fellbach

#### 9.1.3.2 Untere Weinüberwachungsbehörden der Land- und Stadtkreise

Landratsamt Böblingen  
Parkstr. 16  
71034 Böblingen

Landratsamt Bodenseekreis  
Albrechtstr. 67  
88045 Friedrichshafen

Landratsamt Enzkreis  
Zähringerallee 3  
75177 Pforzheim

Landratsamt Esslingen  
Beblinger Str. 2  
73728 Esslingen

Landratsamt Heilbronn  
Lerchenstr. 40  
74064 Heilbronn

Stadt Heilbronn  
Bahnhofstr. 2  
74072 Heilbronn

Landratsamt Hohenlohekreis  
Hindenburgstr. 58  
74613 Öhringen

Landratsamt Karlsruhe  
Beiertheimer Allee 2  
76137 Karlsruhe

Landratsamt Ludwigsburg  
Hindenburgstr. 20/3  
71638 Ludwigsburg

Landratsamt Main-Tauber-Kreis  
Wachbacher Str. 52  
97980 Bad Mergentheim

Landratsamt Neckar-Odenwald-Kreis  
St.-Rochus-Str. 12  
74722 Buchen

Landratsamt Ravensburg  
Friedenstr. 2  
88212 Ravensburg

Landratsamt Rems-Murr-Kreis  
Erbstetter Str. 58  
71522 Backnang

Landratsamt Reutlingen  
Aulberstr. 32  
72764 Reutlingen

Stadt Stuttgart  
Hauptstätter Str. 58  
70178 Stuttgart

Landratsamt Tübingen  
Wilhelm-Keil-Str. 50  
72072 Tübingen

## 9.2. Aufgaben

### 9.2.1. Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die zuständigen Behörden nach 9.1.1 für die Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen gewährleisten die Einhaltung der unter Punkt 6 genannten Vorschriften. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte Qualitätswein, Prädikatswein, Likörwein, Qualitätsperlwein b.A., Sekt b.A. oder Federweißer des Anbaugebietes Württemberg verwendet werden dürfen, werden überprüft.

#### 9.2.2. Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden der zuständigen Behörde nach 9.1.2 die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

#### 9.2.3. Amtliche Prüfung

Die zuständige Behörde nach 9.1.2 führt die amtliche Qualitätsweinprüfung durch. Jeder Qualitätswein, Prädikatswein, Likörwein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein b.A. wird einer vollständigen obligatorischen Prüfung unterzogen. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Die Analyse des Weines durch ein amtlich anerkanntes Labor.
- Die formelle Prüfung des Antrages.
- Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Losnummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

#### 9.2.4. 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 Württemberg durch die zuständigen Behörden nach 9.1.3 ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.

## **10. Kontrollen im Bundesland Bayern**

### 10.1 Zuständige Kontrollbehörden oder -stellen (Landwirtschaftsressort)

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten  
Ludwigstraße 2  
80539 München

und seine nachgeordneten Behörden

Aufgaben:

10.1.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Federweißer, Qualitätswein, Perlwein oder Sekt des Anbaugebietes Württemberg verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

10.1.2 Entgegennahme der Meldung und Kontrolle der Erntemengen und Weinerzeugung

Entgegennahme der Ernte- und Weinerzeugungsmeldungen der Weinbaubetriebe nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden systematisch bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

10.2 Zuständige Kontrollbehörden oder -stellen (Verbraucherschutzressort)

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten (StMELF)

Ludwigstraße 2

80539 München

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Verbraucherschutz (StMUV)

Rosenkavalierplatz 2

81925 München

sowie den Ministerien nachgeordnete Behörden und von den Ministerien beauftragte Behörden, Institutionen und zertifizierte Kontrollstellen.

Aufgaben:

Federführend für die Einhaltung der Produktspezifikationen (Herstellerkontrolle) ist das StMELF zuständig. Federführend für die Missbrauchskontrollen (Verbraucherschutz) ist das StMUV zuständig.