



Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

**Bekanntmachung Nr. 23/21/51
über einen Antrag
auf Änderung der Produktspezifikation
einer geschützten Ursprungsbezeichnung
gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013
in Verbindung mit Artikel 17
der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission
„g.U. Rheinhessen“**

Vom 14. Oktober 2021

Gemäß § 22c des Weingesetzes veröffentlicht die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) den nachfolgenden Bescheid über den Antrag auf Änderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung für bestimmte Erzeugnisse des Weinbaus (Anlage).

Die Veröffentlichung des Antrags ist erforderlich, da gegenüber der ersten Fassung (Bekanntmachung Nr. 02/21/51 vom 4. Januar 2021, BAnz AT 15.03.2021 B4) wesentliche Änderungen vorgenommen wurden.

Die Unterlagen sind einsehbar unter folgendem Link:

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

Bonn, den 14. Oktober 2021

Bundesanstalt
für Landwirtschaft und Ernährung

Im Auftrag
Berghaus



Anlage

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung,
Einschreiben mit Rückschein
Schutzgemeinschaft Rheinhessen
Weberstraße 9
55130 Mainz

Deichmanns Aue 29
53179 Bonn
Postanschrift:
53168 Bonn
USt.-ID.-Nr.: DE 114 110 249
Bearbeitet von:
Vera Hammerstein
Referat 512
Telefon +49 (0)228/6845-3923
Telefax +49 (0)30/1810 6845-3985
guwein@ble.de
info@ble.de-mail.de
www.ble.de

Antrag auf Änderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in Verbindung mit Artikel 17 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

Ihr Antrag vom 21. Dezember 2020 auf Änderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung „Rheinhessen“

Ihr Antrag auf Teilrücknahme des Änderungsantrags vom 30. September 2021

Bonn, 14. Oktober 2021

Sehr geehrte Damen und Herren,

gemäß Artikel 17 Absatz 2 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 in Verbindung mit § 22c des Weinggesetzes erhalten Sie folgenden

Bescheid

Die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung ist der Auffassung, dass die Voraussetzungen für eine Standardänderung der Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung „Rheinhessen“ gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 erfüllt sind.

Begründung:

Mit Schreiben vom 21. Dezember 2020 haben Sie unter Vorlage einer geänderten Produktspezifikation und eines geänderten Einzigen Dokuments eine Standardänderung für die geschützte Ursprungsbezeichnung „Rheinhessen“ beantragt.

Die Veröffentlichung der Unterlagen erfolgte mit Bekanntmachung Nr. 02/21/51 vom 4. Januar 2021 (BAnz AT 15.03.2021 B4).

In der Anhörung des Fachausschusses und der Stellungnahme der zuständigen Landesbehörde wurde Ihr Antrag unter der Voraussetzung befürwortet, dass die erforderlichen Änderungen in den Antragsunterlagen vorgenommen und Kriterien, welche zur Abgrenzung des Gebiets herangezogen wurden, vorgelegt werden.

Mit Schreiben vom 31. August 2021 haben Sie bestätigt, die weinspezifischen Änderungen nach den Vorgaben des Fachausschusses umzusetzen und eine geänderte Produktspezifikation eingereicht. Darüber hinaus haben Sie nachvollziehbare und überzeugende Kriterien zur beantragten Gebietsabgrenzung mitgeteilt.

Mit Schreiben vom 30. September 2021 haben Sie Ihren Antrag vom 21. Dezember 2020 geändert und den weinspezifischen Teil des Änderungsantrags zurückgenommen. Folglich ist ausschließlich die beantragte Gebietsabgrenzung Gegenstand dieses Bescheids.

Zu sämtlichen bei der BLE eingegangenen Einsprüchen haben Sie mit Schreiben vom 30. September 2021 Stellung genommen.

Danach entsprechen die nachfolgend aufgeführten Flurstücke den von Ihnen aufgestellten Kriterien zur Gebietsabgrenzung und sind zum Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung „Rheinhessen“ als zugehörig einzustufen:

- Gemarkung Biebelnheim (3808)
 - Flur 16, Flurstücksnummer 5
- Gemarkung Flomborn (3820)
 - Flur 14, Flurstücksnummer 22
- Gemarkung Leiselheim (3914)
 - Flur 2, Flurstücksnummer 231



- Gemarkung Nieder-Olm (3606)
 - Flur 22, Flurstücksnummer 114/0
- Gemarkung Osthofen (3891)
 - Flur 24, Flurstücksnummer 59/2
- Gemarkung Udenheim (3754)
 - Flur 3, Flurstücksnummer 102/0
 - Flur 5, Flurstücksnummer 87/0
 - Flur 5, Flurstücksnummer 91/0
 - Flur 6, Flurstücksnummer 168/0
 - Flur 6, Flurstücksnummer 195/0
 - Flur 8, Flurstücksnummer 246/1
 - Flur 8, Flurstücksnummer 319/6
- Gemarkung Wöllstein (3777)
 - Flur 6, Flurstücksnummer 43
- Gemarkung Pfeddersheim (3905)
 - Flur 2, Flurstücksnummer 266
 - Flur 18, Flurstücksnummer 177

Alle übrigen Flurstücke aus den bei der BLE eingegangenen Einsprüchen entsprechen nicht den aufgestellten Kriterien und gehören demnach nicht zum Gebiet des geschützten Ursprungs „Rheinhessen“.

Die Kriterien für die Änderung der Gebietsabgrenzung werden gemeinsam mit den Antragsunterlagen aufgrund wesentlicher Änderungen zusammen mit diesem Bescheid im Bundesanzeiger veröffentlicht.

Mit Eintritt der Bestandskraft dieses Bescheids und der Weiterleitung an die Europäische Kommission zur Eintragung in das elektronische Register E-Ambrosia wird das nationale Vorverfahren abgeschlossen.

Hierüber erhalten Sie von uns gesondert Nachricht.

Mit Eintritt der Bestandskraft dieses Bescheids findet die Änderung der Produktspezifikation Anwendung auf dem Gebiet der Bundesrepublik Deutschland.

Hierüber erhalten Sie von uns ebenfalls gesondert Nachricht.

Die Änderung gilt im Gebiet der Union, sobald sie im Amtsblatt der Europäischen Union, Reihe C veröffentlicht worden ist.

Diese Veröffentlichung erfolgt innerhalb von drei Monaten nach dem Datum, an dem die BLE der Europäischen Kommission die Veröffentlichung des genehmigten Änderungsantrags mitgeteilt hat. Diese Mitteilung kann erst nach Eintritt der Bestandskraft dieses Bescheids erfolgen.

Rechtsbehelfsbelehrung:

Gegen diesen Bescheid kann innerhalb eines Monats nach Bekanntgabe Widerspruch erhoben werden. Der Widerspruch ist schriftlich, in elektronischer Form nach § 3a Absatz 2 des Verwaltungsverfahrensgesetzes oder zur Niederschrift bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung mit Sitz in Bonn zu erheben.

Mit freundlichen Grüßen

Im Auftrag
Schäfer



Anlage

Antrag auf Standardänderung der Produktspezifikation¹

1 Eingetragener Name:

Rheinhessen

1.1 Registriernummer im Register der Europäischen Kommission²:

PDO-DE: A1274

1.2 Art der geografischen Angabe:

Geschützte Ursprungsbezeichnung – g.U.

2 Antragsteller:

2.1 Name der juristischen oder natürlichen Person:

2.2 Vollständige Anschrift:

Organisation zur Verwaltung herkunftsgeschützter Weinnamen für das Weinanbaugebiet Rheinhessen – Schutzgemeinschaft Rheinhessen –
Weberstraße 9, 55130 Mainz

2.3 Rechtsform:

(bei juristischen Personen)

2.4 Telefon/E-Mail:

06 13 1/62 05 57/info@bwv-rlp.de

3 Name der anerkannten Organisation zur Verwaltung herkunftsgeschützter Weinnamen (Schutzgemeinschaft):

Organisation zur Verwaltung herkunftsgeschützter Weinnamen für das Weinanbaugebiet Rheinhessen – Schutzgemeinschaft Rheinhessen –

3.1 Vollständige Anschrift:

Weberstraße 9, 55130 Mainz

3.2 Telefon/E-Mail:

06 13 1/62 05 57/info@bwv-rlp.de

4 Änderungen:

4.1 Die Änderung bezieht sich auf:

(Bitte Zutreffendes ankreuzen, Mehrfachauswahl möglich)

- Beschreibung des Weins/der Weinbauerzeugnisse
- Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften
- Spezifische önologische Verfahren
- Abgrenzung des Gebiets
- Hektarhöchsterttrag
- Keltertraubensorte
- Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften
- Kontrollbehörde
- sonstiges

4.2 Beschreibung der Veränderungen:

a) Abgrenzung des Gebiets

Das Gebiet der g.U. Rheinhessen wird neu abgegrenzt.

Ergänzung:

„Das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung wird im Norden und im Osten zwischen Bingen und Worms durch den Rheinbogen begrenzt sowie im Nordwesten durch die Nahe. Die westliche Grenze verläuft von Norden nach Süden entlang der Gemeinden Bingen am Rhein, Grolsheim, Gensingen, Biebelsheim, Hackenheim, Volxheim, Frei-Laubersheim, Fürfeld, Tiefenthal, Stein-Bockenheim, Nieder-Wiesen, Bechenheim, Offenheim, Mauchenheim, Freimersheim, Flomborn, Ober-Flörsheim, Flörsheim-Dalsheim, Mölsheim, Wachenheim, Hohen-Sülzen und Offstein bis nach Worms im Süden.“

¹ Gemäß Artikel 105 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in Verbindung mit Abschnitt 3 der Verordnung (EU) 2019/33

² Zutreffendes bitte auswählen



Die einzelnen Gemeinden einschließlich der Gemarkungen werden aufgeführt.

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.

4.3 Begründung der Veränderung:

a) Abgrenzung des Gebiets

Die beabsichtigte Gebietsabgrenzung erfolgt nicht leichtfertig, sondern zur Vermeidung von erheblichen Nachteilen für den Weinbau und die Landwirtschaft sowie die Region Rheinhessen im Hinblick auf die historisch gewachsene Kulturlandschaft, da sich der Weinbau in Rheinhessen über Jahrhunderte hinweg, ebenso wie alle traditionellen europäischen Weinbaugebiete, innerhalb bestimmter geographischer Grenzen der jeweiligen Gemarkungen entwickelt hat, um die Nachteile der nachfolgend genauer erläuterten Gründe zu vermeiden:

Die durchgeführten Pflanzenschutzmaßnahmen im Weinbau sind nicht immer kompatibel zu anderen Kulturen und benötigen daher zur Qualitätssicherung ein geschlossenes Rebgelände.

- Ein abwechselndes Nebeneinander von Rebflächen und anderen Nutzungen verursacht Probleme, die so weit wie möglich vermieden werden sollen:

Je geschlossener ein Weinbergsgelände ist und je weniger Berührungspunkte der Weinbau mit anderen Nutzungen (Ackerbau, Obstbau, Grünland etc.) hat, desto weniger negative Auswirkungen auf den Anbau und die Qualität der Weine sind damit verbunden.

Dies liegt an den besonderen Bewirtschaftungserfordernissen des Weinbaus im Vergleich zu den anderen Nutzungen, insbesondere beim Pflanzenschutz. Die eingesetzten Pflanzenschutzmittel und besonders deren Zielsetzungen, kulturartspezifische Zulassung, Wartezeiten etc. unterscheiden sich zum Teil erheblich.

- Wenn es trotz guter technischer Ausrüstung und trotz der Einhaltung der Regeln der guten fachlichen Praxis zu einer ungeplanten Abdrift der Mittel auf benachbarte Flurstücke mit anderer Nutzung kommt, kann es zu unerwünschten vegetativen Schäden auf der Nicht-Zielfläche, zu Qualitätseinbußen oder zum Verlust der Vermarktungsfähigkeit des Erzeugnisses aufgrund bestimmter Pflanzenschutzmittelrückstände führen. Kommt es zum Beispiel bei einem Einsatz von systemischen Herbiziden auf Nachbarflächen zu einer unerwünschten Abdrift, kann dies Einfluss auf den Fruchtansatz haben, wenn die Kontamination im Zeitraum bis zur Reblüte erfolgt. Bei Einsatz von Kontaktherbiziden würden infolge unerwünschter Abdrift benetzte Teile der Laubwand oder Stocktriebe verätzt werden. Umgekehrt kann es durch Abdrift von im Weinbau eingesetzten Fungiziden zu Problemen auf benachbarten Ackerflächen kommen. Diese sind teilweise für die dort angebauten Kulturen nicht zugelassen, so dass es bei Rückstandsuntersuchungen infolge der guten Analytik und niedrigen Rückstandshöchstmengen dazu kommen kann, dass die erzeugten Produkte nicht verkehrsfähig sind. Das Gleiche gilt für die im ökologischen Weinbau eingesetzten Kupferpräparate. Derartige Fälle sind in der Praxis immer wieder festzustellen und daher zu vermeiden.

Es kann also sowohl zu Schäden auf Ackerflächen kommen durch Pflanzenschutzarbeiten in benachbarten Weinbergen als auch umgekehrt zu Schäden auf Weinbergflächen und an den dort wachsenden Trauben durch Pflanzenschutzarbeiten auf benachbartem Ackerland.

Viele Bewirtschaftungs- und Schutzmethoden im Weinbau sind erst dann möglich bzw. erst dann effektiv, wenn sie in einem abgerundeten Rebgelände stattfinden.

- Schonende Pflanzenschutzstrategien, die qualitative, ökologische und ökonomische Vorteile mit sich bringen, sind wichtig zur Sicherstellung der nachhaltigen Produktion von hochwertigen Weinen.
- Weit verbreitete und seit Jahren etablierte Methoden, wie zum Beispiel die Traubenwicklerbekämpfung durch Pheromone, funktionieren nur, wenn in geschlossenen Rebflächen die für die Beschränkung der Vermehrung und die Verwirrung der Schädlinge nötigen Pheromondispenser möglichst flächendeckend und mit möglichst geringer, weil kostspieliger Doppelaushängung an den Rändern (Grenzen zu anderen Kulturen, Nutzungsarten oder sonstigem Bewuchs) ausgebracht werden.
- Auch für die Vogelabwehr zur Sicherung der reifen Trauben vor Fraß- oder sonstigen, auch qualitätsmindernden, Schäden sind geschlossene Rebgelände sowohl fachlich als auch ökonomisch nötig, da nur so ein effektiver Schutz ermöglicht wird.
- Geschlossenes Rebgelände hilft auch Wildschäden zu vermeiden:

Im überwiegenden Teil von Rheinhessen gibt es derzeit wenig Schwarzwild. Die Begrenzung der Population ist aus Sicht des Weinbaus nicht zuletzt deshalb notwendig, da Wildschäden in Weinbergen in Rheinland-Pfalz in der Regel nicht entschädigungspflichtig sind. Zudem wird dadurch das Risiko des Auftretens der anzeigepflichtigen und für die Nutztierhaltung in Deutschland ein erhebliches Risiko darstellenden Afrikanischen Schweinepest vermindert, die im Jahr 2018 im Dreiländereck Frankreich-Luxemburg-Belgien, etwa 60 Kilometer von der deutschen Grenze entfernt, festgestellt wurde und aktuell in Brandenburg sowie Sachsen auftritt. Die Bekämpfung von Schwarzwild ist in geschlossenem Rebgelände eher möglich und weniger aufwendig als in Gemarkungen mit sich abwechselnden Kulturen, wie Weinbau, Ackerbau und Obstbau, mit den sich dort bietenden Rückzugsräumen und Nahrungsquellen.

- Vor dem Hintergrund der zunehmenden Bedeutung der Tröpfchenbewässerung von Weinbergen, die insbesondere bei Junganlagen zum Anwachsen der Reben genutzt wird, sind geschlossene Rebareale für den Aufbau und



den Betrieb der dafür benötigten Infrastruktur (Brunnen, Leitungen etc.) von großem Vorteil. Sowohl die gemeinsame Beschaffung des Wassers als auch die gemeinsame Nutzung von Transport- sowie Verteilungsleitungen werden dadurch effizienter und günstiger.

- Die Anforderungen an ein Wegenetz im Weinbau sind anders gestaltet als zum Beispiel im Ackerbau. Würden ehemals weinbaulich genutzte Weinbauareale nicht mehr weinbaulich genutzt, würde das auf den Weinbau ausgerichtete Wegenetz eine Ackerbau- und Grünlandnutzung deutlich erschweren bzw. verhindern.

Das Wegenetz im Weinbau ist in der Regel auf nicht so große und schwere Fahrzeuge und Maschinen ausgerichtet wie im Ackerbau. Wenn nun alle Wirtschaftswege auf eine höhere Belastung ausgelegt werden müssten, würde dies zu einer stärkeren finanziellen Belastung aller Grundstückseigentümer in einer Gemarkung führen.

Die historisch gewachsene Kulturlandschaft und das Landschaftsbild mit den traditionellen Weinbergslagen ist prägend für den g.U. Rheinhessen und dessen Reputation.

- Der Weinbau in traditionellen und landschaftsprägenden Hanglagen prägt bei den Anwohnern des Gebiets, bei den Mitgliedern der Weinwirtschaft der Region, in der Fachwelt und auch bei den Verbrauchern den Charakter der Weinregion.
- Die Verlagerung des Anbaus in traditionelles Ackergelände hätte eine Veränderung des über Jahrhunderte gewachsenen Landschaftsbildes und damit der gewachsenen Kulturlandschaft zur Folge.
- Nicht ohne Grund verwenden die Weinwerbungen bei der Darstellung der Weinregion regelmäßig Bilder, die in traditionellen Weinbergslagen aufgenommen wurden.
- Auch im Bereich des Tourismus spielt das Thema Wein in Verbindung mit der traditionellen Weinbauregion sowie den traditionellen Weinbergslagen eine tragende Rolle.
- Viele Weine, die in Fachpublikationen dargestellt werden und die Wahrnehmung und Reputation der g.U. Rheinhessen daher stark prägen, stammen häufig aus traditionellen Hanglagen (Westhofener Morstein, Gundersheimer Höllenbrand, Appenheimer Hundertgulden, Niersteiner Hipping etc.).
- Durch diese weichen Faktoren ist die g.U. Rheinhessen bei Handel und Verbraucher emotional positiv aufgeladen und besetzt. Beim Kauf und Konsum von Wein aus Rheinhessen spielt sich im Kopf des Verbrauchers ein „Kopfkino“ ab mit Bildern insbesondere berühmter Hanglagen. Mancher denkt vielleicht hierbei an einen Urlaub und die schöne Landschaft. Dies macht die g.U. Rheinhessen unverwechselbar und einzigartig.
- Vielen traditionellen Weinbergsflächen würde eine unerwünschte Verbuschung drohen, da sie aufgrund ihrer geringen Größe, Beschaffenheit und oftmals schlechten Erreichbarkeit für größere Maschinen für andere Nutzungen als für den Weinbau nicht geeignet sind. Auf den dann nicht bewirtschafteten Flächen können sich durch Selbstansiedelung Wirtspflanzen, wie Brombeeren, für unerwünschte Schädlinge wie die Kirschessigfliege etablieren, die wiederum die Gesundheit und Qualität der Trauben auf benachbarten Weinbauflächen gefährden.

Aus den zuvor genannten Gründen ergibt sich, dass eine Bewirtschaftung der Weinberge auf abgerundetem und möglichst abgeschlossenem Gelände Vorteile verschiedenster Art für die Eigentümer und Bewirtschafter von Weinbauflächen sowie die Umwelt hat. Deswegen soll der Anteil der jetzt schon vereinzelt bestehenden Streuweinberge mit den hier dargelegten vielfältigen Nachteilen nicht zunehmen.

- Hiermit bestätige/n ich/wir, dass ich/wir die beiliegenden Ausführungen zum Datenschutz zur Kenntnis genommen habe/n.**

Datum

Unterschrift(en)

Einziges Dokument Änderung

1 Eingetragener Name:

Rheinhessen

2 Art der geografischen Angabe:

Geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.

3 EU-Registriernummer³:

PDO-DE: A 1274

³ Siehe Fußnote 1



4 Mitgliedstaat, zu dem das abgegrenzte Gebiet gehört:

Bundesrepublik Deutschland

5 Kategorie von Weinbauerzeugnissen:

Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein

6 Beschreibung des Weins/der Weine:

Erzeugnis: Qualitätswein weiß

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

In Rheinhessen werden neben Weißweinen (69 %) traditionell auch Rosé- und Rotweine (31 %) angebaut. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie in Nummer 11 beschrieben, charakteristische Eigenschaften. Bei **Weißweinen** liegen deutliche Fruchtnoten vor nach Apfel, Pfirsich, Grapefruit sowie exotische Aromen wie Maracuja und Ananas, in besonderen Fällen Muskat- und Rosenduft. Die moderne ausgewogene Säure-Süße Balance der Weine macht sie lebendig und hat ihren Erfolg begründet. Aufgrund dieser Harmonie werden über 50 % der Weine trocken und halbtrocken angebaut.

Natürliche Mindestalkoholgehalte/Mindestmostgewichte (Angabe in Vol.-% potentieller Alkohol/° Öchsle): Rebsorte Morio-Muskat und Riesling 7,5 Vol.-%/60° Öchsle, alle übrigen Rebsorten 7,8 Vol.-%/62° Öchsle.

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	15
Minimal vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	7
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

Beschreibung des Weins/der Weine

Erzeugnis: Qualitätswein rot

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

In Rheinhessen werden neben Weißweinen (69 %) traditionell auch Rosé- und Rotweine (31 %) angebaut. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie in Nummer 11 beschrieben, charakteristische Eigenschaften.

Die **Rotweine** aus Rheinhessen sind je nach Rebsorte von den Fruchtaromen Cassis, Brombeeren, Kirschen und Erdbeeren geprägt. Die körperreichen Weine haben meist eine weiche Säurestruktur, aber eine prägende Tanninstruktur, die für diese Weine eine gewisse Reifezeit verlangt.

Natürliche Mindestalkoholgehalte/Mindestmostgewichte (Angabe in Vol.-% potentieller Alkohol/° Öchsle): Rebsorte Portugieser 7,5 Vol.-%/60° Öchsle, Dornfelder 8,8 Vol.-%/68° Öchsle, alle übrigen Rebsorten 7,8 Vol.-%/62° Öchsle.

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	15
Minimal vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	7
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

Beschreibung des Weins/der Weine

Erzeugnis: Qualitätswein Rosé

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

In Rheinhessen werden neben Weißweinen (69 %) traditionell auch Rosé- und Rotweine (31 %) angebaut.



Der **Roséwein** aus Rheinhessen wird aus roten Rebsorten hell gekeltert. Er ist von heller bis blassroter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, weniger alkoholartige Art und seinen geringeren Tanningehalt.

Natürliche Mindestalkoholgehalte/Mindestmostgewichte (Angabe in Vol.-% potentieller Alkohol/° Öchsle): Rebsorte Portugieser 7,5 Vol.-%/60° Öchsle, Dornfelder 8,8 Vol.-%/68° Öchsle, alle übrigen Rebsorten 7,8 Vol.-%/62° Öchsle.

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	15
Minimal vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	7
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

Beschreibung des Weins/der Weine

Erzeugnis: Prädikatswein Kabinett

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

In Rheinhessen werden neben Weißweinen (69 %) traditionell auch Rosé- und Rotweine (31 %) angebaut. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie in Nummer 11 beschrieben, charakteristische Eigenschaften.

Bei **Weißweinen** liegen deutliche Fruchtnoten vor nach Apfel, Pfirsich, Grapefruit sowie exotische Aromen wie Maracuja und Ananas, in besonderen Fällen Muskat- und Rosenduft. Die moderne ausgewogene Säure-Süße Balance der Weine macht sie lebendig und hat ihren Erfolg begründet. Aufgrund dieser Harmonie werden über 50 % der Weine trocken und halbtrocken angebaut.

Die **Rotweine** aus Rheinhessen sind je nach Rebsorte von den Fruchtaromen Cassis, Brombeeren, Kirschen und Erdbeeren geprägt. Die körperreichen Weine haben meist eine weiche Säurestruktur, aber eine prägende Tanninstruktur, die für diese Weine eine gewisse Reifezeit verlangt.

Der **Roséwein** aus Rheinhessen wird aus roten Rebsorten hell gekeltert. Er ist von heller bis blassroter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, weniger alkoholartige Art und seinen geringeren Tanningehalt.

Natürliche Mindestalkoholgehalte/Mindestmostgewichte (Angabe in Vol.-% potentieller Alkohol/° Öchsle): Rebsorten Müller-Thurgau, Riesling und Silvaner 9,5 Vol.-%/73° Öchsle, alle übrigen Rebsorten 10,0 Vol.-%/76° Öchsle.

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	7
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	18 Milliäquivalent bei Weiß- und Roséwein 20 Milliäquivalent bei Rotwein
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200 mg/l bei Weiß- und Roséwein 150 mg/l bei Rotwein

Beschreibung des Weins/der Weine

Erzeugnis: Prädikatswein Spätlese

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

In Rheinhessen werden neben Weißweinen (69 %) traditionell auch Rosé- und Rotweine (31 %) angebaut. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie in Nummer 11 beschrieben, charakteristische Eigenschaften. Die Weine zeichnen sich durch folgende charakteristische Eindrücke aus:

Bei **Weißweinen** liegen deutliche Fruchtnoten vor nach Apfel, Pfirsich, Grapefruit sowie exotische Aromen wie Maracuja und Ananas, in besonderen Fällen Muskat- und Rosenduft. Die moderne ausgewogene Säure-Süße Balance der Weine macht sie lebendig und hat ihren Erfolg begründet. Aufgrund dieser Harmonie werden über 50 % der Weine trocken und halbtrocken angebaut.



Die **Rotweine** aus Rheinhessen sind je nach Rebsorte von den Fruchtaromen Cassis, Brombeeren, Kirschen und Erdbeeren geprägt. Die körperreichen Weine haben meist eine weiche Säurestruktur, aber eine prägende Tanninstruktur, die für diese Weine eine gewisse Reifezeit verlangt.

Der **Roséwein** aus Rheinhessen wird aus roten Rebsorten hell gekeltert. Er ist von heller bis blassroter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, weniger alkoholartige Art und seinen geringeren Tanningehalt.

Natürliche Mindestalkoholgehalte/Mindestmostgewichte (Angabe in Vol.-% potentieller Alkohol/° Öchsle): Rebsorte Riesling 11,4 Vol.-%/85° Öchsle, alle übrigen Rebsorten 12,2 Vol.-%/90° Öchsle.

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	7
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	18 Milliäquivalent bei Weiß- und Roséwein 20 Milliäquivalent bei Rotwein
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	300

Beschreibung des Weins/der Weine

Erzeugnis: Prädikatswein Auslese

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

In Rheinhessen werden neben Weißweinen (69 %) traditionell auch Rosé- und Rotweine (31 %) angebaut. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie in Nummer 11 beschrieben, charakteristische Eigenschaften.

Bei **Weißweinen** liegen deutliche Fruchtnoten vor nach Apfel, Pfirsich, Grapefruit sowie exotische Aromen wie Maracuja und Ananas, in besonderen Fällen Muskat- und Rosenduft. Die moderne ausgewogene Säure-Süße Balance der Weine macht sie lebendig und hat ihren Erfolg begründet. Aufgrund dieser Harmonie werden über 50 % der Weine trocken und halbtrocken angebaut.

Die **Rotweine** aus Rheinhessen sind je nach Rebsorte von den Fruchtaromen Cassis, Brombeeren, Kirschen und Erdbeeren geprägt. Die körperreichen Weine haben meist eine weiche Säurestruktur, aber eine prägende Tanninstruktur, die für diese Weine eine gewisse Reifezeit verlangt.

Der **Roséwein** aus Rheinhessen wird aus roten Rebsorten hell gekeltert. Er ist von heller bis blassroter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, weniger alkoholartige Art und seinen geringeren Tanningehalt.

Natürliche Mindestalkoholgehalte/Mindestmostgewichte (Angabe in Vol.-% potentieller Alkohol/° Öchsle): Rebsorte Riesling 12,5 Vol.-%/92° Öchsle, Rebsorte Silvaner 13,0 Vol.-%/95° Öchsle, alle übrigen Rebsorten 13,8 Vol.-%/100° Öchsle.

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	7
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	18 Milliäquivalent bei Weiß- und Roséwein 20 Milliäquivalent bei Rotwein
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	350

Beschreibung des Weins/der Weine

Erzeugnis: Prädikatswein Beerenauslese

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

In Rheinhessen werden neben Weißweinen (69 %) traditionell auch Rosé- und Rotweine (31 %) angebaut. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie in Nummer 11 beschrieben, charakteristische Eigenschaften.



Bei **Weißweinen** liegen deutliche Fruchtnoten vor nach Apfel, Pfirsich, Grapefruit sowie exotische Aromen wie Maracuja und Ananas, in besonderen Fällen Muskat- und Rosenduft. Die moderne ausgewogene Säure-Süße Balance der Weine macht sie lebendig und hat ihren Erfolg begründet. Aufgrund dieser Harmonie werden über 50 % der Weine trocken und halbtrocken ausgebaut.

Die **Rotweine** aus Rheinhessen sind je nach Rebsorte von den Fruchtaromen Cassis, Brombeeren, Kirschen und Erdbeeren geprägt. Die körperreichen Weine haben meist eine weiche Säurestruktur, aber eine prägende Tanninstruktur, die für diese Weine eine gewisse Reifezeit verlangt.

Der **Roséwein** aus Rheinhessen wird aus roten Rebsorten hell gekeltert. Er ist von heller bis blassroter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, weniger alkoholartige Art und seinen geringeren Tanningehalt.

Natürliche Mindestalkoholgehalte/Mindestmostgewichte Angabe in Vol.-% potentieller Alkohol/° Öchsle): alle Rebsorten 16,9 Vol.-%/120° Öchsle.

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	5,5
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	400

Beschreibung des Weins/der Weine

Erzeugnis: Prädikatswein Eiswein

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

In Rheinhessen werden neben Weißweinen (69 %) traditionell auch Rosé- und Rotweine (31 %) ausgebaut. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie in Nummer 11 beschrieben, charakteristische Eigenschaften.

Bei **Weißweinen** liegen deutliche Fruchtnoten vor nach Apfel, Pfirsich, Grapefruit sowie exotische Aromen wie Maracuja und Ananas, in besonderen Fällen Muskat- und Rosenduft. Die moderne ausgewogene Säure-Süße Balance der Weine macht sie lebendig und hat ihren Erfolg begründet. Aufgrund dieser Harmonie werden über 50 % der Weine trocken und halbtrocken ausgebaut.

Die **Rotweine** aus Rheinhessen sind je nach Rebsorte von den Fruchtaromen Cassis, Brombeeren, Kirschen und Erdbeeren geprägt. Die körperreichen Weine haben meist eine weiche Säurestruktur, aber eine prägende Tanninstruktur, die für diese Weine eine gewisse Reifezeit verlangt.

Der **Roséwein** aus Rheinhessen wird aus roten Rebsorten hell gekeltert. Er ist von heller bis blassroter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, weniger alkoholartige Art und seinen geringeren Tanningehalt.

Natürliche Mindestalkoholgehalte/Mindestmostgewichte (Angabe in Vol.-% potentieller Alkohol/° Öchsle): alle Rebsorten 16,9 Vol.-%/120° Öchsle.

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	5,5
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	400



Beschreibung des Weins/der Weine

Erzeugnis: Prädikatswein Trockenbeerenauslese

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

In Rheinhessen werden neben Weißweinen (69 %) traditionell auch Rosé- und Rotweine (31 %) angebaut. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie in Nummer 11 beschrieben, charakteristische Eigenschaften.

Bei **Weißweinen** liegen deutliche Fruchtnoten vor nach Apfel, Pfirsich, Grapefruit sowie exotische Aromen wie Maracuja und Ananas, in besonderen Fällen Muskat- und Rosenduft. Die moderne ausgewogene Säure-Süße Balance der Weine macht sie lebendig und hat ihren Erfolg begründet. Aufgrund dieser Harmonie werden über 50 % der Weine trocken und halbtrocken angebaut.

Die **Rotweine** aus Rheinhessen sind je nach Rebsorte von den Fruchtaromen Cassis, Brombeeren, Kirschen und Erdbeeren geprägt. Die körperreichen Weine haben meist eine weiche Säurestruktur, aber eine prägende Tanninstruktur, die für diese Weine eine gewisse Reifezeit verlangt.

Der **Roséwein** aus Rheinhessen wird aus roten Rebsorten hell gekeltert. Er ist von heller bis blassroter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, weniger alkoholartige Art und seinen geringeren Tanningehalt.

Natürliche Mindestalkoholgehalte/Mindestmostgewichte (Angabe in Vol.-% potentieller Alkohol/° Öchsle): alle Rebsorten 21,5 Vol.-%/150° Öchsle.

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	5,5
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	35
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	400

Beschreibung des Weins/der Weine

Erzeugnis: Qualitätsschaumwein, Sekt b.A., Qualitätsp Perlwein

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

In Rheinhessen werden neben Weißweinen (69 %) traditionell auch Rosé- und Rotweine (31 %) angebaut. Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Rheinhessen“ können zur Herstellung von Qualitätsp Perlwein b.A., Sekt b.A. und Crémant verwendet werden. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie in Nummer 11 beschrieben, charakteristische Eigenschaften.

Bei **Weißweinen** liegen deutliche Fruchtnoten vor nach Apfel, Pfirsich, Grapefruit sowie exotische Aromen wie Maracuja und Ananas, in besonderen Fällen Muskat- und Rosenduft. Die moderne ausgewogene Säure-Süße Balance der Weine macht sie lebendig und hat ihren Erfolg begründet. Aufgrund dieser Harmonie werden über 50 % der Weine trocken und halbtrocken angebaut.

Die **Rotweine** aus Rheinhessen sind je nach Rebsorte von den Fruchtaromen Cassis, Brombeeren, Kirschen und Erdbeeren geprägt. Die körperreichen Weine haben meist eine weiche Säurestruktur, aber eine prägende Tanninstruktur, die für diese Weine eine gewisse Reifezeit verlangt.

Der **Roséwein** aus Rheinhessen wird aus roten Rebsorten hell gekeltert. Er ist von heller bis blassroter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, weniger alkoholartige Art und seinen geringeren Tanningehalt.

Natürliche Mindestalkoholgehalte/Mindestmostgewichte (Angabe in Vol.-% potentieller Alkohol/° Öchsle): alle Rebsorten 7,0 Vol.-%/57° Öchsle.

Analysemerkmale:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	15
Minimal vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	7
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure



Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	18 Milliäquivalent bei Weiß- und Rosé 20 Milliäquivalent bei Rot
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	185

7 Traditionelle Bezeichnung:

Weine sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffen zu kennzeichnen: Qualitätswein; Prädikatswein ergänzt durch Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein. Erzeugnisse, die fakultativ mit den Begriffen Classic, Qualitätsperlwein, Sekt b.A., Winzersekt, Weißherbst gekennzeichnet werden können.

8 Weinbereitungsverfahren:

Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung:

Art des Verfahrens:

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Beschreibung des Verfahrens:

Erzeugnis: Qualitätswein, Sekt b.A., Qualitätsperlwein

Anreicherung: Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15 Vol.-% enthaltener Alkohol angereichert werden.

Süßung: ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.

Mischung und Verschnitt: Außer zur Herstellung von Rotling gemäß § 32 Absatz 2 der Weinverordnung ist das Vermischen oder der Verschnitt von Erzeugnissen aus Rotweinträumen mit Erzeugnissen aus Weißweinträumen nicht zulässig.

Im Übrigen sind für die Herstellung die önologischen Verfahren gemäß Verordnung (EG) Nummer 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nummer 606/2009 zugelassen.

Erzeugnis: Prädikatswein

Anreicherung: Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

Süßung: ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.

Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Eichenholzstücken ist bei Prädikatswein nicht erlaubt.

Mischung und Verschnitt: Außer zur Herstellung von Rotling gemäß § 32 Absatz 2 der Weinverordnung ist das Vermischen oder der Verschnitt von Erzeugnissen aus Rotweinträumen mit Erzeugnissen aus Weißweinträumen nicht zulässig.

Im Übrigen sind für die Herstellung die önologischen Verfahren gemäß Verordnung (EG) Nummer 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nummer 606/2009 zugelassen.

Hektarhöchstträge in hl/ha:

Der Hektarhöchsttrag ist auf 105 hl/ha festgesetzt.

9 Keltertraubensorte(n), aus denen der Wein/die Weine gewonnen wird/werden:

Keltertraubensorten der Art *vitis vinifera*, aus denen die Weine der „Rheinhessen“ gewonnen werden:

Weißwein

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Freisamer, Früher Roter Malvasier, Gelber Muskateller, Gewürztraminer, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Hibernat, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon blanc, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer.

Rot- und Roséwein

Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet franc, Cabernet Mito, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Früher Roter Malvasier, Hegel, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskat Hamburg, Neronet, Palas, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent, Syrah.

10 Kurze Beschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets:

Das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung wird im Norden und im Osten zwischen Bingen und Worms durch den Rheinbogen begrenzt sowie im Nordwesten durch die Nahe. Die westliche Grenze verläuft von Norden nach Süden entlang der Gemeinden Bingen am Rhein, Grolsheim, Gensingen, Biebelsheim, Hackenheim, Volxheim, Frei-



Laubersheim, Fürfeld, Tiefenthal, Stein-Bockenheim, Nieder-Wiesen, Bechenheim, Offenheim, Mauchenheim, Freimersheim, Flomborn, Ober-Flörsheim, Flörsheim-Dalsheim, Mölsheim, Wachenheim, Hohen-Sülzen und Offstein bis nach Worms im Süden.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden Albig, Alsheim, Alzey (Alzey, Dautenheim, Heimersheim, Weinheim), Appenheim, Armsheim (Armsheim, Schimsheim), Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (Landkreis Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein (Bingen, Büdesheim, Dietersheim, Dromersheim, Gaulsheim, Kempten, Sponsheim), Bodenheim, Bornheim (Landkreis Alzey-Worms), Bubenheim (Landkreis Mainz-Bingen), Budenheim, Dalheim, Dexheim, Dienheim, Dintesheim, Dittelsheim-Heßloch (Dittelsheim, Heßloch), Dolgesheim, Dorn-Dürkheim, Eckelsheim, Eich, Eimsheim, Engelstadt, Ensheim, Eppelsheim, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Essenheim, Flonheim (Flonheim, Uffhofen), Flörsheim-Dalsheim, Flomborn, Framersheim, Frei-Laubersheim, Freimersheim (Landkreis Alzey-Worms), Frettenham, Friesenheim, Fürfeld, Gabsheim, Gau-Algesheim, Gau-Bickelheim, Gau-Bischofsheim, Gau-Heppenheim, Gau-Odernheim (Gau-Köngernheim, Gau-Odernheim), Gau-Weinheim, Gensingen, Gimbsheim, Grolsheim, Gumbsheim, Gundersheim, Gundheim, Guntersblum, Hackenheim, Hahnheim, Hangen-Weisheim, Harxheim (Landkreis Mainz-Bingen), Hillesheim (Landkreis Mainz-Bingen), Hochborn, Hohen-Sülzen, Horrweiler, Ingelheim am Rhein (Groß-Winternheim, Heidesheim, Nieder-Ingelheim, Ober-Ingelheim, Wackernheim), Jugenheim in Rheinhessen, Kettenheim, Klein-Winternheim, Köngernheim, Lonsheim, Lörzweiler, Ludwigshöhe, Mainz, Mauchenheim, Mettenham, Mölsheim, Mommenheim, Monsheim, Monzernheim, Mörstadt, Nack, Nackenheim, Neu-Bamberg, Nieder-Hilbersheim, Nieder-Olm, Nieder-Wiesen, Nierstein (Nierstein, Schwabsburg), Ober-Flörsheim, Ober-Hilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (Landkreis Mainz-Bingen), Saulheim (Nieder-Saulheim, Ober-Saulheim), Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stackeden-Elsheim (Elsheim, Stackeden), Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (Landkreis Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim (Landkreis Alzey-Worms), Wahlheim, Wallertheim (Wallertheim, Wißberg), Weinsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wolfsheim, Wöllstein, Wonsheim, Worms (Abenheim, Heppenheim, Herrnsheim, Hochheim, Horchheim, Leiselheim, Neuhausen, Pfeddersheim, Pfifflichheim, Rheindürkheim, Weinsheim, Wiesoppenheim, Worms), Wörrstadt (Rommersheim, Wörrstadt), Zornheim, Zotzenheim.

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 „Rheinhessen“ 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.

11 Beschreibung des Zusammenhangs/der Zusammenhänge mit dem geografischen Gebiet:

Das Weinanbaugebiet Rheinhessen ist in seiner Ausdehnung annähernd deckungsgleich mit dem rheinhessischen Tafel- und Hügelland beziehungsweise dem Mainzer Becken. Das Relief Rheinhessens ist geprägt durch Plateaus aus widerständigem Kalkstein, welche durch breite Talungen mit sanften Hügeln und Niederungen durchschnitten werden. Die höchsten Plateaubereiche liegen zwischen 250 und 300 Metern über NN, wohingegen die Niederungen 100 bis 150 Meter über NN aufweisen. Der Weinbau konzentriert sich auf die Hangbereiche, die durchschnittliche Hangneigung beträgt allerdings rund 7 %. Steillagenanbau findet man insbesondere im Bereich um Nierstein und in Bingen. Im Durchschnitt wächst der Wein in einer Höhe von 175 Metern über NN. Es dominieren Expositionen von Südost bis Südwest.

Das Weinbaugebiet Rheinhessen wird überwiegend von tertiären und quartären Sedimenten aufgebaut, welche über einem Sockel aus Rotliegend-Gesteinen liegen. Diese Rotliegend-Gesteine treten lediglich im äußersten Südwesten von Rheinhessen und bei Nierstein an die Erdoberfläche (Niersteiner Horst). Der größte Teil von Rheinhessen ist von tertiären Gesteinen, welche überwiegend von quartären Sedimenten (Lösslehm, Flussterrassen, Auensedimente, Hangsedimente) überlagert werden. Die Plateaubereiche in Rheinhessen werden von tertiären Kalksteinen gebildet, wohingegen die Hang-, Hügel- und Niederungsbereiche in weicheren tertiären Mergeln entwickelt sind. Die Kalksteine der Plateaubereiche sind meist mit Löss überlagert, die Kalke und Mergel der Hangbereiche werden oft von Löss oder Hangsedimenten verschleiert, wohingegen die Mergel der Niederungszonen von Auen-, Terrassen- oder Umlagerungssedimenten bedeckt sind. Im nordwestlichen Teil des Weinbaugebiets Rheinhessen in der Nähe von Bingen treten devonische Quarzite und Tonschiefer auf. Für die Bodenbildung stellt der Löss beziehungsweise Lösslehm das wichtigste Ausgangssubstrat dar.

Klimatisch lässt sich die weinbaulich genutzte Fläche im Anbaugebiet Rheinhessen wie folgt fassen: Die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt circa 9,9 °C. Die Durchschnittstemperatur in der Vegetationsperiode liegt bei 14,6 °C. Die Areale mit den niedrigeren Jahresdurchschnittstemperaturen liegen im Südwesten des Anbaugebiets an der Grenze zum Saar-Nahe-Becken. Mittlere Temperaturwerte findet man auf dem rheinhessischen Tafel- und Hügelland, wogegen die höchsten Jahresdurchschnittstemperaturen mit zunehmender Nähe zum Oberrheingraben erreicht werden. Im Jahresdurchschnitt fällt ein Niederschlag von etwa 550 mm. In der Vegetationsperiode fallen durchschnittlich 65 % (355 mm) des Jahresniederschlags. Im Schnitt erhalten die rheinhessischen Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von ungefähr 650 000 WH/m².



Die Winzer bewirtschaften große zusammenhängende Parzellen, das heißt, 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.

12 Weitere Bedingungen für die Aufmachung, Etikettierung sowie alle sonstigen wesentlichen Anforderungen:

Titel: Wein, Sekt b.A. Perlwein

Rechtsrahmen: (EU-Recht, einzelstaatliches Recht)

Einzelstaatliches Recht

Art der Bedingung:

(Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet, Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet, zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften)

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften:

Beschreibung:

Um die traditionellen Begriffe, die mit der Ursprungsbezeichnung „Rheinhessen“ verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Perlweine b.A. oder Sekte b.A. zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sogenannte A.P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ist die Losnummer.

13 Kontrollen:

Für die Kontrolle zuständige Behörden oder Zertifizierungsstellen:

Name:

Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz

Adresse:

Burgenlandstraße 7, 55543 Bad Kreuznach
Postfach 1851, 55508 Bad Kreuznach

Telefon/Telefax/E-Mail:

Telefon: 06 71/7 93-0
Telefax: 06 71/7 93 11 99
E-Mail: info@lwk-rlp.de

**Organisation zur Verwaltung
herkunftsgeschützter Weinnamen
für das Weinanbaugebiet Rheinhessen
– Schutzgemeinschaft Rheinhessen –**

**„Rheinhessen“
Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein
Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung**

1 Geschützter Name

„Rheinhessen“

2 Beschreibung des Weins/der Weine

2.1 Analytisch

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

- Vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 5,5 Vol.-% bei Beerenauslese etc. beziehungsweise 7,0 Vol.-% bei Qualitätswein
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung maximal 15 Vol.-%
- Gesamtzuckergehalt gemäß Anhang XIV Teil A + B der Verordnung (EG) Nummer 607/2009

Unbeschadet der unten genannten Verwendungsbedingungen in Anhang XIV Teil A darf der Zuckergehalt um nicht mehr als 3 g/l und von Teil B um nicht mehr als 1 g/l von der Angabe auf dem Etikett des Erzeugnisses abweichen.



Geschmacksangabe bei Stillwein	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 Restzuckergehalt.
halbtrocken	Wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: – 12 g/l oder – 18 g/l, sofern der in Gramm je Liter 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/l beträgt.
süß	Wenn sein Zuckergehalt mindestens 45 g/l beträgt.

Geschmacksangabe bei Sekt b.A.	Zuckergehalt
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.

– Gesamtsäure muss mindestens 3,5 g/l betragen

– Gehalte an flüchtiger Säure:

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

– Gesamtschwefeldioxidgehalte:

A. Weine

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:

- 150 mg/l bei Rotwein;
- 200 mg/l bei Weißwein und Roséwein.

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

- 200 mg/l bei Rotwein und
- 250 mg/l bei Weißwein 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;

B. Sekt b.A.

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Sekte b.A. darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht überschreiten.

– Gehalte an Kohlendioxid:

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Qualitätsperlwein 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.

2.2 Organoleptisch

In Rheinhessen werden neben Weißweinen (69 %) traditionell auch Rosé- und Rotweine (31 %) angebaut. Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Rheinhessen“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b.A., Sekt b.A. und Crémant verwendet werden. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie in Nummer 8 beschrieben, charakteristische Eigenschaften.

Die Weine zeichnen sich durch folgende charakteristische Eindrücke aus:

Bei **Weißweinen** liegen deutliche Fruchtnoten vor nach Apfel, Pfirsich, Grapefruit sowie exotische Aromen wie Maracuja und Ananas, in besonderen Fällen Muskat- und Rosenduft. Die moderne ausgewogene Säure-Süße Balance der Weine macht sie lebendig und hat ihren Erfolg begründet. Aufgrund dieser Harmonie werden über 50 % der Weine trocken und halbtrocken angebaut.

Die **Rotweine aus Rheinhessen** sind je nach Rebsorte von den Fruchtaromen Cassis, Brombeeren, Kirschen und Erdbeeren geprägt. Die körperreichen Weine haben meist eine weiche Säurestruktur, aber eine prägende Tanninstruktur, die für diese Weine eine gewisse Reifezeit verlangt.

Der **Roséwein aus Rheinhessen** wird aus roten Rebsorten hell gekeltert. Er ist von heller bis blassroter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, weniger alkoholartige Art und seinen geringeren Tanningehalt.

3 Abgrenzung des Gebiets

Das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung wird im Norden und im Osten zwischen Bingen und Worms durch den Rheinbogen begrenzt sowie im Nordwesten durch die Nahe. Die westliche Grenze verläuft von Norden nach Süden entlang der Gemeinden Bingen am Rhein, Grolsheim, Gensingen, Biebelsheim, Hackenheim, Volxheim, Frei-Laubersheim, Fürfeld, Tiefenthal, Stein-Bockenheim, Nieder-Wiesen, Bechenheim, Offenheim, Mauchenheim, Freimersheim, Flomborn, Ober-Flörsheim, Flörsheim-Dalsheim, Mölsheim, Wachenheim, Hohen-Sülzen und Offstein bis nach Worms im Süden.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden Albig, Alsheim, Alzey (Alzey, Dautenheim, Heimersheim, Weinheim), Appenheim, Armsheim (Armsheim, Schimsheim), Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (Landkreis Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein (Bingen, Büdesheim, Dietersheim, Dromersheim, Gaulsheim, Kempten, Sponsheim), Bodenheim, Bornheim (Landkreis Alzey-Worms), Bubenheim (Landkreis Mainz-Bingen), Budenheim, Dalheim, Dexeheim, Dienheim, Dintesheim, Dittelsheim-Heßloch (Dittelsheim, Heßloch), Dolgesheim, Dorn-Dürkheim, Eckelsheim, Eich, Eimsheim, Engelstadt, Ensheim, Eppelsheim, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Essenheim, Flonheim (Flonheim, Uffhofen), Flörsheim-Dalsheim, Flomborn, Framersheim, Frei-Laubersheim, Freimersheim (Landkreis Alzey-Worms), Frettenham, Friesenheim, Fürfeld, Gabsheim, Gau-Algesheim, Gau-Bickelheim, Gau-Bischofsheim, Gau-Heppenheim, Gau-Odernheim (Gau-Köngernheim, Gau-Odernheim), Gau-Weinheim, Gensingen, Gimsheim, Grolsheim, Gumbsheim, Gundersheim, Gundheim, Guntersblum, Hackenheim, Hahnheim, Hangen-Weisheim, Harxheim (Landkreis Mainz-Bingen), Hillesheim (Landkreis Mainz-Bingen), Hochborn, Hohen-Sülzen, Horrweiler, Ingelheim am Rhein (Groß-Winternheim, Heidesheim, Nieder-Ingelheim, Ober-Ingelheim, Wackernheim), Jugenheim in Rheinhessen, Kettenheim, Klein-Winternheim, Köngernheim, Lonsheim, Lörzweiler, Ludwigshöhe, Mainz, Mauchenheim, Mettenheim, Mölsheim, Mommenheim, Monsheim, Monzernheim, Mörstadt, Nack, Nackenheim, Neu-Bamberg, Nieder-Hilbersheim, Nieder-Olm, Nieder-Wiesen, Nierstein (Nierstein, Schwabsburg), Ober-Flörsheim, Ober-Hilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (Landkreis Mainz-Bingen), Saulheim (Nieder-Saulheim, Ober-Saulheim), Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stackeden-Elsheim (Elsheim, Stackeden), Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (Landkreis Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Undenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim (Landkreis Alzey-Worms), Wahlheim, Wallertheim (Wallertheim, Wißberg), Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wolfsheim, Wöllstein, Wonsheim, Worms (Abenheim, Heppenheim, Herrnsheim, Hochheim, Horchheim, Leiselheim, Neuhausen, Pfeddersheim, Pfifflicheim, Rheindürkheim, Weinsheim, Wiesoppenheim, Worms), Wörrstadt (Rommersheim, Wörrstadt), Zornheim, Zotzenheim.

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 „Rheinhessen“ 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.

4 Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind

Weine und Weinerzeugnisse 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,

Qualitätspertwein, auch ergänzt durch b.A., Sekt b.A. oder Winzersekt.

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

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

5.1.1 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

5.1.2 Prädikatswein

5.1.2.1 Kabinett

Rebsorten Müller-Thurgau,

Riesling und Silvaner 9,5 Vol.-%/73° Öchsle

alle übrigen Rotweinsorten 10,0 Vol.-%/76° Öchsle

5.1.2.2 Spätlese

Rebsorten Riesling und Silvaner 11,4 Vol.-%/85° Öchsle

alle übrigen Rebsorten 12,2 Vol.-%/90° Öchsle

5.1.2.3 Auslese

Rebsorte Riesling 12,5 Vol.-%/92° Öchsle

Rebsorte Silvaner 13,0 Vol.-%/95° Öchsle

alle übrigen Rebsorten 13,8 Vol.-%/100° Öchsle

5.1.2.4 Beerenauslese

alle Rebsorten 16,9 Vol.-%/120° Öchsle

5.1.2.5 Trockenbeerenauslese

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

5.1.2.6 Eiswein

alle Rebsorten 16,9 Vol.-%/120° Öchsle

5.1.3 Sekt b.A., Winzersekt

alle Rebsorten 7,0 Vol.-%/57° Öchsle

5.2 Anreicherung

Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15 Vol.-% enthaltener Alkohol 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 Prädikatsweinen nicht erlaubt.

5.5 Mischung und Verschnitt

Außer zur Herstellung von Rotling gemäß § 32 Absatz 2 der Weinverordnung ist das Vermischen oder der Verschnitt von Erzeugnissen aus Rotweitrauben mit Erzeugnissen aus Weißweitrauben nicht zulässig.

5.6 Im Übrigen sind für die Herstellung die önologischen Verfahren gemäß Verordnung (EG) Nummer 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nummer 606/2009 zugelassen. Darüber hinaus gelten die Vorschriften des Bundes und des Landes Rheinland-Pfalz.



6 Höchstertrag je Hektar

Der Hektarhöchstertrag ist auf 105 hl/ha festgesetzt.

7 Rebsorten

Keltertraubensorten der Art *vitis vinifera*, aus denen die Weine der „Rheinhessen“ gewonnen werden:

– Weißwein

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Freisamer, Gelber Muskateller, Gewürztraminer, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon blanc, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer

– Rot- und Roséwein

Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Silvaner, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Früher Roter Malvasier, Hegel, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskat Hamburg, Neronet, Palas, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent, Syrah.

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

8.1 Geografische Verhältnisse

8.1.1 Landschaft und Morphologie

Das Weinanbaugebiet Rheinhessen ist in seiner Ausdehnung annähernd deckungsgleich mit dem rheinhessischen Tafel- und Hügelland bzw. dem Mainzer Becken. Das Relief Rheinhessens ist geprägt durch Plateaus aus widerständigem Kalkstein, welche durch breite Talungen mit sanften Hügeln und Niederungen durchschnitten werden. Die höchsten Plateaubereiche liegen zwischen 250 und 300 Metern über NN, wohingegen die Niederungen 100 bis 150 Meter über NN aufweisen. Der Weinbau konzentriert sich auf die Hangbereiche, die durchschnittliche Hangneigung beträgt allerdings rund 7 %. Steillagenanbau findet man insbesondere im Bereich um Nierstein und in Bingen. Im Durchschnitt wächst der Wein in einer Höhe von 175 Metern über NN. Es dominieren Expositionen von Südost bis Südwest.

8.1.2 Geologie

Das Weinbaugebiet Rheinhessen wird überwiegend von tertiären und quartären Sedimenten aufgebaut, welche über einem Sockel aus Rotliegend-Gesteinen liegen. Diese Rotliegend-Gesteine treten lediglich im äußersten Südwesten von Rheinhessen und bei Nierstein an die Erdoberfläche (Niersteiner Horst). Der größte Teil von Rheinhessen ist von tertiären Gesteinen, welche überwiegend von quartären Sedimenten (Lösslehm, Flussterrassen, Auensedimente, Hangsedimente) überlagert werden. Die Plateaubereiche in Rheinhessen werden von tertiären Kalksteinen gebildet, wohingegen die Hang-, Hügel- und Niederungsbereiche in weicheren tertiären Mergeln entwickelt sind. Die Kalksteine der Plateaubereiche sind meist mit Löss überlagert, die Kalke und Mergel der Hangbereiche werden oft von Löss oder Hangsedimenten verschleiert, wohingegen die Mergel der Niederungszonen von Auen-, Terrassen- oder Umlagerungssedimenten bedeckt sind. Im nordwestlichen Teil des Weinbaugebiets Rheinhessen in der Nähe von Bingen treten devonische Quarzite und Tonschiefer auf. Für die Bodenbildung stellt der Löss bzw. Lösslehm das wichtigste Ausgangssubstrat dar.

8.2 Natürliche Einflüsse

Klimatisch lässt sich die weinbaulich genutzte Fläche im Anbaugebiet Rheinhessen wie folgt fassen: Die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt circa 9,9 °C. Die Durchschnittstemperatur in der Vegetationsperiode liegt bei 14,6 °C. Die Areale mit den niedrigeren Jahresdurchschnittstemperaturen liegen im Südwesten des Anbaugebiets an der Grenze zum Saar-Nahe-Becken. Mittlere Temperaturwerte findet man auf dem rheinhessischen Tafel- und Hügelland, wogegen die höchsten Jahresdurchschnittstemperaturen mit zunehmender Nähe zum Oberrheingraben erreicht werden. Im Jahresdurchschnitt fällt ein Niederschlag von etwa 550 mm. In der Vegetationsperiode fallen durchschnittlich 65 % (355 mm) des Jahresniederschlags. Im Schnitt erhalten die rheinhessischen Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von ungefähr 650 000 WH/m².

8.3 Menschliche Einflüsse

Die Winzer bewirtschaften große zusammenhängende Parzellen, das heißt, 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.



8.4 Kategorien der Weinbauerzeugnisse

Die in den Nummern 8.1 bis 8.3 erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsprodukts 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.

8.4.1 Kategorie „Wein“

Qualitätsweine müssen die in Nummer 5.1.1 benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen die in Nummer 5.1.2 aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen. Bei der Erzeugung des Grundprodukts der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie zum Beispiel Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben, eine bessere Qualität und eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch einen weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen kellertechnischen Ausbauformen eine Prägung des Endprodukts Prädikatswein erfolgen.

8.4.2 Kategorie „Perlwein“

Für Qualitätsperlwein b.A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des jeweiligen Anbaugebiets, die in Nummer 5.1.1 aufgeführt sind, erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

8.4.3 Kategorie „Qualitätsschaumwein“

Das Grundprodukt muss die in Nummer 5.1.3 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 zugeführt; gegebenenfalls 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.

9 Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend in Nummer 4 dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Perlweine b.A. oder Sekte b.A. zuvor eine amtliche Prüfung (siehe Nummer 10) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sogenannte A.P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

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

10.1 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

10.2 Aufgaben:

10.2.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz ist die zuständige Stelle für die Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen und gewährleistet somit die Einhaltung der in Nummer 7 genannten Vorschriften. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Qualitätswein, Perlwein oder Sekt des Anbaugebiets Rheinhessen verwendet werden darf, werden systematisch vor Ort überprüft.

10.2.2 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 Hektarhöchstetrags geprüft.

10.2.3 Qualitätsweinprüfung

Als Auftragsangelegenheit des Landes führt die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die amtliche Qualitätsprüfung durch. Jeder Qualitätswein b.A., Sekt b.A. und Qualitätsperlwein b.A. wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Die Analyse des Weins durch ein amtlich anerkanntes Labor.
 - Die formelle Prüfung des Antrags.
 - 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.

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