

## Einziges Dokument Änderung

**1     Eingetragener Name:**

Rheinhessen

**2     Art der geografischen Angabe:**

Geschützte Ursprungsbezeichnung g.U.

**3     EU-Registriernummer<sup>1</sup>:**

PDO-DE: A 1274

**4     Mitgliedstaat, zu dem das abgegrenzte Gebiet gehört:**

Bundesrepublik Deutschland

**5     Kategorie von Weinbauerzeugnissen:**

Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein

**6     Beschreibung des Weines/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
Mindestgesamtstärke (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) <sup>1</sup>	3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

**Beschreibung des Weines/der Weine**

**Erzeugnis: Qualitätswein rot**

**Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):**

---

<sup>1</sup> Siehe Fußnote 1

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 Erdbeere 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) <sup>1</sup>	3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	150

**Beschreibung des Weines/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 gekellert. 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 8,8Vol.-%/68° Öchsle), alle übrigen Rebsorten 7,8Vol.-%/62° Öchsle.

**Analysemerkmale:**

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in Vol.-%)	15
Minimal vorhandener Alkoholgehalt (in Vol.-%)	7
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) <sup>1</sup>	3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	200

### Beschreibung des Weines/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 Erdbeere 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 gekellert. 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
Mindestgesamtensäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) <sup>1</sup>	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 Weines/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 ausgebaut. Die **Rotweine** aus Rheinhessen sind je nach Rebsorte von den Fruchtaromen Cassis, Brombeeren, Kirschen und Erdbeere 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
Mindestgesamtensäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) <sup>1</sup>	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 Weines/der Weine

#### Erzeugnis: Prädikatswein Auslese

#### 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 Erdbeere 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) <sup>1</sup>	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 Weines/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 angebaut.

Die **Rotweine** aus Rheinhessen sind je nach Rebsorte von den Fruchtaromen Cassis, Brombeeren, Kirschen und Erdbeere 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 gekellert. 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) <sup>1</sup>	3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	30

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	400
---------------------------------------	-----

### Beschreibung des Weines/der Weine

#### Erzeugnis: Prädikatswein Eiswein

#### 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 Erdbeere 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 gekellert. 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) <sup>1</sup>	3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	400

### Beschreibung des Weines/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 Erdbeere 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) <sup>1</sup>	3,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	35
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	400

#### Beschreibung des Weines/der Weine

**Erzeugnis: Qualitätsschaumwein, Sekt b.A., Qualitätssperlwein**

**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 Qualitätssperlwein 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 Erdbeere 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) <sup>1</sup>	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, Qualitätspierwein, Sekt b.A., Winzersekt, Weißherbst gekennzeichnet werden können.

## 8 Weinbereitungsverfahren:

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

#### Art des Verfahrens:

*Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung*

Beschreibung des Verfahrens:

#### Erzeugnis: Qualitätswein, Sekt b.A., Qualitätspierwein

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 Rotweinträuben mit Erzeugnissen aus Weißweinträuben 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 Rotweinträuben mit Erzeugnissen aus Weißweinträuben 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.

#### Hektarhöchsterträge in hl/ha:

Der Hektarhöchstertrag 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, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzival, 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 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.

## 10 Kurze Beschreibung des abgegrenzten geografischen Gebietes

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, Flornborn, 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, Bechthelm, 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, , Flornborn, 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, Udenheim, 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, 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](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein) einsehbar sind.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. oder Qualitätspferwein 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 Weinbaugebietes 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 Anbaugebietes 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 Jahresniederschlages. Im Schnitt erhalten die rheinhessischen Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von ungefähr 650 000 WH/m<sup>2</sup>.

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](mailto:info@lwk-rlp.de)