



C/2024/2373

27.3.2024

Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission

(C/2024/2373)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission⁽¹⁾ veröffentlicht.

MITTEILUNG DER GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

„Rheinischer Landwein“

PGI-DE-A1301-AM01

Datum der Mitteilung: 27.10.2023

BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG

1. Beschreibung der Veränderungen

a) *Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und analytische und/oder organoleptische Eigenschaften*

Der natürliche Mindestalkoholgehalt und das natürliche Mindestmostgewicht von Rheinischer Landwein wird in einer gesonderten Nummer aufgeführt. Inhaltlich erfolgen keine Änderungen. Es wird ein klarstellender Satz zur Kellerbuchführung eingefügt, der folgendermaßen lautet: „Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.“

Zudem wurde eine organoleptische Beschreibung der verschiedenen Erzeugnisse vorgenommen.

b) *Abgrenzung des Gebietes*

Im Hinblick auf das Gebiet der g.g.A. Rheinischer Landwein wird für die Gemeinde Bingen am Rhein die Ausnahme Bingerbrück aufgeführt.

Die Abgrenzungskarten können unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein eingesehen werden.

Die gebietliche Herstellungsmöglichkeit für Landwein wird geändert. Bisher war eine Herstellung von Rheinischer Landwein nur im Anbaugebiet Rheinhessen möglich. Diese Regelung wird an die gesetzlichen Anforderungen angepasst und erlaubt nunmehr eine Herstellung von Rheinischer Landwein auch in einem anderen Gebiet desselben Bundeslandes oder eines benachbarten Bundeslandes:

„Landwein darf in einem anderen Gebiet hergestellt werden als dem Landweingebiet, 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.“

c) *Keltertraubensorten*

In Nummer 7 (künftig Nummer 8) der Produktspezifikation sind bislang folgende Rebsorten angegeben:

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, Prinzpal, 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.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

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.

ÄNDERUNGEN

Zukünftig lauten die Überschriften nicht mehr „Weißwein“ und „Rot- und Roséwein“, sondern „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“

Gestrichen werden die folgenden Rebsorten:

„Blaue Silvaner“ (falsche Nennung)

„Früher Roter Malvasier“ (falsche Nennung)

„Muskat Hamburg“

Hinzugefügt werden folgende Rebsorten:

Weiße Rebsorten:

„Adelfränkisch, Alvarinho, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Chenin Blanc, Cumdeo Blanc, Dalkauer, Donauriesling, Donauveltliner, Felicia, Früher Leipziger, Früher Roter Malvasier, Furmit, Gelber Kleinberger, Gelber Orleans, Glera, Gm 324 58, Gm 6423-12, Gm 6427-5, Gm 789-10, Gm 7926-1, Gm 7941-11, Goldmuskateller, Grünfränkisch, Jakob Gerhardt Blanc, Manzoni Bianco, Marsanne blanche, Muscabona, Muscaris, Orangentraube, Petit Manseng, Pollux, Rheinfelder, Rinot, Rosa Chardonnay, Roter Riesling, Roter Veltliner, Sauvignac, Sauvignon gris, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Savagnin Blanc, Semillon, Souvignier gris, Trebbiano di Soave, VB 32-7, Viognier, Weißer Räuschling, We S 503.“

Rote Rebsorten:

„Accent, Alegrillo Negro, Barbera, Bettlertraube, Blauer Gänsfüßer, Blauer Hängling, Blauer Muskateller, Cabaret Noir, Cabernet Cantor, Cabernet Jura, Cabertin, Calabrese, Carménère, Chatus, Cumdeo Rouge, Divico, Gamay Noir, Gm 6421-2, Gm 6421-15, Gm 674-1, Gm 7217-5, Gm 8210-1, Grenache Noir, Hartblau, Kleiner Fränkischer Burgunder, Lagrein, Laurot, Malbec, Muskattrollinger, Nebbiolo, Petite Syrah, Petit Verdot, Pinotage, Pinotin, Pinot nova, Primitivo, Reberger, Rosenmuskateller, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzblauer Riesling, Schwarzer Heunisch, Schwarzer Urban, Süßschwarz, Tannat, Tempranillo, VB 91-26-5, We 70-281-37, We 94-26-37.“

d) *Sonstige Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation*

Die bisher geltende Bestimmung, dass die zur Herstellung verwendeten Trauben zu 100 % aus dem namengebenden Landweingebiet stammen müssen, wird aufrecht erhalten. Diese Regelung wird nicht mehr als Anforderung des nationalen Rechts geführt, sondern als Anforderung einer der g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation (Schutzgemeinschaft). Die 100 % werden nunmehr explizit benannt, sowie auf die Abgrenzungsliste und die Rebsortenliste in der Produktspezifikation verwiesen:

Die Bestimmung lautet nun nicht mehr: „Rheinischer Landwein‘ darf nur hergestellt werden aus Trauben, die von zugelassenen Rebflächen des Weinbaugebietes und von zugelassenen Rebsorten stammen.“

sondern: „Rheinischer Landwein‘ muss zu 100 % aus Trauben von Rebflächen der unter Nummer 4 der Produktspezifikation benannten Gemeinden oder Gemarkungen stammen und den unter Nummer 8 der Produktspezifikation zugelassenen Keltertraubensorten hergestellt werden.“

e) *Kontrollbehörde*

Unter Nummer 11 der Produktspezifikation erfolgte eine Änderung der Faxnummer und eine Korrektur der Aufgabe der Kontrollbehörde. Denn die Zuständigkeit für Neuanpflanzungsgenehmigungen ist von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz (LWK) auf die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) übergegangen.

f) *Sonstiges*

Redaktionelle Änderungen gemäß EU-Vorgaben. Hierzu zählen alle Änderungen, die geltendes Recht abbilden. Dies kann durch einen Verweis auf geltendes Recht oder durch Streichung der entsprechenden Passage erfolgen.

2. Begründung der Veränderungena) *Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und analytische und/oder organoleptische Eigenschaften*

Der natürliche Mindestalkoholgehalt und das natürliche Mindestmostgewicht wird unter einer eigenen Nummer aufgeführt, um die Produktspezifikation übersichtlicher zu gestalten. Durch den Wegfall der Umrechnungstabelle gibt es keine rechtliche Grundlage mehr zur Angabe des natürlichen Mindestmostgewichtes. Da die Erzeuger in der Praxis allerdings mit der Einheit Öchslegrade arbeiten, wird diese Einheit weiterhin in der Produktspezifikation beibehalten. Deshalb werden die Angabe des natürlichen Mindestalkoholgehaltes und die Angabe des natürlichen Mindestmostgewichtes durch das Bindewort „und“ verbunden. Daraus ergibt sich eindeutig, dass sowohl der Wert des natürlichen Mindestalkoholgehaltes, als auch der Wert des natürlichen Mindestmostgewichtes durch die Erzeuger einzuhalten sind, um Rheinischer Landwein vermarkten zu können. Um Missverständnissen hinsichtlich der Kellerbuchführung vorzubeugen, hat die Schutzgemeinschaft sich entschieden einen klarstellenden Satz einzufügen, der darauf Bezug nimmt, dass nur das Mindestmostgewicht im Kellerbuch geführt werden muss.

Die organoleptischen Beschreibungen wurden differenziert ausgestaltet, um die verschiedenen Erzeugnisse besser abbilden zu können.

b) *Abgrenzung des Gebietes*

Bingerbrück wird aus der Gebietsabgrenzung g.g.A. Rheinischer Landwein ausgenommen, da Bingerbrück zum Anbaugebiet Nahe zählt.

Die Herstellungsmöglichkeit soll durch die Produktspezifikation nicht enger gefasst werden, als gesetzlich vorgeschrieben.

c) *Keltertraubensorten*

Die Aufzählung der Rebsorten ist fehlerhaft und unvollständig. Sie wird ergänzt, um alle bislang klassifizierten Rebsorten, die sich im Anbaugebiet im Anbau befinden, da sich diese Sorten im Anbaugebiet bereits bewährt haben. Die aus diesen Sorten hergestellten Weine erfüllen die Vorgaben der Produktspezifikation. Muskat Hamburg ist eine Tafeltraube und daher nicht zugelassen. Der Blaue Silvaner und der Frühe Rote Malvasier wurden bei den Roten Rebsorten gestrichen, da es sich um Weiße Rebsorten handelt.

Zukünftig werden die Rebsorten unter der Überschrift „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“ statt „Weißwein“ und „Rot- und Roséwein“ aufgeführt, da durch die Auflistung der Rebsorten in der Produktspezifikation die Anbaumöglichkeit geregelt wird, nicht hingegen das Enderzeugnis.

d) *Sonstige Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation*

Die 100 %-Regelung ist durch das nationale Recht nicht in der modifizierten Form vorgesehen und daher als Anforderung einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation (Schutzgemeinschaft) angegeben. Die Textänderungen (z. B. die explizite Nennung von 100 %) wurden vorgenommen, um die inhaltliche Regelung der ursprünglichen Bestimmung zu verdeutlichen. Eine inhaltliche Änderung hat nicht stattgefunden.

e) *Kontrollbehörde*

Die Faxnummer hat sich geändert.

Die Korrektur hinsichtlich der Neugenehmigungen erfolgt, um das geltende Recht abzubilden.

f) *Sonstiges*

Es müssen redaktionelle Änderungen vorgenommen werden, um den EU-Vorgaben gerecht zu werden

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Rheinischer Landwein

2. **Art der Geografischen Angabe**

g.g.A. – Geschützte geografische Angabe

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

4. **Beschreibung des Weins / der Weine**1. *Wein, weiß*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Die Farbe der Weißweine ist meist blass- bis strohgelb, oft mit grünen Reflexen. Die Weine weisen in der Regel Aromen nach gelben und tropischen Früchten, vereinzelt auch mit floralen Muskat Noten und eine fein abgestimmten Süße und Säure auf.

Weine aus der Rebsorte Riesling sind besonders geeignet, um die Unterschiede der verschiedenen Terroirs des Gebietes „Rheinischer Landwein“ widerzuspiegeln.

Insbesondere maischevergorene Weißweine können auch orangefarben mit rötlichen und braunen Reflexen erscheinen. Die Weißweine können weiterhin eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z. B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) aufweisen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig. Im Geruch sind weiterhin gezielte oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten von dezenter bis mäßiger Ausprägung.

Der Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung darf 11,5 Vol.-% nicht übersteigen.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):
- Mindestgesamtsäure:
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

2. *Wein, rot*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Rotweine sind von roter bis tiefroter Farbe oft mit bläulich, violetten Anteilen und weisen meist Aromen roter Früchte und Beeren auf bei grundsätzlich weicher Säurestruktur. Mittelschwere Weine haben eine weiche Säure und zurückhaltende Tanninstruktur bei hoher Fruchtigkeit. Darüber hinaus können Weine auch eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z. B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) aufweisen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 12 Vol.-% nicht übersteigen.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

- Mindestgesamtsäure:
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

3. *Wein, rosé, Blanc de Noir*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Roséweine sind Weine von blass- bis hellroter Farbe, die ausschließlich aus roten Trauben hell gekeltert werden. Die Blanc de Noir- Weine sind weißweinfarben. Sie sind meist geprägt von Aromen nach roten Früchten und Beeren und einer frischen, lebendigen Säure. Es kann auch eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z. B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) vorliegen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% nicht übersteigen.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):
- Mindestgesamtsäure:
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

4. *Rotling*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Rotlinge sind Weine von blass- bis hellroter Farbe, die durch Verschneiden weißer und roter Trauben oder Maische gewonnen werden. Sie besitzen meist einen mittleren Körper und vereinen in der Regel die Aromen von gelben und roten Früchten. Es kann auch eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z. B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) vorliegen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

Der natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung einen Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% nicht übersteigen.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale

- Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):
- Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):
- Mindestgesamtsäure:
- Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):
- Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Spezifisches önologisches Verfahren

Es gilt geltendes Recht.

2. Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Es gilt geltendes Recht.

3. Anbauverfahren

Es gilt geltendes Recht.

5.2. Höchsterträge

150 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Die Erzeugnisse, die die geschützte geografische Angabe „Rheinischer Landwein“ führen dürfen, müssen von den Rebflächen der Gemeinden Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bermersheim (Landkreis Alzey-Worms), Bermersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein (mit Ausnahme Bingerbrück), Bodenheim, Bornheim (Landkreis Alzey-Worms), Bubenheim (Landkreis Mainz-Bingen), Budenheim, Dalheim, Dexheim, Dienheim, Dintesheim, Dittelsheim-Heßloch, Dolgesheim, Dorn-Dürkheim, Eckelsheim, Eich, Eimsheim, Engelstadt, Ensheim, Eppelsheim, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Essenheim, Flonheim, Flörsheim-Dalsheim, Flornborn, Framersheim, FreiLaubersheim, Freimersheim (Landkreis Alzey-Worms), Frettenham, Friesenheim, Fürfeld, Gabsheim, Gau-Algesheim, Gau-Bickelheim, Gau-Bischofsheim, Gau-Heppenheim, GauOdernheim, Gau-Weinheim, Gensingen, Gimbsheim, Grolsheim, Gumbsheim, Gundersheim, Gundheim, Gunterblum, Hackenheim, Hahnheim, Hangen- Weisheim, Harxheim (Landkreis Mainz-Bingen), Hillesheim (Landkreis Mainz-Bingen), Hochborn, Hohen-Sülzen, Horrweiler, Ingelheim am Rhein, Jugenheim in Rheinhessen, Kettenheim, Klein-Winternheim, Köngernheim, Lonsheim, Lörzweiler, Ludwigshöhe, Mainz, Mauchenheim, Mettenham, Mölsheim, Mommenheim, Monsheim, Monzernheim, Mörsstadt, Nack, Nackenheim, Neu-Bamberg, Nieder-Hilbersheim, Nieder-Olm, Nieder-Wiesen, Nierstein, Ober-Flörsheim, OberHilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (Landkreis Mainz-Bingen), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörgenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stackeden-Elsheim, 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, Wörrstadt, Zornheim, Zotzenheim stammen.

Die Abgrenzungskarten können unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein eingesehen werden.

Landwein darf in einem anderen Gebiet hergestellt werden als dem Landweingebiet, 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.

7. Keltertraubensorte(n)

Accent

Acolon

Adelfränkisch - Grüner Adelfränkisch

Albalonga

Alegrillo negro

Alvarinho - Albarino

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera

Bettlertraube - Grüne Bettlertraube

Blauer Frühburgunder - Pinot Noir Précoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir, Frühburgunder, Pinot Madelaine

Blauer Gänsfüßer

Blauer Hängling

Blauer Limberger - Lemberger, Blaufränkisch, Limberger
Blauer Muskateller - Muskateller, Schwarzblauer Muskateller; Muscat Noir, Schwarzer Muskateller, Muscat a petits grains noirs
Blauer Portugieser
Blauer Silvaner
Blauer Spätburgunder
Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch
Blauer Zweigelt - Zweigeltrebe, Rotburger, Zweigelt
Blütenmuskateller
Bolero
Bronner
Cabaret Noir
Cabernet Blanc
Cabernet Cantor
Cabernet Carbon
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Cabernet Dorio
Cabernet Dorsa
Cabernet Franc
Cabernet Jura
Cabernet Mitos
Cabernet Sauvignon
Cabertin
Calabrese - Nero d'Avola
Calardis Blanc
Carménère
Chardonnay
Chatus
Chenin Blanc
Cumdeo blanc
Cumdeo rouge
Dakapo
Dalkauer
Deckrot
Divico
Domina
Donauriesling
Donauveltliner
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser
Faberrebe
Felicia
Findling
Freisamer
Früher Leipziger
Früher Roter Malvasier - Malvasier, Früher Malvasier, Malvoisie
Furmint
Färbertraube
Gamay noir
Gelber Kleinberger
Gelber Muskateller
Gelber Orleans - Orleans
Glera
Gm 324-58
Gm 6421-15
Gm 6421-2
Gm 6423-12
Gm 6423-12
Gm 6427-5
Gm 674-1
Gm 7217-5
Gm 789-10
Gm 7926-1
Gm 7941-11
Gm 8210-1
Goldmuskateller - Muskateller
Grenache noir - Grenache
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner - Veltliner
Grünfränkisch
Hartblau
Hegel
Helios
Heroldrebe
Hibernal
Huxelrebe - Huxel
Hölder
Jakob Gerhardt Blanc - Jakob Gerhardt blanc
Johanniter
Juwel
Kanzler

Kerner
Kernling
Kleiner Fränkischer Burgunder - Burgunder fränkisch Kleiner
Lagrein - Blauer Lagrein, Lagrain
Laurot
Malbec
Manzoni bianco - Manzoni bianco
Mariensteiner
Marsanne blanche - Marsanne
Merlot
Merzling
Monarch
Morio Muskat
Mucabona
Muscaris
Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel
Muskat Trollinger
Müller Thurgau - Rivaner
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier
Nebbiolo
Neronet
Nobling
Optima 113 - Optima
Orangentraube
Orion
Ortega
Palas
Perle
Petit Manseng
Petit Verdot
Petite Syrah
Phoenix - Phönix
Pinot Nova
Pinotage
Pinotin
Pollux
Primitivo - Zinfandel, Blaucher Scheuchner
Prinzipal
Prior
Reberger
Regent

Regner
Reichensteiner
Rheinfelder
Rieslaner
Rinot
Rondo
Rosenmuskateller - Muskateller
Rosé Chardonnay - Chardonnay, Rosa Chardonnay, Chardonnay Rosé
Rotberger
Roter Gutedel - Chasselas Rouge, Fendant Rouge
Roter Muskateller - Muskateller, Muscat, Moscato
Roter Riesling
Roter Traminer - Clevner, Traminer
Roter Veltliner
Rubinet
Ruländer - Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pino Gris
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent
Sangiovese
Saphira
Satin Noir
Sauvignac
Sauvignon Blanc - Muskat Silvaner
Sauvignon Gris
Sauvignon Gryn
Sauvignon Sary
Sauvitage
Savagnin Blanc - Weißer Traminer
Scheurebe
Schwarzblauer Riesling
Schwarzer Heunisch
Schwarzer Urban
Schönburger
Semillon
Septimer
Siegerrebe
Silcher
Sirius
Solaris
Souvignier Gris
Staufer
Syrah
Süßschwarz

Tannat
Tempranillo
VB 32-7
VB 91-26-5
Verdicchio bianco - Trebbiano di Soave
Viognier
We 70-281-37
We 94-26-37
We S 503
Weißer Burgunder - Pinot Bianco, Weißburgunder, Pinot Blanc
Weißer Gutedel - Chasselas Blanc, Fendant Blanc, Fendant
Weißer Riesling - Riesling renano, Rheinriesling, Klingenberger, Riesling
Weißer Räuschling
Würzer

8. **Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge**

Gilt für alle Erzeugnisse

Das Gebiet des „Rheinischer Landwein“ liegt am nördlichen Ende des Oberrheingrabens im Rheinknie zwischen den Städten Mainz, Bingen, Alzey und Worms. Das Relief 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. Im Durchschnitt wächst der Wein in einer Höhe von 175 Metern über NN. Es dominieren Expositionen von Südost bis Südwest.

Das Weinbaugebiet wird überwiegend von tertiären und quartären Sedimenten aufgebaut, welche über einem Sockel aus Rotliegend-Gesteinen liegen. Diese Rotliegend-Gesteine treten lediglich im äußersten Südwesten und bei Nierstein an die Erdoberfläche (Niersteiner Horst). Der größte Teil wird von tertiären Gesteinen aufgebaut, welche überwiegend von quartären Sedimenten (Lösslehm, Flussterrassen, Auensedimente, Hangsedimente) überlagert werden. Die Plateaubereiche 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 in der Nähe von Bingen treten devonische Quarzite und Tonschiefer auf. Für die Bodenbildung stellt der Löss bzw. Lösslehm das wichtigste Ausgangssubstrat dar.

Klimatisch lässt sich die weinbaulich genutzte Fläche im Weinbaugebiet wie folgt fassen: die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt ca. 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 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.

9. **Weitere wesentliche bedingungen (verpackung, etikettierung, sonstige anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

„Rheinischer Landwein“ muss zu 100 % aus Trauben von Rebflächen der in Nummer 4 der Produktspezifikation benannten Gemeinden oder Gemarkungen stammen und den in Nummer 8 der Produktspezifikation zugelassenen Keltertraubensorten hergestellt werden.

Der Restzuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung g.g.A. Rheinischer Landwein in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.

Link zur produktspezifikation

<http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein>
