



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 <sup>(1)</sup> 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](http://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, 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.

<sup>(1)</sup> 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 Veränderungen**a) *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, Flomborn, 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, Guntersblum, 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](http://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/m<sup>2</sup>.

#### 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>

---