

Einziges Dokument Änderung

1 Eingetragener Name:

g.U. Saale-Unstrut

2 Art der geografischen Angabe¹:

Geschützte Ursprungsbezeichnung – g.U.

Geschützte geografische Angabe – g.g.A.

3 EU-Registriernummer²:

PDO-DE: A1275

PGI-DE:

4 Mitgliedstaat, zu dem das abgegrenzte Gebiet gehört:

Deutschland

5 Kategorie von Weinbauerzeugnissen³:

Wein

Likörwein

Schaumwein

Qualitätsschaumwein

Aromatischer Qualitätsschaumwein

Perlwein

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

Teilweise gegorener Traubenmost

Wein aus eingetrockneten Trauben

Wein aus überreifen Trauben

6 Traditionelle Bezeichnung:

a) Winzersekt

Landwein

Prädikatswein

Qualitätslikörwein, ergänzt durch b.A.

Qualitätsperlwein, ergänzt durch b. A.

Qualitätswein, auch ergänzt durch b.A.

Sekt b. A.

b) Affenthaler

Classic

Ehrentrudis

Federweisser

Hock

Liebfrauenmilch

Riesling-Hochgewächs

Schillerwein

Weißherbst

Badisch Rotgold

7 Beschreibung des Weines/der Weine:

¹ Zutreffendes bitte auswählen

² Siehe Fußnote 1

³ Gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013

Erzeugnis: Qualitätswein weiß

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

~~Im Anbaugebiet Saale—Unstrut werden vorrangig Weißweine, aber auch und daneben traditionell Rosé und Rotweine, Roséweine (Rosé, Weißherbst), Rotlinge und Blanc de Noir hergestellt. Weine aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b. A. und Sekt b. A. mit der Ursprungsbezeichnung „Saale—Unstrut“ verwendet werden.~~

Die Weißweine sind von elegant fruchtiger bis kräftiger Art mit fruchtbetonten bis würzigem Bukett und üblicherweise hellgrüner bis goldgelber Farbe. Ein anschließender traditioneller Ausbau auf dem großen Holzfass bzw. Barrique wird teilweise durchgeführt und verleiht dem Wein entsprechend der Vinifikation typische sensorische Eigenschaften.

Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten. Die Erzeugnisse aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut erhalten durch die unter Punkt 8 beschriebenen Verhältnissen charakteristische Eigenschaften. Der Ausbau der Weine erfolgt meist trocken. Halbtrockene und liebliche Weine sind eher selten. Hochwertige süße und edelsüße Prädikatsweine werden in kleinen Mengen je nach Jahrgang produziert.

~~Der Weißwein aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut ist von elegant feinfruchtiger bis kräftiger Art mit fruchtbetonten bis würzigem Bukett und hellgrüner bis goldgelber Farbe. Ein anschließender traditioneller Ausbau auf dem großen Holzfass bzw. Barrique wird teilweise durchgeführt.~~

~~Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte: Rebsorten Weißer Burgunder, Weißer Riesling, Ruländer, Traminer 7,5 Vol.-%/60° Öchsle); übrige Sorten und Weine ohne Sortenangabe (6,7 Vol.-%/55° Öchsle)~~

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

Erzeugnis: Qualitätswein rosé

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

~~Im Anbaugebiet Saale—Unstrut werden vorrangig Weißweine, und daneben traditionell Rosé-~~

~~und aber auch Rotweine, Roséweine (Rosé, Weißherbst), Rotlinge und Blanc de Noir hergestellt. Weine aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b. A. und Sekt b. A. mit der Ursprungsbezeichnung „Saale—Unstrut“ verwendet werden.~~

~~Die Erzeugnisse aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut erhalten durch die unter Punkt 8 beschriebenen Verhältnissen charakteristische Eigenschaften. Der Ausbau der Weine erfolgt meist trocken. Halbtrockene und liebliche Weine sind eher selten. Hochwertige süße und edelsüße Prädikatsweine werden in kleinen Mengen je nach Jahrgang produziert.~~

~~Der Roséwein Roséweine sind des Anbaugebietes Saale-Unstrut ist mit hellroter bis lachsartiger Farbe von leichter unkomplizierter Art. Er wird zumeist halbtrocken ausgebaut und spiegelt vor allem die Fruchtaromen der Rotweinsorten wieder, die zur Herstellung verwendet wurden.~~

~~Der Gesamtalkohol für Roséwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.~~

~~Mit „Weißherbst“ wird ein Roséwein bezeichnet, der aus einer einzigen Rebsorte und zu mindestens 95 % aus hellgekellertem Most hergestellt wurde.~~

~~Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte: Rebsorten Blauer Spätburgunder (7,5 Vol.-%/60° Öchsle); übrige Sorten (6,7 Vol.-%/55° Öchsle)~~

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

Erzeugnis: Qualitätswein Blanc de Noir

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

~~Im Anbaugebiet Saale—Unstrut werden vorrangig Weißweine, und daneben traditionell Rosé- und aber auch Rotweine Roséweine (Rosé, Weißherbst), Rotlinge und Blanc de Noir hergestellt. Weine aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b. A. und Sekt b. A. mit der Ursprungsbezeichnung „Saale—Unstrut“ verwendet werden.~~

~~Die Erzeugnisse aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut erhalten durch die unter Punkt 8 beschriebenen Verhältnissen charakteristische Eigenschaften. Der Ausbau der Weine erfolgt meist trocken. Halbtrockene und liebliche Weine sind eher selten. Hochwertige süße und edelsüße Prädikatsweine werden in kleinen Mengen je nach Jahrgang produziert.~~

Der Qualitätswein Blanc de Noir gibt in seiner Art intensiv die Fruchtkomponenten der roten Rebsorte wieder, der zur Herstellung verwendet wurde. Er erscheint in Farbe und Geschmack dem eines Weißweins. Roséwein des Anbaugebietes Saale – Unstrut ist mit hellroter bis lachsartiger Farbe von leichter unkomplizierter Art. Er wird zumeist halbtrocken ausgebaut und spiegelt vor allem die Fruchtaromen der Rotweinsorten wider, die zur Herstellung verwendet wurden. Mit „Weißherbst“ wird ein Roséwein bezeichnet, der aus einer einzigen Rebsorte und zu mindestens 95 % aus hellgekeltertem Most hergestellt wurde.

Der Gesamtalkohol für Blanc de Noir-Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte: Rebsorte Blauer Spätburgunder (7,5 Vol.-%/60° Öchsle); übrige Sorten (6,7 Vol.-%/55° Öchsle)

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

Erzeugnis: Qualitätswein Rotling

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Im Anbaugebiet Saale – Unstrut werden vorrangig Weißweine, aber auch Rotweine, Roséweine (Rosé, Weißherbst), Rotlinge und Blanc de Noir hergestellt. Weine aus dem Anbaugebiet Saale – Unstrut können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b. A. und Sekt b. A. mit der Ursprungsbezeichnung Saale – Unstrut verwendet werden.

Ein Qualitätswein Rotling entspricht optisch einem Roséwein, ist geschmacklich aber die aromatische Kombination der Verschnitt-Partner, welcher zur Vinifikation verwendet wurden. Die Herstellung von Rotling-Weinen erfolgt gemäß geltendem Recht.

Der Gesamtalkohol für Qualitätswein Rotling mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|--|--|
| <u>Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%</u> | |
| <u>Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%</u> | |
| <u>Mindestgesamt säure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)</u> | |
| <u>Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l</u> | |
| <u>Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)</u> | |

Erzeugnis: Qualitätswein rot

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

~~Im Anbaugebiet Saale — Unstrut werden vorrangig Weißweine, und daneben traditionell Rosé- und aber auch Rotweine, Roséweine (Rosé, Weißherbst), Rotlinge und Blanc de Noir hergestellt. Weine aus dem Anbaugebiet Saale — Unstrut können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b. A. und Sekt b. A. mit der Ursprungsbezeichnung „Saale — Unstrut“ verwendet werden.~~

Rotweine sind mit karminroter bis tief dunkel rubinroter Farbe von leichter bis kräftiger Art. Die Weine werden je nach angestrebter sensorischer Ausprägung erhitzt oder traditionell auf der Maische vergoren. Anschließend kann der Ausbau auf dem Edelstahltank, dem Holzfass oder Barriquefass erfolgen, wo durch die Weine entsprechend der gewählten Vinifikation typische sensorische Eigenschaften erfahren. Dabei entstehen samtig bis körperreiche Weine mit einem angemessenen Tanningerüst.

~~Die Erzeugnisse aus dem Anbaugebiet Saale — Unstrut erhalten durch die unter Punkt 8 beschriebenen Verhältnissen charakteristische Eigenschaften. Der Ausbau der Weine erfolgt meist trocken. Halbtrockene und liebliche Weine sind eher selten. Hochwertige süße und edelsüße Prädikatsweine werden in kleinen Mengen je nach Jahrgang produziert.~~

~~Der Rotwein im Anbaugebiet Saale — Unstrut ist mit karminroter bis tief dunkel rubinroter Farbe von leichter eleganter bis kräftiger Art. Die Weine werden meist traditionell auf der Maische vergoren und anschließend auf dem Holzfass bzw. Barriquefass ausgebaut. Dabei entstehen körperreiche Weine mit einem angemessenen Tanningerüst~~

Der Gesamtalkohol für Qualitätsrotwein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

~~Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte: Rebsorte Blauer Spätburgunder (7,5 Vol.-%/60° Öchsle); übrige Sorten (6,7 Vol.-%/55° Öchsle)~~

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

Erzeugnis: Prädikatswein Kabinett

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

~~Im Anbaugebiet Saale—Unstrut werden vorrangig Weißweine, und daneben traditionell Rosé- und aber auch Rotweine, Roséweine (Rosé, Weißherbst), Rotlinge und Blanc de Noir hergestellt. Weine aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b. A. und Sekt b. A. mit der Ursprungsbezeichnung „Saale—Unstrut“ verwendet werden.~~

Der Prädikatswein Kabinett besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Qualitätswein. Jedoch sind diese in Ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Kabinett besitzen einen moderaten Alkoholgehalt sowie die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte. Sie haben eine lebhaft, frische Säure und ein ausgeprägte Weinigkeit.

~~Die Erzeugnisse aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut erhalten durch die unter Punkt 8 beschriebenen Verhältnissen charakteristische Eigenschaften. Der Ausbau der Weine erfolgt meist trocken. Halbtrockene und liebliche Weine sind eher selten. Hochwertige süße und edelsüße Prädikatsweine werden in kleinen Mengen je nach Jahrgang produziert.~~

~~Der Weißwein aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut ist von elegant feinfruchtiger bis kräftiger Art mit fruchtbetonten bis würzigem Bukett und hellgrüner bis goldgelber Farbe. Ein anschließender traditioneller Ausbau auf dem großen Holzfass bzw. Barrique wird teilweise durchgeführt.~~

~~Der Roséwein des Anbaugebietes Saale—Unstrut ist mit hellroter bis lachsartiger Farbe von leichter unkomplizierter Art. Er wird zumeist halbtrocken ausgebaut und spiegelt vor allem die Fruchtaromen der Rotweinsorten wider, die zur Herstellung verwendet wurden. Mit „Weißherbst“ wird ein Roséwein bezeichnet, der aus einer einzigen Rebsorte und zu mindestens 95 % aus hellgekeltertem Most hergestellt wurde.~~

~~Der Rotwein im Anbaugebiet Saale—Unstrut ist mit kaminroter bis tief dunkel rubinroter Farbe von leichter eleganter bis kräftiger Art. Die Weine werden meist traditionell auf der Maische~~

~~vergoren und anschließend auf dem Holzfass bzw. Barriquefass ausgebaut. Dabei entstehen körperreiche Weine mit einem angemessenen Tanningerüst~~

Der Gesamtalkohol für Prädikatswein Kabinett mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten. Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte: 9,8 Vol.-%/75° Öchsle

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|--|---|
| 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 |
| 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 |

Erzeugnis: Prädikatswein Spätlese

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

~~Im Anbaugebiet Saale—Unstrut werden vorrangig Weißweine, und daneben traditionell Rosé- und aber auch Rotweine, Roséweine (Rosé, Weißherbst), Rotlinge und Blanc de Noir hergestellt. Weine aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b. A. und Sekt b. A. mit der Ursprungsbezeichnung „Saale—Unstrut“ verwendet werden.~~

Der Prädikatswein Spätlese besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Prädikatswein Kabinett. Jedoch sind diese durch die Verwendung vollreifer Trauben in Ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Spätlese sind deutlich komplexer und spiegeln die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte deutlich stärker als die vergleichbaren Prädikatsweine Kabinett.

~~Die Erzeugnisse aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut erhalten durch die unter Punkt 8 beschriebenen Verhältnissen charakteristische Eigenschaften. Der Ausbau der Weine erfolgt meist trocken. Halbtrockene und liebliche Weine sind eher selten. Hochwertige süße und edelsüße Prädikatsweine werden in kleinen Mengen je nach Jahrgang produziert.~~

~~Der Weißwein aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut ist von elegant feinfruchtiger bis kräftiger Art mit fruchtbetonten bis würzigem Bukett und hellgrüner bis goldgelber Farbe. Ein~~

~~anschließender traditioneller Ausbau auf dem großen Holzfass bzw. Barrique wird teilweise durchgeführt.~~

~~Der Roséwein des Anbaugebietes Saale—Unstrut ist mit hellroter bis lachsartiger Farbe von leichter unkomplizierter Art. Er wird zumeist halbtrocken ausgebaut und spiegelt vor allem die Fruchtaromen der Rotweinsorten wider, die zur Herstellung verwendet wurden. Mit „Weißherbst“ wird ein Roséwein bezeichnet, der aus einer einzigen Rebsorte und zu mindestens 95 % aus hellgekeltertem Most hergestellt wurde.~~

~~Der Rotwein im Anbaugebiet Saale—Unstrut ist mit kaminroter bis tief dunkel rubinroter Farbe von leichter eleganter bis kräftiger Art. Die Weine werden meist traditionell auf der Maische vergoren und anschließend auf dem Holzfass bzw. Barriquefass ausgebaut. Dabei entstehen körperreiche Weine mit einem angemessenen Tanningeüst~~

Der Gesamtalkohol für Prädikatswein Spätlese mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

~~Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte: 11,4 Vol.-%/85° Öchsle~~

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|---|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-% | 15 |
| Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-% | 7 |
| Mindestgesamt säure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) | 3,5 g/l |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l | 18 Milliäquivalent bei Weiß- und Roséwein 20 Milliäquivalent bei Rotwein |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | 300 mg/l |
| | |

Erzeugnis: Prädikatswein Auslese

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

~~Im Anbaugebiet Saale—Unstrut werden vorrangig Weißweine, und daneben traditionell Rosé- und aber auch Rotweine, Roséweine (Rosé, Weißherbst), Rotlinge und Blanc de Noir hergestellt. Weine aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b. A. und Sekt b. A. mit der Ursprungsbezeichnung „Saale—Unstrut“ verwendet werden.~~

Der Prädikatswein Auslese besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Prädikatswein Spätlese. Jedoch sind diese durch Verwendung voll- bis überreifer, aber gesunder Trauben in Ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Auslese

sind deutlich komplexer und spiegeln die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte deutlich stärker als die vergleichbaren Prädikatsweine Spätlese.

~~Die Erzeugnisse aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut erhalten durch die unter Punkt 8 beschriebenen Verhältnissen charakteristische Eigenschaften. Der Ausbau der Weine erfolgt meist trocken. Halbtrockene und liebliche Weine sind eher selten. Hochwertige süße und edelsüße Prädikatsweine werden in kleinen Mengen je nach Jahrgang produziert.~~

~~Der Weißwein aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut ist von elegant feinfruchtiger bis kräftiger Art mit fruchtbetonten bis würzigem Bukett und hellgrüner bis goldgelber Farbe. Ein anschließender traditioneller Ausbau auf dem großen Holzfass bzw. Barrique wird teilweise durchgeführt.~~

~~Der Roséwein des Anbaugebietes Saale—Unstrut ist mit hellroter bis lachsartiger Farbe von leichter unkomplizierter Art. Er wird zumeist halbtrocken ausgebaut und spiegelt vor allem die Fruchtaromen der Rotweinsorten wider, die zur Herstellung verwendet wurden. Mit „Weißherbst“ wird ein Roséwein bezeichnet, der aus einer einzigen Rebsorte und zu mindestens 95 % aus hellgekeltertem Most hergestellt wurde.~~

~~Der Rotwein im Anbaugebiet Saale—Unstrut ist mit kaminroter bis tief dunkel rubinroter Farbe von leichter eleganter bis kräftiger Art. Die Weine werden meist traditionell auf der Maische vergoren und anschließend auf dem Holzfass bzw. Barriquefass ausgebaut. Dabei entstehen körperreiche Weine mit einem angemessenen Tanningerüst~~

Der Gesamtalkohol für Prädikatswein Auslese mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

~~Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte: 13,0 Vol.-%/95° Öchsle~~

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|--|---|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-% | 15 |
| Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-% | 7 |
| Mindestgesamtensäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) | 3,5 g/l |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l | 18 Milliäquivalent bei Weiß- und Roséwein 20 Milliäquivalent bei Rotwein |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | 350 mg/l |

Erzeugnis: Prädikatswein Beerenauslese

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

~~Im Anbaugebiet Saale—Unstrut werden vorrangig Weißweine, und daneben traditionell Rosé- und aber auch Rotweine, Roséweine (Rosé, Weißherbst), Rotlinge und Blanc de Noir hergestellt. Weine aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b. A. und Sekt b. A. mit der Ursprungsbezeichnung „Saale—Unstrut“ verwendet werden.~~

Der Prädikatswein Beerenauslese besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Prädikatswein Auslese. Jedoch sind diese durch Verwendung überreifer, eingetrockneter oder edelfauler Trauben in Ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Beerenauslese sind deutlich komplexer und spiegeln die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte deutlich stärker als die vergleichbaren Prädikatsweine Auslese.

~~Die Erzeugnisse aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut erhalten durch die unter Punkt 8 beschriebenen Verhältnissen charakteristische Eigenschaften. Der Ausbau der Weine erfolgt meist trocken. Halbtrockene und liebliche Weine sind eher selten. Hochwertige süße und edelsüße Prädikatsweine werden in kleinen Mengen je nach Jahrgang produziert.~~

~~Der Weißwein aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut ist von elegant feinfruchtiger bis kräftiger Art mit fruchtbetonten bis würzigem Bukett und hellgrüner bis goldgelber Farbe. Ein anschließender traditioneller Ausbau auf dem großen Holzfass bzw. Barrique wird teilweise durchgeführt.~~

~~Der Roséwein des Anbaugebietes Saale—Unstrut ist mit hellroter bis lachsartiger Farbe von leichter unkomplizierter Art. Er wird zumeist halbtrocken ausgebaut und spiegelt vor allem die Fruchtaromen der Rotweinsorten wider, die zur Herstellung verwendet wurden. Mit „Weißherbst“ wird ein Roséwein bezeichnet, der aus einer einzigen Rebsorte und zu mindestens 95 % aus hellgekeltertem Most hergestellt wurde.~~

~~Der Rotwein im Anbaugebiet Saale—Unstrut ist mit kaminroter bis tief dunkel rubinroter Farbe von leichter eleganter bis kräftiger Art. Die Weine werden meist traditionell auf der Maische vergoren und anschließend auf dem Holzfass bzw. Barriquefass ausgebaut. Dabei entstehen körperreiche Weine mit einem angemessenen Tanningerüst~~

Der Gesamtalkohol für Prädikatswein Beerenauslese mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten. Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte: 16,9 Vol.-%/120° Öchsle

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

| | |
|---|--------------------|
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l | 30 Milliäquivalent |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | 400 mg/l |

Erzeugnis: Prädikatswein Trockenbeerenauslese

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

~~Im Anbaugebiet Saale—Unstrut werden vorrangig Weißweine, und daneben traditionell Rosé- und aber auch Rotweine, Roséweine (Rosé, Weißherbst), Rotlinge und Blanc de Noir hergestellt. Weine aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b. A. und Sekt b. A. mit der Ursprungsbezeichnung „Saale—Unstrut“ verwendet werden.~~

Der Prädikatswein Trockenbeerenauslese besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Prädikatswein Beerenauslese. Jedoch sind diese durch Verwendung überwiegend eingetrockneter und edelfauler Trauben in Ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Trockenbeerenauslese sind deutlich komplexer und spiegeln die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte deutlich stärker als die vergleichbaren Prädikatsweine Beerenauslese. Die Erzeugnisse aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut erhalten durch die unter Punkt 8 beschriebenen Verhältnissen charakteristische Eigenschaften. Der Ausbau der Weine erfolgt meist trocken. Halbtrockene und liebliche Weine sind eher selten. Hochwertige süße und edelsüße Prädikatsweine werden in kleinen Mengen je nach Jahrgang produziert.

~~Der Weißwein aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut ist von elegant feinfruchtiger bis kräftiger Art mit fruchtbetonten bis würzigem Bukett und hellgrüner bis goldgelber Farbe. Ein anschließender traditioneller Ausbau auf dem großen Holzfass bzw. Barrique wird teilweise durchgeführt.~~

~~Der Roséwein des Anbaugebietes Saale—Unstrut ist mit hellroter bis lachsartiger Farbe von leichter unkomplizierter Art. Er wird zumeist halbtrocken ausgebaut und spiegelt vor allem die Fruchtaromen der Rotweinsorten wider, die zur Herstellung verwendet wurden. Mit „Weißherbst“ wird ein Roséwein bezeichnet, der aus einer einzigen Rebsorte und zu mindestens 95 % aus hellgekeltertem Most hergestellt wurde.~~

~~Der Rotwein im Anbaugebiet Saale—Unstrut ist mit kaminroter bis tief dunkel rubinroter Farbe von leichter eleganter bis kräftiger Art. Die Weine werden meist traditionell auf der Maische vergoren und anschließend auf dem Holzfass bzw. Barriquefass ausgebaut. Dabei entstehen körperreiche Weine mit einem angemessenen Tanningerüst~~

Der Gesamtalkohol für Prädikatswein Trockenbeerenauslese mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte: 21,5 Vol.-%/150° Öchsle

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|--|--------------------|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-% | 15 |
| Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-% | 5,5 |
| Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) | 3,5 g/l |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l | 35 Milliäquivalent |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | 400 mg/l |

Erzeugnis: Prädikatswein Eiswein

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

~~Im Anbaugebiet Saale—Unstrut werden vorrangig Weißweine, und daneben traditionell Rosé- und aber auch Rotweine, Roséweine (Rosé, Weißherbst), Rotlinge und Blanc de Noir hergestellt. Weine aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b. A. und Sekt b. A. mit der Ursprungsbezeichnung „Saale—Unstrut“ verwendet werden.~~

Der Prädikatswein Eiswein besitzt grundsätzlich die gleichen sensorischen Eigenschaften wie der Prädikatswein Auslese. Jedoch sind diese durch Verwendung gesunder Trauben, welche nach geltendem Recht gefroren verarbeitet werden in Ihrer Intensität deutlich intensiver ausgeprägt. Die Prädikatsweine Eiswein sind deutlich komplexer und spiegeln die sortentypischen Eigenschaften der auf dem Etikett ausgewiesenen Rebsorte deutlich stärker als die vergleichbaren Prädikatsweine Auslese.

~~Die Erzeugnisse aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut erhalten durch die unter Punkt 8 beschriebenen Verhältnissen charakteristische Eigenschaften. Der Ausbau der Weine erfolgt meist trocken. Halbtrockene und liebliche Weine sind eher selten. Hochwertige süße und edelsüße Prädikatsweine werden in kleinen Mengen je nach Jahrgang produziert.~~

~~Der Weißwein aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut ist von elegant feinfruchtiger bis kräftiger Art mit fruchtbetonten bis würzigem Bukett und hellgrüner bis goldgelber Farbe. Ein anschließender traditioneller Ausbau auf dem großen Holzfass bzw. Barrique wird teilweise durchgeführt.~~

~~Der Roséwein des Anbaugebietes Saale—Unstrut ist mit hellroter bis lachsartiger Farbe von leichter unkomplizierter Art. Er wird zumeist halbtrocken ausgebaut und spiegelt vor allem die Fruchtaromen der Rotweinsorten wider, die zur Herstellung verwendet wurden. Mit „Weißherbst“ wird ein Roséwein bezeichnet, der aus einer einzigen Rebsorte und zu mindestens 95 % aus hellgekeltertem Most hergestellt wurde.~~

~~Der Rotwein im Anbaugebiet Saale—Unstrut ist mit kaminroter bis tief dunkel rubinroter Farbe von leichter eleganter bis kräftiger Art. Die Weine werden meist traditionell auf der Maische~~

~~vergoren und anschließend auf dem Holzfass bzw. Barriquefass ausgebaut. Dabei entstehen körperreiche Weine mit einem angemessenen Tanningerüst~~

Der Gesamtalkohol für Prädikatswein Eiswein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

~~Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte: 16,9 Vol.-%/120° Öchsle~~

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|--|----------|
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-% | 15 |
| Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-% | 5,5 |
| Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) | 3,5 g/l |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l | 30 |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l) | 400 mg/l |

Erzeugnis: ~~Qualitätsschaumwein, Sekt b.A., Winzersekt~~

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

~~Im Anbaugebiet Saale—Unstrut werden vorrangig Weißweine, und daneben traditionell Rosé- und aber auch Rotweine, Roséweine (Rosé, Weißherbst), Rotlinge und Blanc de Noir hergestellt. Weine aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut können zur Herstellung von Qualitätssperlwein b. A. und Sekt b. A. mit der Ursprungsbezeichnung „Saale—Unstrut“ verwendet werden.~~

Der Sekt b. A. wird durch die jeweiligen organoleptischen Eigenschaften der zu ihrer Herstellung verwendeten Rebsorteweine geprägt. Neben dem rebsortenspezifischen Bukett besitzen er ein, durch das Hefelager beeinflusstes Reife Aroma sowie ein animierendes feinperliges Mousseux. Für die Herstellung sind alle gesetzlich zugelassenen Verfahren möglich und beeinflussen in ihrer jeweils gewählten Form die sensorischen Eigenschaften des Sekt b. A.. Die beschriebenen organoleptischen Eigenschaften gelten in gleicher Weise für Winzersekt.

~~Die Erzeugnisse aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut erhalten durch die unter Punkt 8 beschriebenen Verhältnissen charakteristische Eigenschaften. Der Ausbau der Weine erfolgt meist trocken. Halbtrockene und liebliche Weine sind eher selten. Hochwertige süße und edelsüße Prädikatsweine werden in kleinen Mengen je nach Jahrgang produziert.~~

~~Qualitätsschaumweine des Anbaugebietes Saale—Unstrut werden durch die jeweiligen~~

~~organoleptischen Eigenschaften der zu ihrer Herstellung verwendeten Weine, wie oben beschrieben, geprägt. Sie zeichnen sich durch ein feinperliges Mousseux und eine feine Hefenote aus. Sie werden meist in den Geschmacksrichtungen „brut“ und „extra brut“ ausgebaut.~~

~~Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten. Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte: Sekt b.A. und Winzersekt 6,7 Vol.-%/55° Öchsle~~

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

Erzeugnis: Qualitätsperlwein, b.A.

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

~~Im Anbaugebiet Saale—Unstrut werden vorrangig Weißweine, und daneben traditionell Rosé- und aber auch Rotweine, Roséweine (Rosé, Weißherbst), Rotlinge und Blanc de Noir hergestellt. Weine aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b. A. und Sekt b. A. mit der Ursprungsbezeichnung „Saale—Unstrut“ verwendet werden.~~

Der **Qualitätsperlwein b.A.** weist eine feine bis ausgeprägte Perlage auf und ist fruchtig frisch. Die Aromen sind in ihren jeweiligen organoleptischen Eigenschaften durch die zu ihrer Herstellung verwendeten Rebsortenweine geprägt.

~~Die Erzeugnisse aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut erhalten durch die unter Punkt 8 beschriebenen Verhältnissen charakteristische Eigenschaften. Der Ausbau der Weine erfolgt meist trocken. Halbtrockene und liebliche Weine sind eher selten. Hochwertige süße und edelsüße Prädikatsweine werden in kleinen Mengen je nach Jahrgang produziert.~~

~~Perlweine aus dem Anbaugebiet Saale—Unstrut sind leichte meist trocken ausgebaute Erzeugnisse, die durch die organoleptischen Eigenschaften der zu ihrer Herstellung verwendeten Weine (wie oben beschriebenen) geprägt werden.~~

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

| | |
|--|---|
| 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 |
| 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 |

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

Weißer Rebsorten ~~wein~~

Auxerrois, Bacchus, Weißer Burgunder, Cabernet blanc, Chardonnay, Rosa Chardonnay, Ehrenfelser, Roter Elbling, Weißer Elbling, Faberrebe, Roter Gutedel, Weißer Gutedel, Helios, Hölder, Huxelrebe, Irsay Oliver, Johanniter, Kerner, Kernling, Merzling, Morio Muskat, Muskat Ottonel, Müller-Thurgau, Muscaris, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Ortega, Phoenix, Riesel, Rieslaner, Roter Riesling, Weißer Riesling, Ruländer, Saphira, Sauvignac, Sauvitage, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Blauer Silvaner, Grüner Silvaner, Solaris, Souignier gris, Roter Traminer, Grüner Veltliner, Villaris.

Rote Rebsorten ~~und Roséwein~~

Acolon, André, Cabernet Cortis, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Cabernet Mitos, Cabaret Noir, Cabertin, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Merlot, Müllerrebe, Pinotin, Blauer Portugieser, Regent, Rondo, Saint Laurent, Blauer Spätburgunder, Satin Noir, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt

8 Kurze Beschreibung des abgegrenzten geografischen Gebietes:

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemarkungen Bad Kösen, Balgstädt, Burgheßler, Burgscheidungen, Burgwerben, Eulau, Freyburg/Unstrut, Gleina, Goseck, Grana, Hirschroda, Karsdorf, Kirchscheidungen, Kleinheringen, Kleinjena, Laucha, Markwerben, Memleben, Mertendorf, Möllern, Müncheroda, Naumburg, Nebra, Nißmitz, Pödelist, Reinsdorf, Schieben, Schkortleben, Schleberoda, Schönburg, Taugwitz, Uichteritz, Weischütz, Weißenfels, Wennungen, Wethau, Wetterzeube, Zeitz, Zeuchfeld und Zscheiplitz im Landkreis Burgenlandkreis, Quedlinburg und Westerhausen im Landkreis Harz,

Beyernaumburg, Lüttchendorf, Neehausen, Seeburg, ~~und~~ Unterrißdorf und Wallhausen (Helme) im Landkreis Mansfeld-Südharz, Branderoda, Grockstädt, Gröst, Hohnstedt, Klobikau, Langenbogen, Querfurt, Stedten, Steigra, Vitzenburg und Zappendorf im Landkreis Saalekreis sowie Gröna und Könnern im Landkreis Salzlandkreis des Landes Sachsen-Anhalt.

In Thüringen gehören zur geschützten Ursprungsbezeichnung die Rebflächen in den Gemarkungen Auerstedt, Bad Sulza, Bergsulza, Darnstedt, Denstedt, Großheringen, Hopfgarten, Kaatschen, Kromsdorf, Niedertrebra, Oßmannstedt, Schmiedehausen, Sonnendorf, Wickerstedt, Weichau im Landkreis Weimarer Land, Camburg, Dornburg, Dorndorf-Steudnitz, Golmsdorf, Graitschen, Löberschütz, Neuengönna, Orlamünde, Schöngleina, Seitenroda, Tümppling, Wichmar im Landkreis Saale-Holzland-Kreis, Bad Blankenburg und Uhlstädt im Landkreis Saalfeld-Rudolstadt, Rastenberg im Landkreis Sömmerda, Großvargula im Landkreis Unstrut-Hainich-Kreis, Weimar Ortsteil Schöndorf, Weimar Ortsteil Tiefurt und die kreisfreien Städte Jena und Erfurt.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören weiterhin die Rebflächen der Gemarkungen Werder ~~(Havel)~~, Phöben, Plessow und Neu Töplitz der Stadt Werder ~~(Havel)~~ im Landkreis Potsdam-Mittelmark des Landes Brandenburg.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören weiterhin die Rebflächen der Gemarkungen Werder (Havel), Phöben, Plessow und Neu Töplitz der Stadt Werder (Havel) im Landkreis Potsdam-Mittelmark des Landes Brandenburg.

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 aller Erzeugnissen mit dem geschützten Namen „Saale - Unstrut“ muss im Anbaugebiet Saale – Unstrut bzw in einem der Bundesländer Sachsen-Anhalt, Thüringen, Brandenburg, Sachsen, Bayern, Hessen oder Berlin erfolgen.

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

~~1.1 Geografische Verhältnisse~~ 1.1 Geografische Verhältnisse

~~1.1.1 Landschaft und Morphologie~~ 1.1.1 — Landschaft und Morphologie

Das Anbaugebiet Saale – Unstrut erstreckt sich auf drei Bundesländer Sachsen-Anhalt, Thüringen und Brandenburg. An der Unstrut liegen die Weinberge von Memleben aus über Burgscheidungen, Laucha und Freyburg bis in die Saalemündung bei Großjena. An der Saale gedeihen die Reben von Bad Kösen, Naumburg bis nach Weißenfels im Norden und im Süden bis nach Jena in Thüringen sowie westlich davon bis in den Raum Weimar. Rund um Hohnstedt bei Halle sind die Weinberge zwischen Zappendorf und Unterrissdorf. Trauben wachsen ebenfalls an der „Weißen Elster“ von Kloster Posa in Zeitz bis nach Wetterzeube. In

Brandenburg gehören die Rebflächen bei Werder/Havel zum Anbaugebiet Saale – Unstrut. Die Weinberge liegen meist geschützt in den Flusstälern und auf den angrenzenden Flach- oder Hanglagen in Höhen zwischen 100 und ~~250-350~~ Metern über dem Meeresspiegel. Die Rebhänge sind mehrheitlich nach Süden gerichtet. 77 % der Rebflächen haben eine Hangneigung zwischen 10 und 30 v. H. 18 % der Rebflächen weisen eine Hangneigung von über 30 v. H. auf.

~~1.1.2-Geologie~~~~1.1.2-Geologie~~

Geologisch dominiert der Muschelkalkverwitterungsboden Weinberge in und um Freyburg, Klosterhäseler, z. T. Bad Kösen und Thüringen (Bad Sulza, Auerstedt, Kaatschen, Jena bis Camburg, Golmsdorf, Weimar). Je nach Stärke des Lößauftrages sind die Böden trocken bis mäßig feucht und sehr kalkhaltig mit teilweise sehr hohem Steinanteil. Aber auch Buntsandstein (Großjena, Weißenfels, Weiße Elster, z. T. Bad Kösen), Lößlehm und Kupferschiefer sind zu finden.

~~1.2-Natürliche Einflüsse~~~~1.2-Natürliche Einflüsse~~

Das Wetter bestimmt ein Klima mit kontinentalem Einfluss. Die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt ca. 9,6° C. Im Regenschatten des Harzes gelegen, fällt relativ wenig Niederschlag, rund 500 mm. Die Sonnenscheindauer ist mit ca. 1686 Sonnenstunden/Jahr hoch. Die Flusstäler bilden kleine Wärmeinseln, die für ein besonderes mildes Mikroklima sorgen.

Menschliche Einflüsse

Der Weinbau wird in Direktzug-, Steil- und Terrassenlagen betrieben. Größtenteils herrscht Drahttrahmenerziehung vor. Die kleinräumige Struktur in den Terrassen- und Steillagen begrenzt die Mechanisierung der Rebanlagen. In den Terrassenlagen ist die Pflege der Weinberge teilweise nur manuell möglich und demzufolge äußerst arbeitsintensiv. Das ausgewogene Klima, die Bodenart, eine gezielte Ertragsregulierung und die erfahrenen Hände der Winzer formen Weine besonderer Güte und verleihen den edlen Tropfen ihren unverwechselbar spritzigen Charakter.

~~Angaben zum Erzeugnis:~~

~~1.1-Kategorien von Erzeugnissen~~

~~1.1.1-Erzeugnisart Wein~~

Die in Nummer ~~8.1-8.3~~~~9~~ der Produktspezifikation erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten. Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung. ~~Die organoleptischen Eigenschaften sind unter Punkt 2.2 beschrieben.~~

Kategorie Wein

Die Qualitätsw Weine müssen die in Nummer 5.1.1~~3~~ der Produktspezifikation benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkatgorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen mindestens die unter Punkt in Nummer 5.1.2_3 der Produktspezifikation aufgeführten Kriterien erfüllen. Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatswein vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. Entblätterung der Traubenzone oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität und eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch weiteren menschlichen Einfluss (z. B. unterschiedliche kellertechnische Ausbauformen) eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

Kategorie Qualitätsschaumwein

Das Grundprodukt muss die unter in Nummer 3 der Produktspezifikation genannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge zu einem früheren Zeitpunkt geerntet werden, um die für einen Sekt b. A. oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. ~~Die organoleptischen Eigenschaften sind unter Punkt 3.2 beschrieben.~~

~~Der fertige Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt, ggf. in Sektflaschen gefüllt, wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens 9 Monate auf der Flasche reifen. Die organoleptischen Eigenschaften sind unter Punkt 2.2 beschrieben. Die Herstellung erfolgt mittels erster oder zweiter Gärung im Tank oder in der Flasche. Wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt, muss das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in der Fläche zu Schaumwein geworden sein. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.~~

4.1.2—Erzeugnisart Kategorie Perlwein

Für Qualitätsperlwein muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein nach Punkt Nummer 5.1.1_3 der Produktspezifikation erfüllen. ~~Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure. Die Herstellung erfolgt durch Gärung, wobei endogene Kohlensäure entsteht.~~

Kausaler Zusammenhang:

Das Anbaugebiet Saale – Unstrut erstreckt sich über die Bundesländer Sachsen-Anhalt, Thüringen und Brandenburg. Die Weinberge liegen meist geschützt in den Flusstälern und auf angrenzenden Flach- oder Hanglagen in Höhen zwischen 100 und 250 Metern. Die Mehrzahl der Weinberge weisen eine Hangneigung zwischen 10 und 30 % auf. Ca. 18 % liegen in Steil- und Terrassenlagen. Die Witterung im Anbaugebiet ist kontinental beeinflusst. Die Flusstäler bilden kleine Wärmeinseln, die für ein besonders mildes Klima sorgen. Der Boden wird je nach Lage durch Muschelkalk, Buntsandstein, Lößlehm und Kupferschiefer geprägt. Diese natürlichen Bedingungen und die einer langen Tradition folgende Arbeit der Winzer/innen bestimmen den Charakter der Weine des Anbaugebietes Saale – Unstrut.

Bezug auf die Produktspezifikation:

~~Die Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale—Unstrut stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Gebietes sowie die Zusammenhänge der menschlichen Einflüsse dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen, die für die Erzeugung der Weine des Anbaugebietes Saale—Unstrut einzuhalten sind, vor.~~

10 Weinbereitungsverfahren (falls zutreffend):

Spezifisches önologisches Verfahren:

~~Es gilt geltendes Recht. Beschreibung:~~

~~Der Gesamtalkohol für Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale—Unstrut der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.~~

~~Anreicherung:~~

~~Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15 Vol.-% angereichert werden. Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.~~

~~Süßung:~~

~~Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.~~

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

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

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung:

~~Beschreibung: Es gilt geltendes Recht.~~

Anbauverfahren:

~~Beschreibung: Es gilt geltendes Recht.~~

11 Hektarhöchstertträge in hl/ha

90 hl/ha

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

Rechtsrahmen:

- EU-Recht
- Einzelstaatliches Recht
- Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Art der Bedingung (falls zutreffend)⁴:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet
Beschreibung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
Beschreibung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Um die in Nummer 5 a) der Produktspezifikation dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen Qualitätsweine, Prädikatsweine, Sekte b. A. und Qualitätspierlweine b. A. zuvor eine amtliche Qualitätsprüfung (siehe Nummer 11.2.3 der Produktspezifikation) erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sog. A.P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden.

~~Um die traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen Qualitätsweine, Prädikatsweine, Qualitätspierlwein b. A. oder Sekte b. A. zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sog. AP-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden.~~

Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend des geltenden Rechts verwendet werden.

Die traditionellen Begriffe Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätspierlwein b.A., Sekt b. A. und Winzersekt sind mit der Ursprungsbezeichnung verbunden und können die Bezeichnung „geschützte Ursprungsbezeichnung“ ersetzen.

Darüber hinaus stellt die Weinbergrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen

Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen

dar. In der Weinbergrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach

Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird in Sachsen-Anhalt vom Amt für Landwirtschaft Flurneueordnung und Forsten Süd geführt. In Thüringen wird sie im Thüringer Landesamt für Landwirtschaft und Ländlichen Raum geführt. In Brandenburg wird sie vom Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes

- § 29 der Weinverordnung

⁴ Maximal 3.300 Zeichen

- Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)

- Verordnung zur Durchführung des Weinrechts (WeinR-DVO-Sa-An) vom 13. Dezember 2011

§ 10 Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle

- Verordnung zur Durchführung des Weinrechts im Land Brandenburg (WeinRDV-Brandenburg) vom 29. Februar 2012

§ 8 Eintragung von Geographischen Bezeichnungen in die Weinbergsrolle

- Thüringer Verordnung zur Durchführung des Weinrechts und zur Übertragung von Ermächtigungen auf

dem Gebiet des Weinrechts (ThürWeinVO-Thür) vom 17. April 2012

§ 10 Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle

Eine Änderung der Abgrenzung der kleinen geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

13 Kontrollen:

Für die Kontrolle zuständige Behörden oder Zertifizierungsstellen:

Land Sachsen-Anhalt:

Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd
Müllnerstraße 59
06667 Weißenfels
Telefon: 03 44 3/28 0-0
Telefax: 03 44 3/28 0-80
E-Mail: alff.wsf.poststelle@alff.mlu.sachsen-anhalt.de

Burgenlandkreis

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Schönburger Straße 41
06618 Naumburg
Telefon: 03 44 3/37 23 015
Telefax: 03 44 3/37 23 03
E-Mail: veterinaeramt@blk.de

Landkreis Harz

Amt für Veterinärwesen und Lebensmittelüberwachung
Friedrich-Ebert-Straße 42
38820 Halberstadt
Telefon: 03 94 1/59 70 44 61
Telefax: 03 94 1/59 70 46 24
E-Mail: veterinaeramt@kreis-harz.de

Landkreis Mansfeld-Südharz

Amt für Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelüberwachung
Rudolf-Breitscheid-Straße 20/22

06526 Sangerhausen

Größler Straße 2

06295 Eisleben

Telefon: 03 46 4/5 35 43 00
Telefax: 03 46 4/5 35 43 91
E-Mail: vetamt@mansfeldsuedharz.de

Landkreis Saalekreis

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Oberaltenburg 4b
06217 Merseburg
Telefon: 03 46 1/40 17 70
Telefax: 03 46 1/40 17 99
E-Mail: veterinaeramt@saalekreis.de

Landkreis Salzlandkreis

Fachdienst Veterinärangelegenheiten und gesundheitlicher Verbraucherschutz
Karlsplatz 37
06406 Bernburg
Telefon: 03 47 1/6 84 14 40
Telefax: 03 47 1/6 84 28 26
E-Mail: vet-amt@kreis-slk.de

Landesamt für Verbraucherschutz Sachsen-Anhalt
Freiimfelderstraße 68
06112 Halle
Telefon: 03 45/5 64 30
Telefax: 03 45/5 64 34 03
E-Mail: poststelle@lav.ms.sachsen-anhalt.de

Land Thüringen:

Lehr- und Versuchsanstalt Gartenbau Erfurt
Leipziger Straße 75 a
99085 Erfurt
Telefon: 03 61/3 78 97 00
Telefax: 03 61/3 78 97 77
E-Mail: poststelle@lvg-erfurt.de

Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten Süd
Müllnerstraße 59
06667 Weißenfels
Telefon: 03 44 3/28 0-0
Telefax: 03 44 3/28 0-80
E-Mail: alff.wsf.poststelle@alff.mlu.sachsen-anhalt.de

Thüringer Landesamt für ~~Lebensmittelsicherheit~~ und Verbraucherschutz
Abteilung 4 Lebensmitteluntersuchung Weinkontrolle
Tennstedter Straße 8/9
99947 Bad Langensalza
Telefon: 03 61/~~37 74 34 50~~573815401
Telefax: 03 61/~~37 74 30 405~~73815040
E-Mail: poststelle@tlv.thueringen.de

Landratsamt des Landkreises Weimarer Land Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Bahnhofstraße 28
99510 Apolda
Telefon: 03 64 4/54 03 01
Telefax: 03 64 4/54 03 09
E-Mail: Post.Veterinaeramt@WL.Thueringen.de

Landratsamt des Saale-Holzland-Kreises
Zweckverband Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt Jena-Saale-Holzland
Kirchweg 18
07646 Stadtroda
Telefon: 03 64 28/5 40 98 40
Telefax: 03 64 28/1 33 91
E-Mail: info@zvl.thueringen.de Post.Veterinaeramt@WL.Thueringen.de

Landratsamt des Unstrut-Hainich-Kreises
Fachdienst Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Mühlhäuser Weg 139
99974 Mühlhausen/ OT Felchta
Telefon: 03 60 1/80 25 22
Telefax: 03 60 1/80 25 22 1
E-Mail: Veterinaeramt@lrauh.thueringen.de

Stadtverwaltung Erfurt

Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Johannesstraße 171/173
99084 Erfurt
Telefon: 03 61/6 55 13 80
Telefax: 03 61/6 55 13 99
E-Mail: veterinaeramt@erfurt.de

Stadtverwaltung Weimar
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Schwanseestraße 17
99423 Weimar
Telefon: 03 64 3/76 28 51
Telefax: 03 64 3/76 28 50
E-Mail: veterinaeramt@stadtweimar.de

Landratsamt des Landkreises Sömmerda Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Wielandstraße 4
99610 Sömmerda
Telefon: 03 64 3/35 45 33
Telefax: 03 64 3/35 45 35
E-Mail: Vet-Amt@lra-soemmerda.de

Landratsamt des Landkreises Saalfeld-Rudolstadt Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Schwarzburger Chaussee 12
07407 Rudolstadt
Telefon: 03 67 2/82 37 32
Telefax: 03 67 2/82 37 34
E-Mail: veterinaeramt@kreis-slf.de

Land Brandenburg:

Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz~~Infrastruktur und Landwirtschaft~~
Henning-von-Tresckow-Str. 2-138~~138~~Haus S
14467 Potsdam
Telefon: 03 31/8 66-7001 (Sekretariat)~~80-79~~
Telefax: 03 31/86 6-70 70 83-68
E-Mail: ml.poststelle@milmluk.brandenburg.de

Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz~~Umwelt, Gesundheit und Verbraucherschutz~~
Henning-von-Tresckow-Str. 2-13, Haus S~~Heinrich-Mann-Allee 103~~
14473 Potsdam
Telefon: 03 31/8 66-071-28
Telefax: 03 31/86 6-51 0870-70
E-Mail: post@msgivuvv.brandenburg.de

Landkreis Potsdam-Mittelmark Fachdienst Lebensmittelüberwachung
Potsdamer Straße 18
14776 Brandenburg
Telefon: 03 38 1/5 33-27 1
Telefax: 03 38 1/5 33-26 9
E-Mail: fb3@potsdam-mittelmark.de