

## Einziges Dokument Änderung

### 1 Eingetragener Name:

g.U. Saale-Unstrut

### 2 Art der geografischen Angabe<sup>1</sup>:

- Geschützte Ursprungsbezeichnung – g.U.  
 Geschützte geografische Angabe – g.g.A.

### 3 EU-Registriernummer<sup>2</sup>:

PDO-DE: A1275

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

Bundesrepublik Deutschland

### 5 Kategorie von Weinbauerzeugnissen<sup>3</sup>:

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Wein                  | <input checked="" type="checkbox"/> Perlwein                  |
| <input type="checkbox"/> Likörwein                        | <input type="checkbox"/> Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure |
| <input type="checkbox"/> Schaumwein                       | <input type="checkbox"/> Teilweise gegorener Traubenmost      |
| <input checked="" type="checkbox"/> Qualitätsschaumwein   | <input type="checkbox"/> Wein aus eingetrockneten Trauben     |
| <input type="checkbox"/> Aromatischer Qualitätsschaumwein | <input type="checkbox"/> 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.

---

<sup>1</sup> Zutreffendes bitte auswählen

<sup>2</sup> Siehe Fußnote 1

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

- b)  Affenthaler  Liebfrauenmilch  
 Classic  Riesling-Hochgewächs  
 Ehrentrudis  Schillerwein  
 Federweisser  Weißherbst  
 Hock  Badisch Rotgold

## 7 Beschreibung des Weines/der Weine:

### Erzeugnis: Qualitätswein weiß

#### Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

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.

#### Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

### Erzeugnis: Qualitätswein rosé

#### Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Roséweine sind 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 Weine mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Saale-Unstrut, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15,0 Vol.-% überschreiten.

**Analysemerkmale:**

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

**Erzeugnis: Qualitätswein Blanc de Noir****Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):**

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.

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

**Analysemerkmale:**

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

**Erzeugnis: Qualitätswein Rotling****Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):**

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

**Analysemerkmale:**

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

**Erzeugnis: Qualitätswein rot**

**Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):**

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.

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

**Analysemerkmale:**

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

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

### **Erzeugnis: Prädikatswein Kabinett**

#### **Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):**

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.

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

#### **Analysemerkmale:**

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

### **Erzeugnis: Prädikatswein Spätlese**

#### **Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):**

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.

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

**Analysemerkmale:**

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

**Erzeugnis: Prädikatswein Auslese****Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):**

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.

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

**Analysemerkmale:**

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

## **Erzeugnis: Prädikatswein Beerenauslese**

### **Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):**

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.

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

### **Analysemerkmale:**

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

## **Erzeugnis: Prädikatswein Trockenbeerenauslese**

### **Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):**

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.

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

### **Analysemerkmale:**

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

**Erzeugnis: Prädikatswein Eiswein**

**Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):**

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.

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

**Analysemerkmale:**

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

**Erzeugnis: Sekt b. A.**

**Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):**



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 Reifearoma 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.

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

**Analysemerkmale:**

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

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

**Erzeugnis: Qualitätsperlwein b. A.**

**Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):**

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.

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

**Analysemerkmale:**

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	

Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

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

### Weißer Rebsorten

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, Souvignier Gris, Roter Traminer, Grüner Veltliner, Villaris.

### Rote Rebsorten

Acolon, André, Cabernet Cortis, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Jura, Cabernet Mito, 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, Nißnitz, 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, 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, Neuengönnä, Orlamünde, Schöngleina, Seitenroda, Tümppling und 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.

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter [www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein) einsehbar sind.

Die Herstellung von 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:**

### **Geografische Verhältnisse**

#### **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 Entlang der Ilm ziehen sich die Rebflächen vom Raum Weimar bis nach Bad Sulza. Rund um Hohnstedt bei Halle sind die Weinberge zwischen Zappendorf und Unterrisssdorf. 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 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 erreichen eine Hangneigung von über 30 v. H.

### **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.

### **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/Jahr. 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 Drahtrahmenerziehung 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.

### **Kategorien von Erzeugnissen**

Die in Nummer 9 der Produktspezifikation bisher 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.

### **Kategorie Wein**

Die Weine müssen die in Nummer 3 der Produktspezifikation benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkatégorie erfüllen und dürfen angereichert werden. Prädikatsweine müssen mindestens die in Nummer 3 der Produktspezifikation aufgeführten

Kriterien erfüllen und dürfen nicht angereichert werden. 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 in Nummer 3 der Produktspezifikation benannten 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 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 Flasche zu Schaumwein geworden sein. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.

### **Kategorie Perlwein**

Für Qualitätsp Perlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des jeweiligen Anbaugebietes, die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation aufgeführt sind, erfüllen. 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.

## 10 Weinbereitungsverfahren (falls zutreffend):

Spezifisches önologisches Verfahren:

Es gilt geltendes Recht.

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung:

Es gilt geltendes Recht.

Anbauverfahren:

Es gilt geltendes Recht.

## 11 Hektarhöchstertträge in hl/ha

90hl/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)<sup>4</sup>:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung:

Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

### Beschreibung:

---

<sup>4</sup> Maximal 3.300 Zeichen

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 Qualitätsperlweine 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.

Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend des geltenden Rechts verwendet werden.

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

Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird in Sachsen-Anhalt vom Amt für Landwirtschaft Flurneuordnung 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 Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- 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 Geografischen 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 Organisationen nach § 22g des Weinggesetzes zulässig. Jede Änderung ist der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weinggesetzes 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.mule.sachsen-anhalt.de](mailto:alff.wsf.poststelle@alff.mule.sachsen-anhalt.de)

Burgenlandkreis  
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt  
Schönburger Straße 41  
06618 Naumburg  
Telefon: 03 44 3/37 23 01  
Telefax: 03 44 3/37 23 03  
E-Mail: [veterinaeramt@blk.de](mailto: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](mailto:veterinaeramt@kreis-harz.de)

Landkreis Mansfeld-Südharz  
Amt für Veterinärangelegenheiten und Lebensmittelüberwachung  
Rudolf-Breitscheid-Straße 20/22  
06526 Sangerhausen



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

Landkreis Saalekreis  
Fachdienst Veterinärangelegenheiten und gesundheitlicher Verbraucherschutz  
Oberaltenburg 4b  
06217 Merseburg  
Telefon: 03 46 1/40 17 70  
Telefax: 03 46 1/40 17 99  
E-Mail: [veterinaeramt@saalekreis.de](mailto: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-slz.de](mailto:vet-amt@kreis-slz.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](mailto: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](mailto: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.mule.sachsen-anhalt.de](mailto:alff.wsf.poststelle@alff.mule.sachsen-anhalt.de)

Thüringer Landesamt für Verbraucherschutz

Abteilung 4 Lebensmittel- und Bedarfsgegenständeuntersuchung

Tennstedter Straße 8/9

99947 Bad Langensalza

Telefon: 03 61/5 73 81 54 01

Telefax: 03 61/5 73 81 50 40

E-Mail: [poststelle@tlv.thueringen.de](mailto: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](mailto: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](mailto:info@zvl.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 1/8 02 52 21

E-Mail: [Veterinaeramt@Irauh.thueringen.de](mailto:Veterinaeramt@Irauh.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  
Henning-von-Tresckow-Str. 2-13 Haus S  
14467 Potsdam  
Telefon: 03 31/86 6-70 01 (Sekretariat)

Telefax: 03 31/86 6-70 70

E-Mail: [poststelle@mluk.brandenburg.de](mailto:poststelle@mluk.brandenburg.de)

Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz

Henning-von-Tresckow-Straße 2-13, Haus S

14473 Potsdam

Telefon: 03 31/86 6-0

Telefax: 03 31/8 66-51 08

E-Mail: [post@msgiv.brandenburg.de](mailto:post@msgiv.brandenburg.de)

Landkreis Potsdam-Mittelmark

Fachdienst Lebensmittelüberwachung

Potsdamer Straße 18

14776 Brandenburg

Telefon: 03 38 1/53 3-2 71

Telefax: 03 38 1/53 3-2 69

E-Mail: [fb3@potsdam-mittelmark.de](mailto:fb3@potsdam-mittelmark.de)