

Einziges Dokument

1 Eingetragener Name:

Sächsischer Landwein

2 Art der geografischen Angabe¹:

Geschützte Ursprungsbezeichnung – g.U.

Geschützte geografische Angabe – g.g.A.

3 EU-Registriernummer²:

PGI-DE: A1303

4 Mitgliedstaat, zu dem das abgegrenzte Gebiet gehört:

Bundesrepublik Deutschland

5 Kategorie von Weinbauerzeugnissen³:

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Wein | <input 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 type="checkbox"/> Qualitätsschaumwein | <input type="checkbox"/> Wein aus eingetrockneten Trauben |
| <input type="checkbox"/> Aromatischer Qualitätsschaumwein | <input type="checkbox"/> Wein aus überreifen Trauben |

6 Beschreibung des Weines/der Weine

Organoleptische Eigenschaften (kurze Textbeschreibung):

Erzeugnis: Wein weiß

Die Weißweine weisen in der Regel eine hellgrüne bis intensiv dunkelgoldene, oder bernsteinfarbene bis leicht rötliche Farbe auf. Ihre Aromen sind meist frisch bis exotisch fruchtig, teils auch blumig oder würzig. Abhängig von der Art des Weinausbaus können auch eine dezente bis ausgeprägte Phenolik sowie Röst- oder Holzaromen zu finden sein. Die Weißweine zeigen üblicherweise ein zartes bis kräftiges oder auch mineralisches Geschmacksbild sowie eine fruchtige, elegante bis rassige Säurestruktur.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

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

¹ Zutreffendes bitte auswählen

² Siehe Fußnote 1

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

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

Erzeugnis: Wein rosé

Die Roséweine haben zumeist eine zarte bis kräftige hellrote Farbe. Aromatisch sind sie meistens fruchtbetont mit Noten von roten und weißen Beeren oder Früchten. Möglich sind zudem leichte exotische und würzige Aromen sowie Röst- oder Holzaromen. Sie zeigen üblicherweise ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild, getragen von einer weichen bis anregenden Säure.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

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

Erzeugnis: Blanc de Noir

Die Blanc de Noir-Weine sind weißweinfarben. Der Blanc de Noir ist meist fruchtig frisch und von Beerennoten geprägt, teilweise auch mit dezenten floralen oder würzigen Ausprägungen. Er zeigt üblicherweise ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild, getragen von einer weichen bis anregenden Säure.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

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

Erzeugnis: Wein rot

Die Rotweine weisen insbesondere eine hellrote über dunkelrubinrote bis tief violette, teils sogar ins Bläuliche gehende Farbe auf, zum Teil mit bräunlichen Reflexen. Ihre Aromen sind meist fruchtig mit Anklängen an Beerenaromen und können auch eine würzige, erdige Ausprägung sowie schokoladige Noten aufweisen. Je nach Art des Weinausbaus können die Rotweine eine dezente bis ausgeprägte Phenolik sowie Röst- oder Holzaromen besitzen. Sie zeigen üblicherweise ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit samtig weicher bis mäßiger Säurestruktur.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

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: Wein Rotling

Bei Rotling-Weinen handelt es sich um Weine, die durch das Verschneiden von weißen und roten Trauben oder deren Maische gewonnen werden. Die Rotling-Weine haben in der Regel eine schwache bis kräftige hellrote manchmal bis lachsrote Farbe. Ihre Aromen sind meist fruchtgeprägt bis teilweise würzig, mit Ausprägungen von Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten. Sie zeigen üblicherweise ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit anregender Säurestruktur.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in Vol.-%	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in Vol.-%	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure) ¹	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

7 Traditionelle Bezeichnung:

- a) Winzersekt
 Landwein

- Prädikatswein
- Qualitätslikörwein, ergänzt durch b. A.
- Qualitätsperlwein, ergänzt durch b. A.
- Sekt b. A.
- Qualitätswein, auch ergänzt durch b. A.
- b) Affentaler
- Classic
- Ehrentrudis
- Federweisser
- Hock
- Liebfrau(en)milch
- Riesling-Hochgewächs
- Schillerwein
- Weißherbst
- Badisch Rotgold

8 Weinbereitungsverfahren:

Erzeugnis: Wein

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

Spezifisches önologisches Verfahren:

Geltendes Recht ist anzuwenden.

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung:

Geltendes Recht ist anzuwenden.

Anbauverfahren:

Geltendes Recht ist anzuwenden.

8.2 Hektarhöchstertträge in hl/ha:
80hl/ha

9 Zugelassene Keltertraubensorte(n):

Weißer Rebsorten:

Bacchus, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Hiberna, Huxelrebe, Johanniter, Kanzler, Kerner, Kernling, Merzling, Morio Muskat, Müller Thurgau, Orion, Perle von Zala, Phoenix, Rieslaner, Ruländer, Saphira, Scheurebe, Siegerrebe, Sirius, Solaris, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Roter Elbling, Roter Traminer, Roter Riesling, Auxerrois, Bronner, Cabernet Blanc, Goldmuskateller, Muscaris, Sauvignac, Sauvitage, Sauvignier gris, Viognier.

Rote Rebsorten:

Acolon, André, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Cabernet Cortis, Cabernet Dorsa, Cabernet Dorio, Cabernet Carbon, Cabernet Franc, Cabernet Mito, Cabertin, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Regent, Saint Laurent, Allegro, Cabernet Cantor, Cabernet Jura, Cabernet Sauvignon, Gamay noir, Laurot, Nebbiolo, Pinotin, Piroso, Rondo, Satin Noir, Syrah

10 Kurze Beschreibung des abgegrenzten geografischen Gebietes:

10.1. Im Bundesland Sachsen

Zu der geschützten geographischen Angabe Sächsischer Landwein gehören die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile:

Dresden Stadt (01067, 01069, 01097, 01099, 01109, 01127, 01129, 01139, 01156, 01157, 01159, 01169, 01187, 01189, 01217, 01219, 01237, 01239, 01257, 01259, 01277, 01279, 01307, 01309, 01324, 01326, 01328), Radebeul Stadt (01445), Moritzburg (01468), Priestewitz (01561), Hirschstein (01594), Nünchritz (01612), Lommatzsch Stadt (01623), Coswig Stadt (01640), Meißen Stadt (01662), Diera-Zehren (01665), Käbschütztal (01665), Klipphausen (01665), Nossen Stadt (01683), Niederau (01689), Weinböhla (01689), Freital Stadt (01705), Wilsdruff Stadt (01723), Pirna Stadt (01796), Struppen (01796), Heidenau Stadt (01809), Stadt Wehlen Stadt (01829).

Glashütte (01612), Ostritz (02899), Radeburg (01471), Leuben-Schleinitz (01683), Lommatzsch (01623), Stauchitz (01594), Strehla (01616), Bautzen (02625), Dresden (01109; 01156; 01187; 01189; 01217; 01239; 01257; 01259; 01326; 01328), Wermisdorf (04779), Diera-Zehren (01665), Hohenstein-Ernstthal (09337), Heynitz (01683), Käbschütztal (01665), Ketzerbachtal (01623), Moritzburg (01468), Nossen (01683), Wilsdruff (01723), Wehlen (01829), Dohna (01809), Pirna (01796), Tharandt (01737), Großenhain (01558), Hirschstein (01594), Nünchritz (01612), Ebersbach (01561), Glaubitz (01728), Zabeltitz (1561), Thendorf (01561), Frohburg (04654), Lampertswalde (01561), Naunhof (04683), Priestewitz (01561), Reinersdorf (01561), Riesa (01587; 01589; 01591; 01594), Röderaue (01609), Zeithain (01619), Königsbrück (01936), Schönfeld (01561), Ottendorf-Okrilla (01458), Erlau (09306), Langebrück (01465), Oschatz (04758), Großweitzschen (04720), Elstra (01920), Mohorn (01723), Ostrau (04749), Roßwein (04741), Mittelherwigsdorf (02763), Bannewitz (01728), Freital (01705) und Kreischa (01731).

Die genaue Abgrenzung ist unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar.

10.2. In den Bundesländern Sachsen-Anhalt und Brandenburg

Zu der geschützten geographischen Angabe Sächsischer Landwein gehören die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile:

Gemeinde Schlieben (04936) im Landkreis Elbe–Elster und Rebflächen in der Gemeinde Ortrand (01990) im Landkreis Oberspreewald-Lausitz des Bundeslandes Brandenburg zugerechnet. Zur geschützten geografischen Angabe „Sächsischer Landwein“ gehören ferner die Rebflächen der Fluren 3, 4, 6 in der Gemarkung Jessen, die Fluren 1 und 8 in der

Gemarkung Kleindröben und der Flur 2 in der Gemarkung Schweinitz, die alle in der Gemeinde Jessen (06917) im Landkreis Wittenberg des Bundeslandes Sachsen-Anhalt liegen.

Die genaue Abgrenzung ist unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar.

11 Beschreibung des Zusammenhangs/der Zusammenhänge mit dem geografischen Gebiet⁴⁵:

Etwa 95% der Rebflächen des Sächsischen Landweingebietes liegen im sächsischen Elbtal zwischen Pirna und Diesbar-Seußlitz auf beiden Seiten der Elbe. Die Rebflächen befinden sich in den geschützten Flusstälern der Elbe und ihrer Nebenflüsse. Sie sind typischerweise an den nach Süden ausgerichteten Hängen (teilweise Steillagen) der Elbe und auf den angrenzenden Flach- und Hanglagen angelegt. Bei den sonstigen, außerhalb des Elbtales gelegenen Rebflächen in Sachsen, Sachsen-Anhalt und Brandenburg handelt es sich um Rebflächen mit historischem Nachweis einer weinbaulichen Nutzung. Auf Grund der örtlichen Nähe wurde diese bei der Bildung der Weinanbaugebiete in Deutschland dem Anbaugebiet Sachsen zugeordnet. Die Rebflächen sind überwiegend nach Süden ausgerichtet.

Das Elbtal besitzt eine Vielzahl geologischer Formationen. In der Hauptfaltungsphase des Erzgebirges im Untercarbon drangen Gesteine des Meißner Granit-Syenit-Massivs an die Oberfläche, die heute einen bedeutenden Teil der sichtbaren Gesteine der Elbwanne ausmachen. Aus der Zeit der oberen Kreide stammen Sandstein- und Plänerschichten sowie Verwitterungsböden, die im Elbtal oft große Mächtigkeiten erreichen und die syenitischen Schichten teilweise überdecken. Diese wiederum wurden durch eiszeitliche und nacheiszeitliche Ablagerungen wie Löss, Tone und Flussande gleichfalls teilweise überlagert. Die verschiedenen Weinbergslagen in Sachsen sind demzufolge durch sehr unterschiedliche Bodenarten geprägt.

Das sächsische Landweingebiet ist das nordöstlichste Deutschlands. Hier ist bereits der Einfluss des Kontinentalklimas dominant mit ausgeprägten Sommer- und Winterperioden. Insbesondere die für das Kontinentalklima typischen Unterschiede von ausgeprägter Tageswärme und Nachtkühle sowie die langen Sonnentage im Sommer und im Herbst sind für die Qualität der sächsischen Landweine von ausschlaggebender Bedeutung und verleihen ihnen ihre besondere Typizität.

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen 9,4°C, mit einer Jahresniederschlagsmenge von durchschnittlich 663 mm und etwa 1663 Sonnenscheinstunden dar (Quelle Deutscher Wetterdienst, Wetterstation Dresden Klotzsche, Zeitraum 1981 – 2010).

Die kleinräumige Struktur und die häufig anzutreffenden Steillagen begrenzen die technische Mechanisierung der Rebanlagen. Deshalb werden sie mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich stabilisierend auf Erträge aus. Sie fördert in hohem Maße die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts, der Ausprägung

⁴ Gemäß Artikel 93 Abs. 1 Buchst. a bzw. Buchst. b der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 in Verbindung mit Artikel 5 Abs. 2 Verordnung (EU) 2019/34

⁵ Maximal 5.400 Zeichen

der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

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

Sonstige Bedingung:

Wein

Rechtsrahmen:

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

Art der Bedingung (falls zutreffend):

- Abweichung in Bezug auf die Erzeugung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Zusammensetzung des Landweines: Mindestens 85 % der zur Herstellung verwendeten Trauben stammen ausschließlich aus dem geografischen Gebiet, die verbliebenen 15 % müssen aus Trauben eines anderen Landweingebietes in Deutschland stammen.

13 Kontrollen:

Bundesland Sachsen

1.1. Name und Anschrift

Sächsisches Landesamt für Umwelt, Landwirtschaft und Geologie (LfULG) Postfach 54
01 37

01311 Dresden

Telefon: +49 (351) 2612-0

Telefax: +49 (351) 2612-1099

E-Mail: lfulg@smekul.sachsen.de

Bundesland Brandenburg

1.2. Namen und Anschriften

Ministerium für Landwirtschaft, Umwelt und Klimaschutz

Referat 34
Lindenstraße 34a
14467 Potsdam
Telefon: 0331 – 866 76 36
E-Mail: poststelle@mluk.brandenburg.de

Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz des Landes
Brandenburg
Haus S
Henning-von-Tresckow-Straße 2-13
14467 Potsdam
Telefon: +49(0)331 866-0
Telefax: +49(0)331 866-5108
E-Mail: poststelle@msgiv.brandenburg.de

Landkreis Elbe-Elster
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Nordpromenade 4a
04916 Herzberg / Elster
Telefon: 03535/46 - 2681
Telefax: 03535/46 - 2687
E-Mail: veterinaeramt@lkee.de

Landkreis Oberspreewald-Lausitz
Veterinär- und Lebensmittelüberwachungsamt
Dubinaweg 1
01968 Senftenberg
Telefon: 03573 / 870 – 4401
Telefax: 03573 / 870 – 4410
E-Mail: vet-amt@osl-online.de

Bundesland Sachsen-Anhalt

1.3. Namen und Anschriften

Amt für Landwirtschaft, Flurneuordnung und Forsten (ALFF) Süd
Sachgebiet Weinbau
Müllnerstraße 59
06667 Weißenfels
Telefon: 03443/280-0
Telefax: 03443/280-80
E-Mail: ALFFWSF.poststelle@alff.mule.sachsen-anhalt.de

Landkreis Wittenberg
Fachdienst Veterinärwesen und Verbraucherschutz Breitscheidstraße 4
06886 Lutherstadt Wittenberg Telefon: 03491/4790
Telefax: 03491/479302
E-Mail: veterinaeramt@landkreis.wittenberg.de

Landesamt für Verbraucherschutz

Freiimfelderstraße 68
06112 Halle / Saale Telefon: 0345/56430
Telefax: 0345/5643403
E-Mail: LAV-Poststelle@sachsen-anhalt.de

Hiermit bestätige/n ich/wir, dass ich/wir die beiliegenden Ausführungen zum
Datenschutz zur Kenntnis genommen haben.

Datum

Unterschrift(en)