

# UHLEN BLAUFÜSSER LAY

## Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

Qualitätswein, Prädikatswein und Sekt b. A. mit geschützter Ursprungsbezeichnung

1. Geschützter Name: „Uhlen Blaufüsser Lay“ wobei auch die Schreibweise „Uhlen Blaufüßer Lay“ möglich ist.

2. Beschreibung der Weine

Die Weinberge unterhalb des Aussichtspunktes „Blumslay“ tragen die Katasterbezeichnung Blaufüsser Lay. Ein passender Name für das Terroir der blauen Schiefer. Hier, in den jüngeren Ablagerungen der Laubach-Schichten, macht sich mit immer mächtiger werdenden dunklen Schluff und Tonschieferpaketen die zunehmende Vertiefung des Ur- Meeres bemerkbar. Bei dem aus diesen Sedimenten verwitterten Gesteinsboden handelt es sich um ein Rigosol verschiedener toniger und schluffiger Schiefer. Der im Vergleich zu den benachbarten GU höhere Tongehalt des Bodens bedingt eine höhere Feldkapazität und eine niedrigere durchschnittliche Bodentemperatur in tieferen Schichten. Hieraus resultieren wesentliche organoleptische Unterschiede zu den benachbarten GU. Die tonigeren Ablagerungen der tieferen Meeresschichten sublimieren zu einem Geschmack, der oft als „etwas kühler“ beschrieben werden kann. Prickelnde, feinkristalline Struktur und Minerale tanzen oft so leichtfüßig und subtil auf der Zunge, dass Erinnerungen an würzige Meeresbrisen geweckt werden können. Und in machen Jahren schmeckt man sogar das salzige Jod des Meeres. Die Verwitterungsböden dieser Schiefer haben die Fähigkeit, größere Mengen an Wasser zu speichern. Dies geht zu Lasten der Durchlüftung, so dass die durchschnittliche Bodentemperatur hier etwas niedriger liegt. Genau dieses reflektieren die Weine der Blaufüsser Lay:

Uhlen Blaufüsser Lay hat einen geringeren Anteil fruchtiger Komponenten in einem insgesamt meist verhaltenen Bouquet. Der hierdurch entstehende mineralische olfaktorische Eindruck findet am Gaumen seine Fortsetzung mit einem Sinnesindruck, der meist als „fein, kühl, klar“ beschrieben wird. Die geringen Niederschlagsmengen von ca. 620mm bei gleichzeitig hohen Sonnenscheinstunden von 1922 beschreiben ein Mikroklima, welches sich signifikant von den anderen Regionen der GU Mosel unterscheidet und für die besondere Reife der Trauben (hoher potentieller Alkoholgehalt bei niedriger Säure und reifen Phenolen) verantwortlich ist. Die Weine werden als sehr ausdrucksstark und von großem Geschmacksvolumen beschrieben. Ihr Aromenspiel definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität. Dieses Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikaten Süße, bei Beerenauslesen von einer cremigeren Süße, die auch verschiedene Honigaromen anklingen lassen kann, unterlegt. Diese Geschmacksaspekte treten bei Trockenbeerenauslesen noch weiter in den Vordergrund. Bei Eisweinen ist das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum erweitert um eine pikante Säure.

Einen wesentlichen Beitrag zur physiologischen Reife der Trauben und dem individuellen Geschmacksbild der hier wachsenden Weine liefern die spezifischen geologischen Verhältnisse im Bereich Uhlen Blaufüsser Lay. Eingebracht in die geologische Zeitordnung gehört der Uhlen Blaufüsser Lay in das System Devon, Serie Unterdevon. Weiter untergliedert handelt es sich um Sedimente aus dem Oberems / Laubach-Unterstufe und hier um die älteren Sedimente der Laubach-Schichten.

Der oben beschriebene Zusammenhang gilt gleichermaßen für Sekt b.A.

Die nachfolgenden Angaben der analytischen Kenndaten der Produktspezifikation „Uhlen Blaufüsser Lay“ stellen keine streng einzuhaltende Grenzwertdefinition dar, sondern beschreiben lediglich eine bei diesen Weinen typischerweise vorliegende durchschnittliche Bandbreite von Analysedaten, bei deren nicht exakter Einhaltung – unter der Voraussetzung, dass die Kriterien der Spezifikation im Übrigen erfüllt sind – gleichwohl die Bezeichnung „Uhlen Blaufüsser Lay“ verwendet werden darf.

Die wichtigsten analytischen Eigenschaften eines typischen Qualitätsweines „Uhlen Blaufüsser Lay“ werden durch die folgenden Werte wiedergegeben: Vorhandener Alkoholgehalt 12,5 bis 14%vol, - zuckerfreier Extrakt 20 bis 28g/l - Gesamtsäure 5,5 bis 9,5 g/l,

Die wichtigsten analytischen Eigenschaften eines typischen Prädikatsweines „Uhlen Blaufüsser Lay“ werden durch die folgenden Werte wiedergegeben: Vorhandener Alkoholgehalt 5,5 bis 9%vol, - zuckerfreier Extrakt 25 bis 50g/l - Gesamtsäure 7,50 bis 11,0 g/l.

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte sind verbindlich vorgegebene Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung „Uhlen Blaufüsser Lay“ verwenden zu dürfen:

Qualitätswein:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt: Es gilt geltendes Recht.  
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: Es gilt geltendes Recht.

Mindestgesamtsäure Es gilt geltendes Recht.  
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: Es gilt geltendes Recht.  
Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Es gilt geltendes Recht.

Prädikatswein:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt: Der Gesamtalkoholgehalt darf 15%vol überschreiten.  
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: Es gilt geltendes Recht.  
Mindestgesamtsäure Es gilt geltendes Recht.  
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: Es gilt geltendes Recht.  
Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Es gilt geltendes Recht.

Sekt b. A.:

Maximaler Gesamtalkoholgehalt: 13,5 % vol.  
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt: 11,5%vol  
Mindestgesamtsäure Es gilt geltendes Recht.  
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure: Es gilt geltendes Recht.  
Höchstgehalt an Schwefeldioxid: Es gilt geltendes Recht.

Im Übrigen gilt geltendes Recht.

3. Abgrenzung des Gebietes

„Uhlen Blaufüsser Lay“ liegt in der Gemarkung von Winnigen im Landkreis Mayen-Koblenz des Bundeslandes Rheinland-Pfalz. Das Gebiet beginnt mit der Parzelle 2219/1 und endet flussabwärts mit den Parzellen 2179, 2181/1, 2186, 2190, 2189/2.

Uhlen Blaufüsser Lay im UTM32N-Koordinatensystem

ID			
Nr.	GU	X - Value	Y - Value
1	Uhlen Blaufüsser Lay	392898,42608900000	5575015,64199000000
2	Uhlen Blaufüsser Lay	392939,35600000000	5574998,83900000000
3	Uhlen Blaufüsser Lay	392959,18573400000	5574972,84112000000
4	Uhlen Blaufüsser Lay	392967,46771900000	5574961,98634000000
5	Uhlen Blaufüsser Lay	392961,96047900000	5574957,43108000000
6	Uhlen Blaufüsser Lay	392953,47597400000	5574950,41321000000
7	Uhlen Blaufüsser Lay	392951,45334600000	5574948,74021000000
8	Uhlen Blaufüsser Lay	392948,48786700000	5574946,17914000000

9	Uhlen Blaufüsser Lay	392944,91174600000	5574943,09071000000
10	Uhlen Blaufüsser Lay	392939,59143100000	5574938,49593000000
11	Uhlen Blaufüsser Lay	392937,36820800000	5574936,98416000000
12	Uhlen Blaufüsser Lay	392934,64356100000	5574935,13142000000
13	Uhlen Blaufüsser Lay	392929,16846000000	5574931,40839000000
14	Uhlen Blaufüsser Lay	392927,90015300000	5574930,54595000000
15	Uhlen Blaufüsser Lay	392926,11198900000	5574929,33002000000
16	Uhlen Blaufüsser Lay	392921,93336300000	5574926,76895000000
17	Uhlen Blaufüsser Lay	392897,18183500000	5574914,83388000000
18	Uhlen Blaufüsser Lay	392883,51698400000	5574909,91991000000
19	Uhlen Blaufüsser Lay	392879,60795000000	5574908,57200000000
20	Uhlen Blaufüsser Lay	392871,65508900000	5574906,28054000000
21	Uhlen Blaufüsser Lay	392868,71081600000	5574904,44039000000
22	Uhlen Blaufüsser Lay	392867,34166900000	5574903,58469000000
23	Uhlen Blaufüsser Lay	392859,86519500000	5574899,40298000000
24	Uhlen Blaufüsser Lay	392859,38880100000	5574899,13653000000
25	Uhlen Blaufüsser Lay	392853,72743700000	5574895,76671000000
26	Uhlen Blaufüsser Lay	392852,52192100000	5574894,85684000000
27	Uhlen Blaufüsser Lay	392847,24475400000	5574890,87388000000
28	Uhlen Blaufüsser Lay	392851,19560600000	5574887,87120000000
29	Uhlen Blaufüsser Lay	392847,87976400000	5574884,64265000000
30	Uhlen Blaufüsser Lay	392845,27497600000	5574882,10643000000
31	Uhlen Blaufüsser Lay	392844,39820200000	5574881,25274000000
32	Uhlen Blaufüsser Lay	392840,71320700000	5574877,66475000000
33	Uhlen Blaufüsser Lay	392839,18494800000	5574876,17672000000
34	Uhlen Blaufüsser Lay	392823,31859500000	5574862,16207000000
35	Uhlen Blaufüsser Lay	392814,05822600000	5574872,90655000000
36	Uhlen Blaufüsser Lay	392807,61622600000	5574880,38098000000
37	Uhlen Blaufüsser Lay	392800,04866300000	5574889,16137000000
38	Uhlen Blaufüsser Lay	392796,58121300000	5574893,18453000000
39	Uhlen Blaufüsser Lay	392790,89754200000	5574899,51412000000
40	Uhlen Blaufüsser Lay	392778,50372100000	5574913,31644000000
41	Uhlen Blaufüsser Lay	392775,33745000000	5574916,84255000000
42	Uhlen Blaufüsser Lay	392773,57336100000	5574918,80712000000
43	Uhlen Blaufüsser Lay	392772,21846300000	5574920,55313000000
44	Uhlen Blaufüsser Lay	392762,92822900000	5574932,52518000000
45	Uhlen Blaufüsser Lay	392756,66608500000	5574940,59502000000
46	Uhlen Blaufüsser Lay	392744,84116000000	5574956,13254000000
47	Uhlen Blaufüsser Lay	392739,54156000000	5574963,09602000000
48	Uhlen Blaufüsser Lay	392736,39273400000	5574967,23346000000
49	Uhlen Blaufüsser Lay	392731,05623300000	5574974,24543000000
50	Uhlen Blaufüsser Lay	392726,68617500000	5574979,98753000000
51	Uhlen Blaufüsser Lay	392722,19196600000	5574989,51266000000
52	Uhlen Blaufüsser Lay	392725,65674100000	5574989,97111000000
53	Uhlen Blaufüsser Lay	392728,99499300000	5574991,70204000000

54	Uhlen Blaufüsser Lay	392731,71505800000	5574995,65846000000
55	Uhlen Blaufüsser Lay	392733,81692700000	5574998,87305000000
56	Uhlen Blaufüsser Lay	392738,83249900000	5575003,75838000000
57	Uhlen Blaufüsser Lay	392740,12251400000	5575002,33490000000
58	Uhlen Blaufüsser Lay	392745,68625300000	5575000,97484000000
59	Uhlen Blaufüsser Lay	392747,76029700000	5575001,46375000000
60	Uhlen Blaufüsser Lay	392751,12634500000	5574996,89474000000
61	Uhlen Blaufüsser Lay	392756,18512100000	5574994,69800000000
62	Uhlen Blaufüsser Lay	392760,53562900000	5574993,24028000000
63	Uhlen Blaufüsser Lay	392770,21052800000	5574986,94404000000
64	Uhlen Blaufüsser Lay	392772,40032300000	5574987,44109000000
65	Uhlen Blaufüsser Lay	392779,13820300000	5574991,00995000000
66	Uhlen Blaufüsser Lay	392786,07857200000	5574992,53225000000
67	Uhlen Blaufüsser Lay	392787,71725500000	5574995,97873000000
68	Uhlen Blaufüsser Lay	392798,59729100000	5575002,56945000000
69	Uhlen Blaufüsser Lay	392804,63811800000	5575001,08862000000
70	Uhlen Blaufüsser Lay	392814,67792500000	5574990,35661000000
71	Uhlen Blaufüsser Lay	392833,80892200000	5574995,37142000000
72	Uhlen Blaufüsser Lay	392854,05434600000	5575000,75769000000
73	Uhlen Blaufüsser Lay	392868,90196500000	5575004,15403000000
74	Uhlen Blaufüsser Lay	392887,97006200000	5575006,14389000000
75	Uhlen Blaufüsser Lay	392893,17071000000	5575004,10075000000
76	Uhlen Blaufüsser Lay	392898,42608900000	5575015,64199000000

Die Herstellung der Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Uhlen Blaufüsser Lay“ kann im Gebiet Ursprungsbezeichnung Mosel PDO-DE-A1270 erfolgen Das abgegrenzte Gebiet ist eingebettet in die g.U. Mosel Das Gebiet „Uhlen Blaufüsser Lay“ erstreckt sich über eine Fläche von 1,96 ha.

#### 4. Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind

Weine und Weinerzeugnisse „Uhlen Blaufüsser Lay“ sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen und der Angabe des Anbaugebietes Mosel sowie des Jahrgangs je nach Kategorie mit den traditionellen Begriffen Qualitätswein, Prädikatswein oder Sekt b.A. zu kennzeichnen.

Die Prädikate „Kabinett“ und „Spätlese“ dürfen nicht verwendet werden

#### 5. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

##### 5.1. Qualitätswein.

Für Qualitätsweine „Uhlen Blaufüsser Lay“ gelten folgende Mindestanforderungen: Das natürliche Mostgewicht muss mindestens 88° Oechsle oder der natürliche Gesamtsäuregehalt (ausgedrückt als Weinsäure) darf maximal 7,5 g / Liter betragen. Der maximal zulässige Restzucker beträgt bei Weinen mit einem Mostgewicht von bis zu 100° Oechsle resp. bei angereicherten Weinen bei dem in den jeweils gültigen gesetzlichen Verordnungen festgelegten Wert für halbtrockene Weine, bei Weinen über 100 ° Oechsle errechnet er sich nach der Formel  $RZ_{max} = \text{Mostgewicht} / 3$ .

## 5.2. Prädikatswein.

Für Prädikatsweine Uhlen Blaufüßer Lay gelten folgende Qualitätsanforderungen:

Das natürliche Mostgewicht muss mindestens 105° Oechsle betragen.

Auslesen haben mindestens 105° Oechsle und mindestens 90 g Restzucker.

Beerenauslesen haben mindestens 130° Oechsle und mindestens 150 g Restzucker.

Trockenbeerenauslesen haben mindestens 180° Oechsle und mindestens 180g Restzucker.

Eisweine haben mindestens 130° Oechsle und mindestens 150g Restzucker.

## 5.3 Sekt b.A.

Sekt b.A. darf nur durch traditionelle Flaschengärung hergestellt werden. Die Grundweine müssen den vorgenannten Bedingungen für Qualitätswein und /oder Prädikatswein genügen.

5.4. Grundsätzlich ist die Anwendung von önologischen Verfahren gemäß der Rechtsakte der Europäischen Union, der Bundesrepublik Deutschland und des Landes Rheinland-Pfalz zulässig. Davon sind jedoch ausgenommen:

- Die Verwendung von Sorbinsäure in Form von Kaliumsorbat
- Der Zusatz von Lysozym
- Der Zusatz von Dimethyldicarbonat
- Die Behandlung durch Elektrodialyse zur Weinsteinstabilisierung
- Die teilweise Entalkoholisierung
- Die Behandlung mit Kationenaustauschern zur Weinsteinstabilisierung
- Die teilweise Konzentration durch Verdampfung, Kälte, Umkehrosiose, Schleuderkegelkolonne oder sonstigen technischen Verfahren
- Die Süßung
- Der Zusatz von Eichenholzstücken oder Präparaten aus Eichenholz in jedweder Form

## 6. Höchstertrag

Hektarhöchstertrag beträgt 70 hl/ha.

Die durchschnittliche Pflanzdichte darf 7000 Reben pro Hektar nicht unterschreiten.

7. Rebsorten Angabe der Keltertraubensorten, aus denen die Weine „Uhlen Blaufüßer Lay“ gewonnen werden:  
Weißer Riesling

8. Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß Artikel 34 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i ergibt

### 8.1 Geografische Verhältnisse

#### 8.1.1 Landschaft und Morphologie

Das Gebiet liegt am unteren Verlauf der Mosel in den Gemarkungen Kobern und Winnigen. Die Weinberge sind traditionell terrassiert, nach Süd-West ausgerichtet und liegen auf einer Höhe zwischen ca. 75 m und 210 m über NN. Die höheren Temperaturen, die durch diese extrem niedrige Lage über NN zu erwarten sind, werden mit 11,6°C für die letzten fünf Jahre bestätigt.

#### 8.1.2 Geologie

Das Gestein entstand vor ca. 325 Millionen Jahren bei der Kollision der Kontinentalplatten Laurussia und Gondwana. Bei dem Zusammenprall wurden die im südlichen Uferbereich von Laurussia abgelagerten Sedimente zu sandigen Schiefen verdichtet. Beim Boden handelt es sich um ein Rigosol verschiedener toniger und schluffiger Schiefer.

### 8.2 Natürliche Einflüsse

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel der letzten fünf Jahre wie folgt dar: Temperaturen 11,6° C, Niederschlagsmenge 620 mm, Sonnenscheinstunden 1922.

### 8.3 Menschliche Einflüsse

Die Rebanlagen werden mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich in hohem Maße auf die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Alkoholgehalts, der Ausprägung der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Die lange Vegetationsperiode in Verbindung mit der besonderen Topographie des Gebietes, den kleinklimatischen Bedingungen und der charakteristischen Zusammensetzung des Bodens bestimmen die Typologie der Weine. Sie führen zu einer entsprechenden Ausprägung des Weintyps mit feinen, aber klaren Aroma- und Geschmacksnoten. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrtausende alte Weinbautradition. Die Kunst der Anlage von Weinbergen mit von Trockenmauern gestützten Terrassen ist aus römischer Zeit belegt. Der römische Dichter Ausonius spricht 380 n.Ch. von „Amphitheatern“. Auch die Funde römischer Münzen in den Terrassen – vermutlich Opfergaben – belegen die Bewirtschaftung. Seit dieser Zeit wird hier kontinuierlich Wein angebaut, wobei die Produktion über die Jahrhunderte immer weiter durch neue Erziehungsmethoden (Heckenerziehung-Pfahlerziehung-Drahtrahmenerziehung) und Rebsorten (seit dem frühen 19. Jh. der Riesling) qualitativ optimiert wurde. In den letzten Dekaden ist im Kontext eines wachsenden ökologischen Bewusstseins vor allem der zunehmende Verzicht auf leichtlösliche Mineraldünger hervor zu heben. Durch die hierdurch bedingte zurückkehrende Population der natürlichen Mikroflora und-fauna im Boden erfolgt die Nahrungsaufnahme neben dem Kationenaustausch immer mehr durch Inkorporieren komplexer Moleküle im symbiotischen Zusammenwirken mit den an den Wurzelhaaren angesiedelten Mikroben, die als Transmitter zwischen der spezifischen organischen und mineralogischen Substanz des Bodens angesprochen werden können und damit die Singularität im Geschmacksbild des Weines weiter erhöhen.

### 9. Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend unter Nr. 4. dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, muss der Wein zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Nur wenn der Wein im Rahmen dieser amtlichen Prüfung jeweils spezifisch definierte Vorgaben erfüllt, erhält er eine aus mehreren Ziffern bestehende amtliche Prüfungsnummer (sog. AP- Nummer), aus der sich die Prüfstelle, die Betriebsnummer, die Anstellungsanzahl und das Jahr der Anstellung zur amtlichen Prüfung bzw. der Erteilung der Prüfungsnummer zu entnehmen sind. Die AP-Nummer ist auf dem Etikett anzugeben. Die traditionellen Begriffe „Qualitätswein“, „Prädikatswein“, „Sekt b.A.“ sind mit der Ursprungsbezeichnung verbunden und können die Bezeichnung „g.U.“ ersetzen.

### 10. Gebräuchlichkeit des Namens Uhlen Blaufüßer Lay

Der Name „Blaufüßer Lay“ ist als Gewinnbezeichnung im Kataster eingetragen. Er wird seit über 10 Jahren als auf dem Etikett zur Kennzeichnung der Schieferformation genutzt. Der aus dem Dialekt wieder ins Hochdeutsche gewanderte Begriff „Blumslay“ (entstanden aus Blaufüßer Lay – Blaslay – Blooslay - Blumslay) kennzeichnet einen Aussichtspunkt oberhalb der Weinberge.

### 11. Namen und Anschrift der Behörde, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrolliert, und ihre besonderen Aufgaben

#### 11.1 Name und Anschrift

Landwirtschaftskammer Rheinland Pfalz Burgenlandstr. 7 55543 Bad Kreuznach  
Postfach 18 51, 55508 Bad Kreuznach Telefon 06 71 / 7 93 - 0 Telefax 06 71 / 7 93 11 99  
e-mail: [info@lwk-rlp.de](mailto:info@lwk-rlp.de)

#### 11.2 Aufgaben:

##### I. Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen.

Die Weinbaubetriebe melden der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

##### II. Qualitätsweinprüfung

Die Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz führt die amtliche Qualitätsprüfung durch. Jeder Qualitätswein und jeder Prädikatswein wird einer obligatorischen Prüfung unterzogen. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Die Analyse des Weines durch ein amtlich anerkanntes Labor.

- Die formelle Prüfung des Antrages.
- Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Losnummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

### III. Kontrolle der Produktspezifikationen

Die Einhaltung der Produktspezifikation wird durch Kontrollen in Form von Stichproben sichergestellt, wie sie im Rahmen der spezifischen Weinkontrolle üblich sind. Hierbei werden die Weinerzeuger ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.

Die Landwirtschaftskammer wird bei der Kontrolle unterstützt durch: Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz, Mainzer Str. 112, 56068 Koblenz.