

UHLEN LAUBACH

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung Qualitätswein, Prädikatswein und Sekt b.A. mit geschützter Ursprungsbezeichnung

1. Geschützter Name: „Uhlen Laubach“.

2. Beschreibung der Weine

Die Dialektbezeichnung „Laubach“ ist abgeleitet von der geologischen Definition des hier vornehmlich anstehenden Schiefers, den Laubach-Schichten. Das Gestein ist geprägt von tonigen und schluffigen Sedimenten. Die Bindung der Sand- und Schluffpartikel zu Felsen erfolgt hier durch Karbonate, die vorwiegend aus den mächtigen Fossilablagerungen stammen. Die Horizonte der Laubach haben sich bei großen Sturmereignissen gebildet, bei denen das Meer bis in 15 Metern Tiefe aufgewühlt wurde. Große Mengen an Sand und Schluff wurden dabei aufgewirbelt. Katastrophal für die Meeresbewohner. Brachiopoden, Muscheln und Seelilien wurden unter dem Uferschlick begraben. Heute kann man sie als Einschlüsse in den Schiefen der Laubach bewundern, in denen noch außergewöhnlich viele Kalkschalen erhalten sind. Normalerweise liegt der Kalkgehalt in Schiefen deutlich unter 1%. Mit einem Gehalt von 25 bis 45 % gehören die grauen Schiefer der Laubach daher zu den kalkreichsten Felsen im Rhein- und Moselgebiet. Der hohe Kalkgehalt des hier anstehenden Schiefers ist Hinweis auf die zunehmende Verflachung des Meeres. Bei einer Wassertiefe von maximal 10 bis 20 Metern war im tropischen Ur-Meer ausreichend Sauerstoff verfügbar, um ein Wachstum von Korallen und Muscheln zu ermöglichen, die im heutigen Schiefer eingeschlossen sind. Bei dem hieraus verwitterten Gesteinsboden handelt es sich um ein Rigosol verschiedener meist schluffiger Schiefer. Der im Vergleich zu den benachbarten GU extrem hohe Kalkgehalt macht sich im Boden durch einen pH-Wert von 7,5 bemerkbar – die benachbarten GU liegen bei einem pH-Wert von 6,0. Der Boden ist durch den relativ geringen Gehalt von Tonpartikeln bei gleichzeitig hohem Steinanteil (über 50%) bis in tiefere Bodenschichten sehr gut durchlüftet. Besonders in Verbindung mit dem hohen Kalkgehalt und einer spezifischen Mikroflora und-fauna resultieren hieraus wesentliche organoleptische Unterschiede zu den benachbarten GU. Die Weine aus dem Uhlen Laubach haben in der Nase oft leicht rauchige Anklänge und erinnern an Haselnüsse. Der Geschmack wird meist als voll und weich, mit sanftem Velours beschrieben. Im Vergleich zu den benachbarten GU sind es die cremigsten Weine. Sie weisen meist eine recht frühe Trinkreife auf. Die Weine werden als sehr ausdrucksstark und von großem Geschmacksvolumen beschrieben (hoher potentieller Alkoholgehalt bei niedriger Säure und reifen Phenolen). Das Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikaten Süße, bei Beerenauslesen von einer cremigeren Süße, die, die auch verschiedene Honigaromen anklängen 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 Laubach.

Eingebracht in die geologische Zeitordnung gehört der Uhlen Laubach in das System Devon, Serie Unterdevon. Weiter untergliedert handelt es sich um Sedimente aus dem Oberems / Laubach-Unterstufe, Laubach-Schichten sowie Lahnstein-Unterstufe, Hohenrhein-Schichten. Der oben beschriebene Zusammenhang gilt gleichermaßen für Sekt b.A.

Die nachfolgende Angabe der analytischen Kenndaten der Produktspezifikation Uhlen Laubach stellt keine streng einzuhaltende Grenzwertdefinition dar, sondern beschreibt lediglich eine bei dem Wein 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 Laubach verwendet werden darf.

Die wichtigsten analytischen Eigenschaften eines typischen Qualitätsweines „Uhlen Laubach“ 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 Laubach“ 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 Laubach“ 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 Laubach“ liegt in der Gemarkung von Winningen im Landkreis Mayen-Koblenz des Bundeslandes Rheinland-Pfalz. Das Gebiet beginnt flussabwärts mit den Parzellen 256/112, 2571/118, 2581/119, 2398/0, 2395/3, 2393/0 und endet flussabwärts mit der Parzelle 2222/1.

GU Uhlen Laubach im UTM32N-Koordinatensystem

ID Nr.	GU	X - Value	Y - Value
1	Laubach	392641,14800000000	5575467,40900000000
2	Laubach	392640,12930000000	5575460,97506000000
3	Laubach	392631,15700000000	5575430,21500000000
4	Laubach	392673,52200000000	5575414,78900000000
5	Laubach	392726,67500000000	5575390,29500000000
6	Laubach	392728,55300000000	5575368,91100000000
7	Laubach	392699,68200000000	5575331,46100000000
8	Laubach	392672,07294800000	5575312,31408000000
9	Laubach	392696,66651000000	5575305,34874000000
10	Laubach	392736,73600000000	5575294,00200000000
11	Laubach	392760,68300000000	5575240,77500000000
12	Laubach	392794,65715100000	5575161,88882000000

13	Laubach	392811,88100000000	5575121,86600000000
14	Laubach	392820,70800000000	5575055,83900000000
15	Laubach	392853,50300000000	5575034,18100000000
16	Laubach	392879,38366800000	5575023,50105000000
17	Laubach	392898,42608900000	5575015,64199000000
18	Laubach	392893,17071000000	5575004,10075000000
19	Laubach	392887,97006200000	5575006,14389000000
20	Laubach	392868,90196500000	5575004,15403000000
21	Laubach	392854,05434600000	5575000,75769000000
22	Laubach	392833,80892200000	5574995,37142000000
23	Laubach	392814,67792500000	5574990,35661000000
24	Laubach	392804,63811800000	5575001,08862000000
25	Laubach	392798,59729100000	5575002,56945000000
26	Laubach	392787,71725500000	5574995,97873000000
27	Laubach	392786,07857200000	5574992,53225000000
28	Laubach	392779,13820300000	5574991,00995000000
29	Laubach	392772,40032300000	5574987,44109000000
30	Laubach	392770,21052800000	5574986,94404000000
31	Laubach	392760,53562900000	5574993,24028000000
32	Laubach	392756,18512100000	5574994,69800000000
33	Laubach	392751,12634500000	5574996,89474000000
34	Laubach	392747,76029700000	5575001,46375000000
35	Laubach	392745,68625300000	5575000,97484000000
36	Laubach	392740,12251400000	5575002,33490000000
37	Laubach	392738,83249900000	5575003,75838000000
38	Laubach	392733,81692700000	5574998,87305000000
39	Laubach	392731,71505800000	5574995,65846000000
40	Laubach	392728,99499300000	5574991,70204000000
41	Laubach	392725,65674100000	5574989,97111000000
42	Laubach	392722,19196600000	5574989,51266000000
43	Laubach	392702,94100000000	5575015,27200000000
44	Laubach	392691,92765200000	5575029,28604000000
45	Laubach	392682,09507900000	5575042,69604000000
46	Laubach	392674,96500000000	5575052,35700000000
47	Laubach	392669,10062100000	5575059,14854000000
48	Laubach	392664,02080000000	5575067,81116000000
49	Laubach	392659,85061500000	5575073,30755000000
50	Laubach	392655,46196700000	5575079,09289000000
51	Laubach	392652,28553500000	5575083,28270000000
52	Laubach	392648,99365000000	5575087,83532000000
53	Laubach	392644,13364100000	5575094,55904000000
54	Laubach	392637,65997700000	5575103,51678000000
55	Laubach	392634,72160100000	5575107,58194000000
56	Laubach	392631,47584800000	5575112,06163000000
57	Laubach	392627,73059400000	5575117,22981000000

58	Laubach	392624,98234100000	5575121,02317000000
59	Laubach	392621,67876100000	5575125,58324000000
60	Laubach	392623,00189100000	5575126,54030000000
61	Laubach	392619,03712000000	5575130,43279000000
62	Laubach	392613,91121600000	5575137,03720000000
63	Laubach	392610,15381600000	5575141,87971000000
64	Laubach	392606,04255700000	5575147,17564000000
65	Laubach	392601,71448400000	5575152,75145000000
66	Laubach	392594,17288700000	5575160,10854000000
67	Laubach	392594,81138700000	5575160,61103000000
68	Laubach	392587,57802100000	5575169,03714000000
69	Laubach	392578,80716800000	5575179,25400000000
70	Laubach	392570,44520400000	5575189,24030000000
71	Laubach	392560,01736700000	5575202,89840000000
72	Laubach	392546,62564500000	5575214,82926000000
73	Laubach	392545,87624300000	5575215,49675000000
74	Laubach	392534,31074600000	5575226,14845000000
75	Laubach	392531,07083800000	5575229,85660000000
76	Laubach	392528,35786900000	5575232,96129000000
77	Laubach	392523,10560800000	5575237,20279000000
78	Laubach	392517,48504300000	5575241,73728000000
79	Laubach	392517,34064900000	5575241,58004000000
80	Laubach	392512,97513800000	5575246,12792000000
81	Laubach	392508,22672900000	5575250,70723000000
82	Laubach	392504,85537100000	5575253,95852000000
83	Laubach	392505,63296600000	5575254,70951000000
84	Laubach	392499,65524400000	5575259,98871000000
85	Laubach	392498,80572700000	5575259,11656000000
86	Laubach	392491,05780900000	5575265,72469000000
87	Laubach	392485,50146800000	5575270,26358000000
88	Laubach	392480,17168800000	5575274,61728000000
89	Laubach	392474,54172600000	5575279,21615000000
90	Laubach	392471,66617000000	5575281,56508000000
91	Laubach	392468,63957300000	5575284,03712000000
92	Laubach	392465,25202100000	5575286,86287000000
93	Laubach	392461,95838100000	5575289,60981000000
94	Laubach	392455,81532400000	5575294,73356000000
95	Laubach	392449,26022900000	5575299,58788000000
96	Laubach	392443,10437500000	5575304,14596000000
97	Laubach	392439,97157000000	5575306,46521000000
98	Laubach	392436,32256900000	5575308,81131000000
99	Laubach	392433,07061000000	5575310,90430000000
100	Laubach	392427,06079700000	5575314,76815000000
101	Laubach	392418,64933700000	5575320,17756000000
102	Laubach	392410,27986000000	5575325,56218000000

103	Laubach	392400,13170200000	5575331,92391000000
104	Laubach	392400,34446300000	5575332,47314000000
105	Laubach	392392,38427500000	5575336,60442000000
106	Laubach	392373,46437700000	5575346,42373000000
107	Laubach	392359,27911200000	5575353,78579000000
108	Laubach	392350,34436800000	5575358,42287000000
109	Laubach	392335,89580800000	5575365,92158000000
110	Laubach	392315,57905900000	5575376,46584000000
111	Laubach	392297,42063800000	5575384,09957000000
112	Laubach	392295,92157400000	5575384,76035000000
113	Laubach	392301,14191800000	5575396,81327000000
114	Laubach	392305,61570300000	5575407,14250000000
115	Laubach	392308,73642800000	5575413,91199000000
116	Laubach	392311,34540300000	5575418,34721000000
117	Laubach	392315,96486900000	5575426,20022000000
118	Laubach	392327,66849000000	5575425,00996000000
119	Laubach	392334,99428900000	5575423,82673000000
120	Laubach	392337,93076700000	5575430,98988000000
121	Laubach	392342,53713000000	5575430,33768000000
122	Laubach	392348,47957400000	5575429,41056000000
123	Laubach	392349,34226200000	5575429,94764000000
124	Laubach	392354,16280100000	5575432,94870000000
125	Laubach	392358,18557000000	5575435,45311000000
126	Laubach	392368,67802600000	5575437,82870000000
127	Laubach	392374,31248400000	5575437,11626000000
128	Laubach	392377,28974800000	5575436,73981000000
129	Laubach	392378,14764300000	5575438,06155000000
130	Laubach	392378,95072300000	5575439,29884000000
131	Laubach	392386,44074500000	5575442,23900000000
132	Laubach	392384,80885500000	5575444,76949000000
133	Laubach	392394,63962500000	5575448,32198000000
134	Laubach	392396,75545600000	5575447,13181000000
135	Laubach	392402,36551400000	5575454,85984000000
136	Laubach	392403,61990600000	5575453,17122000000
137	Laubach	392409,83165300000	5575448,16559000000
138	Laubach	392413,81537200000	5575444,95538000000
139	Laubach	392428,42360000000	5575440,97975000000
140	Laubach	392429,59526900000	5575441,98728000000
141	Laubach	392432,82682900000	5575444,76613000000
142	Laubach	392434,95161000000	5575446,59325000000
143	Laubach	392437,48528400000	5575447,92501000000
144	Laubach	392439,05665700000	5575450,69638000000
145	Laubach	392441,63882600000	5575452,72500000000
146	Laubach	392452,95733400000	5575450,04076000000
147	Laubach	392458,77587700000	5575448,98281000000

148	Laubach	392459,90729600000	5575447,16268000000
149	Laubach	392465,34196700000	5575451,36171000000
150	Laubach	392467,99682000000	5575452,72865000000
151	Laubach	392473,73330500000	5575452,99540000000
152	Laubach	392486,18118500000	5575453,17526000000
153	Laubach	392480,06649100000	5575456,38810000000
154	Laubach	392481,52114000000	5575460,22304000000
155	Laubach	392485,48833100000	5575460,22302000000
156	Laubach	392487,73640600000	5575460,35525000000
157	Laubach	392486,66520600000	5575461,77522000000
158	Laubach	392491,43913700000	5575466,57049000000
159	Laubach	392495,27408100000	5575464,32239000000
160	Laubach	392497,29190000000	5575464,08775000000
161	Laubach	392499,41566500000	5575463,84079000000
162	Laubach	392503,30674100000	5575478,23020000000
163	Laubach	392513,53011100000	5575484,48622000000
164	Laubach	392529,85697600000	5575491,50514000000
165	Laubach	392539,01222400000	5575494,25166000000
166	Laubach	392561,13739300000	5575496,84551000000
167	Laubach	392590,12898800000	5575498,37122000000
168	Laubach	392599,28423400000	5575500,35480000000
169	Laubach	392617,98862900000	5575504,74615000000
170	Laubach	392631,49200000000	5575501,92000000000
171	Laubach	392637,83403400000	5575485,90657000000
172	Laubach	392641,14800000000	5575467,40900000000

Zusätzliche Fläche der GU Uhlen Laubach

Flurstücke der GU Uhlen-Laubach an der A61, östlich der GU
Blaufüßer Lay

Gemarkung	Flur	Zähler	Nenner	Fläche m ²
Winningen	4	2636		172
Winningen	4	2637	2	1060
Winningen	4	2638		2821
Winningen	4	2639	2	2515
Winningen	4	2640		3349

				9917

Die Herstellung der Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Uhlen Laubach“ kann im Gebiet Ursprungsbezeichnung Mosel erfolgen. Das abgegrenzte Gebiet ist eingebettet in die g.U. Mosel. Das Gebiet von Uhlen Laubach erstreckt sich über eine Fläche von 13,83 ha.

4. Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind

Weine und Weinerzeugnisse „Uhlen Laubach“ 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 Laubach“ gelten folgende Mindestanforderungen: Das natürliche Mostgewicht muss mindestens 88° Oechsle oder der natürliche Gesamtsäuregehalt 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 Laubach“ 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, Umkehrosmose, Schleuderkegelkolonne oder sonstigen technischen Verfahren
- Die Süßung
- Der Zusatz von Eichenholzstücken oder Präparaten aus Eichenholz in jedweder Form

6. Höchstertrag

Der 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 Laubach« 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

Der Uhlen Laubach ist eingebettet in die Terrassenlandschaft des unteren Verlaufs der Mosel in den Gemarkungen Kobern und Winnigen. Uhlen Laubach ist traditionell terrassiert, nach Süd-West ausgerichtet und liegen auf einer Höhe zwischen ca. 75 m und 210 m über NN.

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 höheren Temperaturen, die durch die extrem niedrige Lage über NN zu erwarten sind, werden mit 11,6°C für die letzten fünf Jahre bestätigt. Die gleichzeitig geringen Niederschlagsmengen von 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 gleichzeitig niedriger Säure und reifen Phenolen) verantwortlich ist.

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 Laubach

Abgeleitet von der exakten geologischen Definition des hier anstehenden Schiefers wird der Begriff Laubach seit über 10 Jahren auch in der Weinwelt zur Kennzeichnung dieses Teilgebietes der Lage Uhlen verwendet.

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

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.