

## SONSTIGE RECHTSHANDLUNGEN

## EUROPÄISCHE KOMMISSION

**Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission**

(2021/C 467/09)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission <sup>(1)</sup> veröffentlicht.

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

**„Uhlen Roth Lay“****PDO-DE-02083-AM02****Datum der Mitteilung: 16. September 2021****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****Beschreibung des Weins/der Weinbauerzeugnisse**

Mit der VERORDNUNG (EU) 2017/2393 wurde der Anhang VII Teil II Ziffer 1 Buchstabe c, zweiter Gedankenstrich, der Verordnung (EU) Nummer 1308/2013 geändert. Die Regelung, dass die Höchstgrenze für den Gesamtalkoholgehalt für Wein mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung, der ohne Anreicherung gewonnen wurde - oder ausschließlich durch Verfahren zur teilweisen Konzentrierung gemäß Anhang VIII Teil I Abschnitt B Absatz 1 angereichert wurde -, 15 Vol.-% überschreiten darf, wurde ergänzt um die Formulierung: „sofern dies gemäß der Produktspezifikation in der technischen Unterlage für die betreffende geschützte Ursprungsbezeichnung zulässig ist“. Eine entsprechende Ergänzung der Produktspezifikation war erforderlich.

## EINZIGES DOKUMENT

**1. Name(n)**

Uhlen Roth Lay

**2. Art der geografischen Angabe**

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

**3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

---

(<sup>1</sup>) ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

#### 4. Beschreibung des Weins / der Weine

##### 1. Qualitätswein

###### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Im Uhlen Roth Lay reifen Weißweine der Rebsorte Riesling, Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden: Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Roth Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität, die am Gaumen oft mit aristokratischer Anmutung von einer metallisch-kühlen und eher zurückhaltenden Adstringens geprägt ist. Die Weine zeigen meist nur wenige Düfte aus der Welt der bekannten Fruchtaromen. Manchmal sind es Anflüge von reifen Herbstäpfeln, manchmal ist ein zarter Veilchenduft wahrnehmbar, gepaart mit Süßholz und Lakritze.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

###### ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

—

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

##### 2. Prädikatswein (Auslese)

###### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Im Uhlen Roth Lay reifen Weißweine der Rebsorte Riesling, Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden: Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Roth Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität, die am Gaumen oft mit aristokratischer Anmutung von einer metallisch-kühlen und eher zurückhaltenden Adstringens geprägt ist. Die Weine zeigen meist nur wenige Düfte aus der Welt der bekannten Fruchtaromen. Manchmal sind es Anflüge von reifen Herbstäpfeln, manchmal ist ein zarter Veilchenduft wahrnehmbar, gepaart mit Süßholz und Lakritze. Das oben beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikaten Süße.

Der Gesamtalkoholgehalt darf 15 %vol überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

###### ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

—

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

### 3. Prädikatswein (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein)

#### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Im Uhlen Roth Lay reifen Weißweine der Rebsorte Riesling, Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden:Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Roth Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität, die am Gaumen oft mit aristokratischer Anmutung von einer metallisch-kühlen und eher zurückhaltenden Adstringens geprägt ist. Die Weine zeigen meist nur wenige Düfte aus der Welt der bekannten Fruchtaromen. Manchmal sind es Anflüge von reifen Herbstäpfeln, manchmal ist ein zarter Veilchenduft wahrnehmbar, gepaart mit Süßholz und Lakritze. Das oben beschriebene 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.

Der Gesamtalkoholgehalt darf 15 %vol überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

#### ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

—

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

—

Mindestgesamtsäure:

—

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

### 4. Sekt b.A.

#### KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Im Uhlen Roth Lay reifen Weißweine der Rebsorte Riesling, Es gibt drei Arten von Weinbauerzeugnissen, die sich in ihren Eigenschaften etwas voneinander unterscheiden:Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A.

In der Jugend hat der Uhlen Roth Lay eine blassgelbe, gelegentlich ins grünliche gehende Farbe, mit zunehmendem Alter wird die Farbe intensiver, bis er voll ausgereift in sattem, üppigen Gold schimmern kann. Das Aromenspiel der Weine definiert sich durch das Zusammenspiel von Fruchtnoten und typischer Schiefermineralität, die am Gaumen oft mit aristokratischer Anmutung von einer metallisch-kühlen und eher zurückhaltenden Adstringens geprägt ist. Die Weine zeigen meist nur wenige Düfte aus der Welt der bekannten Fruchtaromen. Manchmal sind es Anflüge von reifen Herbstäpfeln, manchmal ist ein zarter Veilchenduft wahrnehmbar, gepaart mit Süßholz und Lakritze. Das bei den Prädikatsweinen beschriebene Aromen- und Geschmacksspektrum wird bei Sekt b.A. unterstützt und verstärkt durch die bei der Versenkung entstandene Kohlensäure.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

#### ALLGEMEINE ANALYSEMERKMALE

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):

13,5

Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):

11,5

Mindestgesamtensäure:

—

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):

—

Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):

—

### 5. Weinbereitungsverfahren

#### 5.1. Spezifische önologische Verfahren

##### 1. Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Nicht zulässig: Kaliumsorbat, Lysozym, Dimethyldicarbonat, Elektrodialyse, Entalkoholisierung, Kationenaustauschern, Konzentration (Cryo, Osmose, Schleuderkegelkolonne), Süßung, Eichenholzstücke –präparate.

##### 2. Qualitätswein

Spezifisches önologisches Verfahren

Oechsle min=88° oder Gesamtsäure (ausgedrückt als Weinsäure) max=7,5 g / l

Bis 100° Oechsle und angereicherte Weine: Restzucker max = gesetzlich „halbtrocken“.

Bei über 100 ° Oechsle: RZ max = Mostgewicht / 3

##### 3. Prädikatswein,ergänzt durch: Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Spezifisches önologisches Verfahren

Auslese: Oechsle min = 105°, RZ min = 90 g/l

Beerenauslese: Oechsle min = 130°, RZ min = 150 g/l

Trockenbeerenauslese: Oechsle min = 180°, RZ min = 180 g/l.

Eiswein: Oechsle min = 130°, RZ min = 150 g/l.

##### 4. Sekt b.A.

Spezifisches önologisches Verfahren

Traditionelle Flaschengärung

#### 5.2. Höchsterträge

70 Hektoliter je Hektar

### 6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Uhlen Roth Lay ist ein Teil der geschützten Ursprungsbezeichnung ‚Mosel‘, Registriernummer GU Mosel PDO-DE-A1270.

Uhlen Roth Lay liegt in den Gemarkungen von Kobern und Winnigen im Landkreis Mayen-Koblenz des Bundeslandes Rheinland-Pfalz. Abgeleitet von der gleichnamigen höchsten Erhebung im Wald oberhalb der Weinberge und den rötlich schimmernden Felsen wird der Name Uhlen Roth Lay seit alters her zur Kennzeichnung dieses Teilgebietes der Lage Uhlen verwendet. Das Gebiet beginnt mit der ersten Weinbergen flussabwärts des Taleinschnittes Belletal - Parzellennummern 262/54 und 156/53 und endet flussabwärts mit folgenden Parzellen: Nr. 6/1, 117/1 und 2394/3.

Die Herstellung der Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Uhlen Roth Lay kann im Gebiet der eingetragenen Ursprungsbezeichnung ‚Mosel‘ erfolgen (Registriernummer GU Mosel PDO-DE-A1270). Das abgegrenzte Gebiet ist eingebettet in die g.U. Mosel.

Das Gebiet Uhlen Roth Lay erstreckt sich über eine Fläche von 15,97 ha.

#### 7. **Wichtigste Weintraubensorte(n)**

Weißer Riesling - Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

#### 8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

Der Uhlen Roth Lay ist eingebettet in die Terrassenlandschaft des unteren Verlaufs der Mosel. Uhlen Roth Lay ist traditionell terrassiert, nach Süden ausgerichtet und liegt 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 durchschnittlichen 11,6°C für die letzten fünf Jahre bestätigt. Die gleichzeitig geringen Niederschlagsmengen von 620 mm bei gleichzeitig hohen Sonnenscheinstunden von 1 922 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. Einen wesentlichen Beitrag zur physiologischen Reife der Trauben und dem individuellen Geschmacksbild der hier wachsenden Weine liefern die spezifischen geologischen Verhältnisse im Uhlen Roth Lay. Eingebettet in die geologische Zeitordnung gehört der Uhlen Roth Lay in das System Devon, Serie Unterdevon. Weiter untergliedert handelt es sich um Sedimente aus dem Oberems / Lahnstein-Unterstufe und hier um den Emsquarzit und den älteren Teil der Hohenrhein-Schichten. Das Gestein hat einen sehr hohen Gehalt an Magnesium, Aluminium und besonders Eisen. Manche Steine bestehen zu 8 % aus Eisenoxiden, die in kleinen, nur 0,25 mm großen Kügelchen zwischen den Sandkörnern eingeschlossen sind. Die Bindung der einzelnen Sandkörner erfolgt durch Kieselsäure, welche diesen Felsen eine hohe derartige Härte verleiht. Bei dem hieraus verwitterten Gesteinsboden handelt es sich um ein Rigosol verschiedener meist schluffiger und sandiger Schiefer mit einem im Vergleich zu den benachbarten GU niedrigeren pH-Wert von ca. 6,0 - die benachbarten GU liegen bei einem pH-Wert von 7,5. Der Boden ist durch den relativ geringen Gehalt von Tonpartikeln bei gleichzeitig hohem Steinanteil (über 50 %) bis in tiefere Bodenschichten sehr gut durchlüftet. In Verbindung mit einer spezifischen Mikroflora- und Fauna resultieren hieraus wesentliche organoleptische Unterschiede zu den benachbarten GU. Die Weine aus dem Uhlen Roth Lay wirken oft sehr aristokratisch. Sie sind in der Jugend meist sehr verschlossen, haben aber ein enormes Alterungspotential. 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 Opfertempeln - 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 Weins weiter erhöhen.

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

#### 9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Etikettierung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

**Beschreibung der Bedingung:**

Die Angaben auf den Etiketten und der Verpackung sind durch die jeweils aktuellen Gesetze und Verordnungen der Europäischen Gemeinschaft, der Bundesrepublik Deutschland und des Landes Rheinland-Pfalz definiert. Um die 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 Prüfungsstelle, 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.

**Link zur Produktspezifikation**

[www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein)

---