

UHLEN ROTH LAY

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

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

1. Geschützter Name: „Uhlen Roth Lay“

2. Beschreibung der Weine

Die Dialektbezeichnung „Roth Lay“ ist abgeleitet von der gleichnamigen höchsten Erhebung im Wald oberhalb der Weinberge. Sie enthält neben dem althochdeutschen „Lay“ für Felsen nicht nur das altdeutsche „roth“ aus dem Wort „roden“, sondern auch das „Rot“ des Hämatits, der höchsten Oxidform des Eisens, durch den der Schiefer hier maßgeblich geprägt ist. Dieses „Rot“, also der hohe Anteil an Eisenoxid, ist wahrscheinlich wesentlich am Geschmacksbild der hier reifenden Weine beteiligt, die meist von einer metallisch-kühlen und eher zurückhaltenden Adstringens geprägt sind. Die Weine der Roth Lay sind oft sehr aristokratisch. Sie sind in der Jugend meist sehr verschlossen, haben aber ein enormes Alterungspotential. Würde man ihnen eine Jahreszeit zuordnen, wäre es eher der Herbst oder der Winter, hätten sie eine Farbe, wäre es eher ein dunkles, aber strahlendes Blau. Sie zeigen meist nur wenige Düfte aus der Welt der bekannten Fruchtaromen. Manchmal ist ein zarter Veilchenduft wahrnehmbar, gepaart mit Süßholz und Lakritze. „Uhlen Roth Lay“ ist für Kenner, die bereit sind, sich von Tiefe und Komplexität verzaubern zu lassen. Die geringen Niederschlagsmengen von 620mm bei gleichzeitig hohen Sonnenscheinstunden 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. Das Aromen- und Geschmacksspektrum ist bei Auslesen von einer delikatsten Süße, bei Beerenauslesen von einer cremigeren Süße, die, 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 Roth Lay. Eingebracht 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 derartige Härte verleiht, dass die roten Steine in früheren Generationen Anlass gaben, über einen Meteoritenabsturz im Uhlen zu spekulieren. 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 niedrigen pH-Wert

von 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. Der hohe Anteil von Eisenoxiden (meist Hämatit) ist wahrscheinlich wesentlich am Geschmacksbild der hier reifenden Weine beteiligt.

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

Die nachfolgenden Angaben der analytischen Kenndaten der Produktspezifikation „Uhlen Roth Lay“ stellen keine streng einzuhaltende Grenzwertdefinition dar, sondern beschreiben 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 Roth Lay“ verwendet werden darf.

Die wichtigsten analytischen Eigenschaften eines typischen Qualitätsweines „Uhlen Roth Lay“ werden durch die folgenden Werte wiedergegeben: Vorhandener Alkoholgehalt 12,5 bis 14,0%vol, - zuckerfreier Extrakt 20 bis 28g/l - Gesamtsäure 5,5 bis 9,5 g/l.

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

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte sind verbindlich vorgegebene Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung „Uhlen Roth 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 Roth-Lay“ liegt in den Gemarkungen von Kobern und Winnigen im Landkreis Mayen-Koblenz des Bundeslandes Rheinland-Pfalz. Das Gebiet beginnt mit den ersten Weinbergen flussabwärts des Taleinschnittes „Belltal“ – Parzellen Nr. 262/54 und 156/53 - und endet flussabwärts mit folgenden Parzellen: Nr. 6/1, 117/1 und 2394/3.

GU Uhlen Roth Lay im UTM32-Koordinatensystem

ID Nr.	GU	X - Value	Y - Value
1	Roth Lay	392563,75875600000	5575600,70665000000
2	Roth Lay	392531,89638700000	5575567,21908000000
3	Roth Lay	392497,78935900000	5575492,88154000000
4	Roth Lay	392516,04500000000	5575495,87700000000
5	Roth Lay	392531,14600000000	5575499,67800000000
6	Roth Lay	392566,81500000000	5575500,91700000000
7	Roth Lay	392588,05100000000	5575505,02900000000
8	Roth Lay	392607,02900000000	5575507,04000000000
9	Roth Lay	392617,98862900000	5575504,74615000000
10	Roth Lay	392599,28423400000	5575500,35480000000
11	Roth Lay	392590,12898800000	5575498,37122000000
12	Roth Lay	392561,13739300000	5575496,84551000000
13	Roth Lay	392539,01222400000	5575494,25166000000
14	Roth Lay	392529,85697600000	5575491,50514000000
15	Roth Lay	392513,53011100000	5575484,48622000000
16	Roth Lay	392503,30674100000	5575478,23020000000
17	Roth Lay	392499,41566500000	5575463,84079000000
18	Roth Lay	392497,29190000000	5575464,08775000000
19	Roth Lay	392495,27408100000	5575464,32239000000
20	Roth Lay	392491,43913700000	5575466,57049000000
21	Roth Lay	392486,66520600000	5575461,77522000000
22	Roth Lay	392487,73640600000	5575460,35525000000
23	Roth Lay	392485,48833100000	5575460,22302000000
24	Roth Lay	392481,52114000000	5575460,22304000000
25	Roth Lay	392480,06649100000	5575456,38810000000
26	Roth Lay	392486,18118500000	5575453,17526000000
27	Roth Lay	392473,73330500000	5575452,99540000000
28	Roth Lay	392467,99682000000	5575452,72865000000
29	Roth Lay	392465,34196700000	5575451,36171000000

30	Roth Lay	392459,90729600000	5575447,16268000000
31	Roth Lay	392458,77587700000	5575448,98281000000
32	Roth Lay	392452,95733400000	5575450,04076000000
33	Roth Lay	392441,63882600000	5575452,72500000000
34	Roth Lay	392439,05665700000	5575450,69638000000
35	Roth Lay	392437,48528400000	5575447,92501000000
36	Roth Lay	392434,95161000000	5575446,59325000000
37	Roth Lay	392432,82682900000	5575444,76613000000
38	Roth Lay	392429,59526900000	5575441,98728000000
39	Roth Lay	392428,42360000000	5575440,97975000000
40	Roth Lay	392413,81537200000	5575444,95538000000
41	Roth Lay	392409,83165300000	5575448,16559000000
42	Roth Lay	392403,61990600000	5575453,17122000000
43	Roth Lay	392402,36551400000	5575454,85984000000
44	Roth Lay	392396,75545600000	5575447,13181000000
45	Roth Lay	392394,63962500000	5575448,32198000000
46	Roth Lay	392384,80885500000	5575444,76949000000
47	Roth Lay	392386,44074500000	5575442,23900000000
48	Roth Lay	392378,95072300000	5575439,29884000000
49	Roth Lay	392378,14764300000	5575438,06155000000
50	Roth Lay	392377,28974800000	5575436,73981000000
51	Roth Lay	392374,31248400000	5575437,11626000000
52	Roth Lay	392368,67802600000	5575437,82870000000
53	Roth Lay	392358,18557000000	5575435,45311000000
54	Roth Lay	392354,16280100000	5575432,94870000000
55	Roth Lay	392349,34226200000	5575429,94764000000
56	Roth Lay	392348,47957400000	5575429,41056000000
57	Roth Lay	392342,53713000000	5575430,33768000000
58	Roth Lay	392337,93076700000	5575430,98988000000
59	Roth Lay	392334,99428900000	5575423,82673000000
60	Roth Lay	392327,66849000000	5575425,00996000000
61	Roth Lay	392315,96486900000	5575426,20022000000
62	Roth Lay	392311,34540300000	5575418,34721000000
63	Roth Lay	392308,73642800000	5575413,91199000000
64	Roth Lay	392305,61570300000	5575407,14250000000
65	Roth Lay	392301,14191800000	5575396,81327000000
66	Roth Lay	392295,92157400000	5575384,76035000000
67	Roth Lay	392282,98740500000	5575390,46167000000
68	Roth Lay	392269,51723800000	5575396,39926000000
69	Roth Lay	392264,34403900000	5575398,67958000000
70	Roth Lay	392253,98310300000	5575402,95003000000
71	Roth Lay	392240,66627200000	5575408,43881000000
72	Roth Lay	392232,13787400000	5575411,95394000000
73	Roth Lay	392223,65111900000	5575416,95901000000
74	Roth Lay	392223,72840900000	5575417,07705000000
75	Roth Lay	392105,04652000000	5575460,52993000000
76	Roth Lay	391985,85786300000	5575494,41112000000
77	Roth Lay	391805,18883200000	5575525,18753000000
78	Roth Lay	391735,24718500000	5575532,51433000000
79	Roth Lay	391687,00531900000	5575540,83352000000
80	Roth Lay	391670,44300000000	5575541,99500000000
81	Roth Lay	391660,68200000000	5575546,31000000000
82	Roth Lay	391661,02300000000	5575552,17500000000

83	Roth Lay	391693,46582700000	5575559,90419000000
84	Roth Lay	391719,85652600000	5575566,19426000000
85	Roth Lay	391723,92630200000	5575567,16478000000
86	Roth Lay	391745,56000000000	5575572,32700000000
87	Roth Lay	391760,58277000000	5575577,57796000000
88	Roth Lay	391774,32860500000	5575582,38988000000
89	Roth Lay	391788,64500000000	5575587,40800000000
90	Roth Lay	391818,34646500000	5575597,79889000000
91	Roth Lay	391851,65334500000	5575609,72523000000
92	Roth Lay	391858,44032200000	5575612,15863000000
93	Roth Lay	391923,56337400000	5575635,12957000000
94	Roth Lay	391926,14286800000	5575636,03907000000
95	Roth Lay	391932,66100000000	5575638,33600000000
96	Roth Lay	391977,12071000000	5575666,01495000000
97	Roth Lay	391993,30175000000	5575676,09092000000
98	Roth Lay	392072,79458000000	5575686,46461000000
99	Roth Lay	392039,79555900000	5575589,96411000000
100	Roth Lay	392067,80472800000	5575616,44113000000
101	Roth Lay	392077,36848700000	5575627,96947000000
102	Roth Lay	392082,45400000000	5575687,15000000000
103	Roth Lay	392158,53332900000	5575692,50362000000
104	Roth Lay	392195,54111800000	5575695,11178000000
105	Roth Lay	392260,76335900000	5575695,38413000000
106	Roth Lay	392340,87755600000	5575695,70891000000
107	Roth Lay	392399,47420500000	5575694,69117000000
108	Roth Lay	392440,75400000000	5575689,99000000000
109	Roth Lay	392471,68400000000	5575682,94400000000
110	Roth Lay	392481,65833600000	5575677,98296000000
111	Roth Lay	392561,21046500000	5575638,42651000000
112	Roth Lay	392601,56237900000	5575618,36205000000
113	Roth Lay	392563,75875600000	5575600,70665000000

Die Herstellung der Erzeugnisse mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Uhlen Roth-Lay“ kann im Gebiet der Ursprungsbezeichnung Mosel erfolgen. Das abgegrenzte Gebiet ist eingebettet in die g.U. Mosel. Das Gebiet Uhlen Roth Lay erstreckt sich über eine Fläche von 15,97 ha.

4. Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind

Weine und Weinerzeugnisse „Uhlen Roth 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 Roth Lay“ 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 Roth 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. 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 Roth 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 Süden ausgerichtet und liegen auf einer Höhe zwischen ca. 75 m und 210 m ü. 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 quarzitiger 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 Opfertafeln – 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 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.

10. Gebräuchlichkeit des Namens Uhlen Roth Lay

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.

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.