Antrag für einen neuen Weinnamen

Entwurf - Zuletzt gespeichert am **28/03/2018 13:42:03** von **w0153407**

# Einziges Dokument

## Name(n)

Monzinger Niederberg (de)

## Art der geografischen Angabe:

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

## Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

## Beschreibung des Weins / der Weine

Qualitätswein

Der Monzinger Niederberg verdankt seinen guten Ruf dem Riesling, der dieses außergewöhnliche Terroir bestmöglich im Wein zum Ausdruck bringt.. Daher ist nur die Rebsorte Weißer Riesling für diese G.U. zugelassen. Die Trauben werden mindestens mit Spätlese-Mostgewicht gelesen.Es handelt sich immer um Weißwein, frei von Trübungen.

Die Prädikate Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese haben eine hohe Süße und zeigen durch ihre Honig- und Rosinenaromen den Einfluss der hier gewünschten Botrytis cinerea (Edelfäule).Die Qualitätsweine hingegen weisen diese Aromen nicht auf. Diese Weine sind immer elegant. Sie weisen feine Apfel- und Zitrus-Frucht und eine deutlicher Mineralität auf. Sie schmecken dabei immer trocken. Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen: Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes.

Mindest-Mostgewicht: 78°Oe

Restzuckergehalt maximal 25g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt mindestens 7,2 g/l beträgt. Ist er geringer als

7,2 g/l , gilt ein maximaler Restzuckergehalt von 18 g/l.

|  |  |
| --- | --- |
| Allgemeine Analysemerkmale | |
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): | 15 |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | 11 |
| Mindestgesamtsäure: | 5,5 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): |  |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): |  |

Prädikatswein Kabinett

Der Monzinger Niederberg verdankt seinen guten Ruf dem Riesling, der dieses außergewöhnliche Terroir bestmöglich im Wein zum Ausdruck bringt.. Daher ist nur die Rebsorte Weißer Riesling für diese G.U. zugelassen. Die Trauben werden mindestens mit Spätlese-Mostgewicht gelesen.Es handelt sich immer um Weißwein, frei von Trübungen.

Die Prädikate Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese haben eine hohe Süße und zeigen durch ihre Honig- und Rosinenaromen den Einfluss der hier gewünschten Botrytis cinerea (Edelfäule).Die Kabinette hingegen weisen diese Aromen nicht auf. Diese Weine sind immer elegant. Sie weisen feine Apfel- und Zitrus-Frucht und eine deutlicher Mineralität auf und schmecken dezent süß.

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes.

Mindest-Mostgewicht: 78°Oe

Restzuckergehalt mindestens 25g/l.

|  |  |
| --- | --- |
| Allgemeine Analysemerkmale | |
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): |  |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | 7 |
| Mindestgesamtsäure: | 5,5 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): |  |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): |  |

Prädikatswein Spätlese

Der Monzinger Niederberg verdankt seinen guten Ruf dem Riesling, der dieses außergewöhnliche Terroir bestmöglich im Wein zum Ausdruck bringt.. Daher ist nur die Rebsorte Weißer Riesling für diese G.U. zugelassen. Die Trauben werden mindestens mit Spätlese-Mostgewicht gelesen.Es handelt sich immer um Weißwein, frei von Trübungen.

Die Prädikate Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese haben eine hohe Süße und zeigen durch ihre Honig- und Rosinenaromen den Einfluss der hier gewünschten Botrytis cinerea (Edelfäule). Die Spätlesen hingegen weisen diese Aromen nicht auf. Diese Weine sind immer elegant. Sie weisen feine Apfel- und Zitrus-Frucht und eine deutlicher Mineralität auf. Sie schmecken dabei immer mehr oder weniger süß. Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes.

Mindesmostgewicht: 78° Oe

Restzuckergehalt mindestens 40g/l.

|  |  |
| --- | --- |
| Allgemeine Analysemerkmale | |
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): |  |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | 7 |
| Mindestgesamtsäure: | 5,5 |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): |  |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): |  |

Prädikatswein Auslese

Der Monzinger Niederberg verdankt seinen guten Ruf dem Riesling, der dieses außergewöhnliche Terroir bestmöglich im Wein zum Ausdruck bringt.. Daher ist nur die Rebsorte Weißer Riesling für diese G.U. zugelassen. Die Trauben werden mindestens mit Spätlese-Mostgewicht gelesen. Es handelt sich immer um Weißwein, frei von Trübungen.

Die Auslesen haben eine hohe Süße und zeigen durch ihre Honig- und Rosinenaromen den Einfluss der hier gewünschten Botrytis cinerea (Edelfäule).

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes.

Mindesmostgewicht: 85° Oe

Restzuckergehalt mindestens 60g/l

|  |  |
| --- | --- |
| Allgemeine Analysemerkmale | |
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): |  |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | 7 |
| Mindestgesamtsäure: | 5,5 |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): |  |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): |  |

Prädikatswein Beerenauslese

Der Monzinger Niederberg verdankt seinen guten Ruf dem Riesling, der dieses außergewöhnliche Terroir bestmöglich im Wein zum Ausdruck bringt.. Daher ist nur die Rebsorte Weißer Riesling für diese G.U. zugelassen. Die Trauben werden mindestens mit Spätlese-Mostgewicht gelesen. Es handelt sich immer um Weißwein, frei von Trübungen.

Beerenauslesen haben eine hohe Süße und zeigen durch ihre Honig- und Rosinenaromen den Einfluss der hier unerlässlichen Botrytis cinerea (Edelfäule).

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes.

Mindesmostgewicht: 120°Oe

Restzuckergehalt mindestens 90g/l

|  |  |
| --- | --- |
| Allgemeine Analysemerkmale | |
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): |  |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | 5,5 |
| Mindestgesamtsäure: | 5,5 |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): |  |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): |  |

Prädikatswein Eiswein

Der Monzinger Niederberg verdankt seinen guten Ruf dem Riesling, der dieses außergewöhnliche Terroir bestmöglich im Wein zum Ausdruck bringt.. Daher ist nur die Rebsorte Weißer Riesling für diese G.U. zugelassen. Die Trauben werden mindestens mit Spätlese-Mostgewicht gelesen. Es handelt sich immer um Weißwein, frei von Trübungen.

Die Prädikate Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese haben eine hohe Süße und zeigen durch ihre Honig- und Rosinenaromen den Einfluss der hier gewünschten Botrytis cinerea (Edelfäule).

Die Eisweine hingegen sind von einer klaren Frucht geprägt und weisen keine Botrytis-Noten auf. Sie weisen eine hohe Süße und prägnante Säure auf.

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes.

Mindesmostgewicht: 120°Oe

Restzuckergehalt mindestens 90g/l

|  |  |
| --- | --- |
| Allgemeine Analysemerkmale | |
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): |  |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | 5,5 |
| Mindestgesamtsäure: | 5,5 |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): |  |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): |  |

Prädikatswein Trockenbeerenauslese

Der Monzinger Niederberg verdankt seinen guten Ruf dem Riesling, der dieses außergewöhnliche Terroir bestmöglich im Wein zum Ausdruck bringt.. Daher ist nur die Rebsorte Weißer Riesling für diese G.U. zugelassen. Die Trauben werden mindestens mit Spätlese-Mostgewicht gelesen. Es handelt sich immer um Weißwein, frei von Trübungen.

Die Trockenbeerenauslese haben eine hohe Süße und zeigen durch ihre Honig- und Rosinenaromen den Einfluss der hier unerlässlichen Botrytis cinerea (Edelfäule), die die Trauben rosinenartig einschrumpfen lässt.

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der Verordnung (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindliche Werte, die erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes.

Mindesmostgewicht: 150° Oe

Restzuckergehalt mindestens 120g/l

|  |  |
| --- | --- |
| Allgemeine Analysemerkmale | |
| Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): |  |
| Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): | 5,5 |
| Mindestgesamtsäure: | 5,5 |
| Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): |  |
| Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): |  |

## Weinbereitungsverfahren

### Spezifische önologische Verfahren

Qualitätswein und alle Prädikatsweine

Spezifisches önologisches Verfahren

Der Ausbau der Weine darf ausschließlich in weitgehend geschmacksneutralen Gebinden erfolgen. Klassische Eichenfässer sind zulässig, wenn deren Holzaroma im Wein nicht oder nur dezent zu schmecken ist. Nicht zulässig sind Holzaromen, die auf die Verwendung von neuen, kleinen Fässer unter 600 Liter Fassungsvermögen (z.B. Barriques) hindeuten.

Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Holzchips sind nicht erlaubt.

### Höchsterträge

Qualitätswein und alle Prädikatsweine

75 Hektoliter je Hektar

## Abgegrenztes geografisches Gebiet

Der Monzinger Niederberg umfasst die traditionellen Weinbau-Flächen der Weinbaugemeinde Monzingen, welche zwischen dem Ort Monzingen und der Abfahrt der B 41 nach Nussbaum an dem nach Süden gerichteten Hang gelegen sind. Davon ausgenommen sind die Flächen südlich der Bundesstraße 41, sowie die annähernd flachen Flächen (<15% Steigung) auf dem Plateau des Berges.

In Summe umfasst die G.U. Monzinger Niederberg 27,5543 Hektar.

## Wichtigste Weintraubensorte(n)

Weißer Riesling - Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

## Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Monzinger Niederberg, Qualitätswein und alle Prädikatsweine

1. Allgemein: Der Monzinger Niederberg bezeichnet die traditionellen Weinbauflächen der Weinbaugemeinde Monzingen (Nahe), gelegen an dem nach Süden gerichteten Hang zwischen dem Ort Monzingen und der Abfahrt nach Nussbaum. Davon ausgenommen sind die Flächen südlich der Bundesstraße 41, sowie die Flächen auf dem Plateau des Berges,

2. Geologie: Es handelt sich um einen Verwitterungsboden der Waderner Schichten, ein Konglomerat welches sich vor rund 280 Millionen Jahren hier abgelagert hat. Dieses findet sich nur im Nahetal und Teilen des Saarlandes. Selbst im Nahetal gibt es nur wenige Orte, an denen die Waderner Schichten zu Tage treten und den Boden so sehr prägen wie im Monzinger Niederberg. Die Waderner Schichten setzen sich im Wesentlichen aus Schiefer und Quarzit zusammen, es finden sich aber auch Gangquarze. Oberflächlich ist dieses Konglomerat verwittert und mehr oder weniger mit Humus angereichert. Schiefer- und Quarzit-geprägte Böden wie die Waderner Schichten sind dafür bekannt, dass sie beim Riesling-Wein häufig für die Entwicklung von Zitrus- und Apfelaromen verantwortlich sind. Die Weine des Monzinger Niederbergs grenzen sich somit klar gegen die tiefgründigen Lehmböden angrenzender Weinbergsflächen ab, welche sich eher durch Pfirsich-fruchtige Weine auszeichnen.. Der steinige Boden sorgt dafür, dass die Bodenoberfläche nach einem Niederschlag schnell abtrocknet. Die Luftfeuchte sinkt daher schnell wieder, was die Entwicklung von unerwünschten Schimmelpilzen hemmt.

Die für einige Prädikatsweine gewünschte Botrytis cinerea bleibt somit sehr rein. Damit sind auch die Weine aus edelfaulen Trauben extrem sauber und präzise in ihrer Aromenausprägung.

3. Topografie: Die Rebflächen des Monzinger Niederberg befinden sich auf 160 bis 240m ü. NN.

Es ist ein Südhang mit einer durchschnittlichen Steigung von über 30%.

Die somit intensive Sonneneinstrahlung sorgt dafür, dass der Monzinger Niederberg trotz der manchmal ungünstigen Höhenlage am Tag immer deutlich wärmer ist als vergleichbare Flachlagen. Die Trauben erreichen dadurch eine höhere Reife, wodurch die Weine weniger Säure und mehr reife Fruchtaromen zeigen.

4. Klima: Monzingen gehört zu den kühleren Weinbaugemeinden an der Nahe. Umso wichtiger ist es, dass der Monzinger Niederberg ideal zur Sonne hin ausgerichtet ist. Damit erwärmt er sich am Tag sehr schnell. Er ist stark von der Thermik, also von warmen Luftströmen geprägt, die bei Sonnenschein aus dem Tal aufsteigen und den Boden zusätzlich aufheizen. Einige Kilometer nördlich befindet sich der Soonwald. In der Nacht dient er als natürliche Kältequelle. Da die besten Lagenteile den nächtlichen Kaltluftströmen nicht direkt ausgesetzt sind, findet die Abkühlung langsam statt. Die Sonne scheint hier rund 1900 Stunden im Jahr. Die Tagesdurchschnittstemperatur liegt bei 10°C. Die Unterschiede zwischen Tag- und Nachttemperatur sind dabei deutlich größer als in den östlichen Teilen des Anbaugebietes Nahe. Durch das relativ kühle Weinbauklima fallen die Weine des Monzinger Niederberg meist etwas feiner aus, als in den wärmeren Teilen des Anbaubietes, vor allem an der unteren Nahe.

Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 570 mm, wobei 60% der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen.

Der vergleichsweise geringe Jahresniederschlag sorgt in Verbindung mit dem steinigen Boden, der eine sehr begrenzte Wasserspeicherkapazität hat, dafür, dass die Trauben im Monzinger Niederberg in der Regel kleinbeerig bleiben. Sie sind dadurch umso aromareicher, was sich im Wein widerspiegelt.

5. Anthropogene Einflüsse: Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition. Die Reben werden hier üblicherweise im Spalier erzogen. Die Rebzeilen verlaufen meist in Nord-Südrichtung. Es wird somit eine gute Besonnung und Belüftung der Trauben gewährleistet.

Bei der Erzeugung der Trauben kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen wie z.B. Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität der Trauben erzielen. Die über viele Generationen überlieferte Erfahrung mit den speziellen klimatischen und geologischen Begebenheiten ist dabei unerlässlich. Insbesondere wird bei der Ernte größten Wert auf Selektion gelegt. Gesunde grüne bis goldgelbe Trauben sind vor allem für die Erzeugung von Qualitätswein und den Prädikatsweinen Kabinett, Spätlese und Eiswein geeignet. Für die Prädikatsweine Auslese, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese ist der Einfluss der Edelfäule (Botrytis cinerea) gewünscht. Dieser Pilz sorgt bei trockenem Wetter für einen starken Anstieg der Mostgewichte und gleichzeitige Ausbildung von sehr reinen Honig- und Rosinenaromen. Beim Eiswein ist neben dem guten Gesundheitszustand naturgemäß der Einfluss des Frosts durch seinen konzentrierenden Effekt entscheidend. Der Winzer legt also insbesondere durch die Selektion und den Zeitpunkt der Lese früh fest für welche Prädikate/Qualitätsweine sich die Trauben eignen. Darüber hinaus kann durch unterschiedliche kellertechnische Ausbauformen eine Prägung des Endproduktes erfolgen. Dies gilt insbesondere für den Gehalt an Restzucker, der ein wichtiger Punkt für die Differenzierung zwischen Qualitätswein, Kabinett und Spätlese darstellt.

## Weitere Bedingungen

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Um die vorstehend dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine und Prädikatsweine eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sog. AP-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

## Link zur Produktspezifikation

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein