

# Monzinger Niederberg g.U.

## Produktspezifikation

### Beschreibung des Weines

#### *I. Analytik*

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

- Mindest-Mostgewicht: 78°Oe. Für die Prädikatsweine Auslese, Beerenauslese, Eiswein und Trockenbeerenauslese gelten höhere Mindest-Mostgewichte, geregelt nach dem deutschen Weingesetz.

- Vorhandener Alkoholgehalt:

- a) Qualitätswein: mindestens 11% vol, maximal 15% vol.

- b) Prädikatswein:

- Kabinett und Spätlese 7% vol.

- Beerenauslese, Eiswein und Trockenbeerenauslese mindestens 5,5% vol.

- Gesamtalkoholgehalt

- a) Qualitätswein: Nach Anreicherung max. 13% vol, ohne Anreicherung max. 15% vol.

- b) Prädikatswein: Regelung nach deutschem Weingesetz

- Restzuckergehalt

- a) Qualitätswein: maximal 25g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt mindestens 7,2 g/l beträgt.

Ist der Gesamtsäuregehalt geringer als 7,2 g/l gilt ein maximaler Restzuckergehalt von 18g/l.

- b) Prädikatswein Kabinett: mindestens 25g/l

- c) Prädikatswein Spätlese: mindestens 40g/l

- d) Prädikatswein Auslese: mindestens 60g/l

- e) Prädikatswein Beerenauslese u. Eiswein: mindestens 90g/l

- d) Prädikatswein Trockenbeerenauslese: mindestens 120g/l

- Gesamtsäure: mindestens 5,5 g/l

- Flüchtige Säure, maximal:

Regelung nach deutschem Weingesetz

- Gesamtschwefeldioxidgehalte:

Regelung nach deutschem Weingesetz

#### *II. Sensorik*

- a) Aussehen: Es handelt sich um einen Weißwein, frei von Trübungen.

- b) Geruch: Zitrusfrucht, Apfel, Pfirsich

- c) Geschmack: 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 sowie die fruchtsüßen Kabinette und Spätlesen weisen diese Aromen nicht auf. Diese Weine sind immer elegant. Sie weisen feine Apfel- und Zitrus-Frucht und eine deutlicher Mineralität auf. Die Qualitätsweine schmecken dabei immer trocken, die Prädikatsweine Kabinett und Spätlese hingegen schmecken mehr oder weniger süß. Die Eisweine sind von einer klaren Frucht geprägt und weisen keine Botrytis-Noten auf. Sie weisen eine hohe Süße auf.

## Einschränkungen für die Weinbereitung

- Qualitätsweine dürfen auf bis zu 13%vol vorhandener Alkohol angereichert werden.
- Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Holzchips sind nicht erlaubt.
- 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.

## Abgrenzung des Gebietes

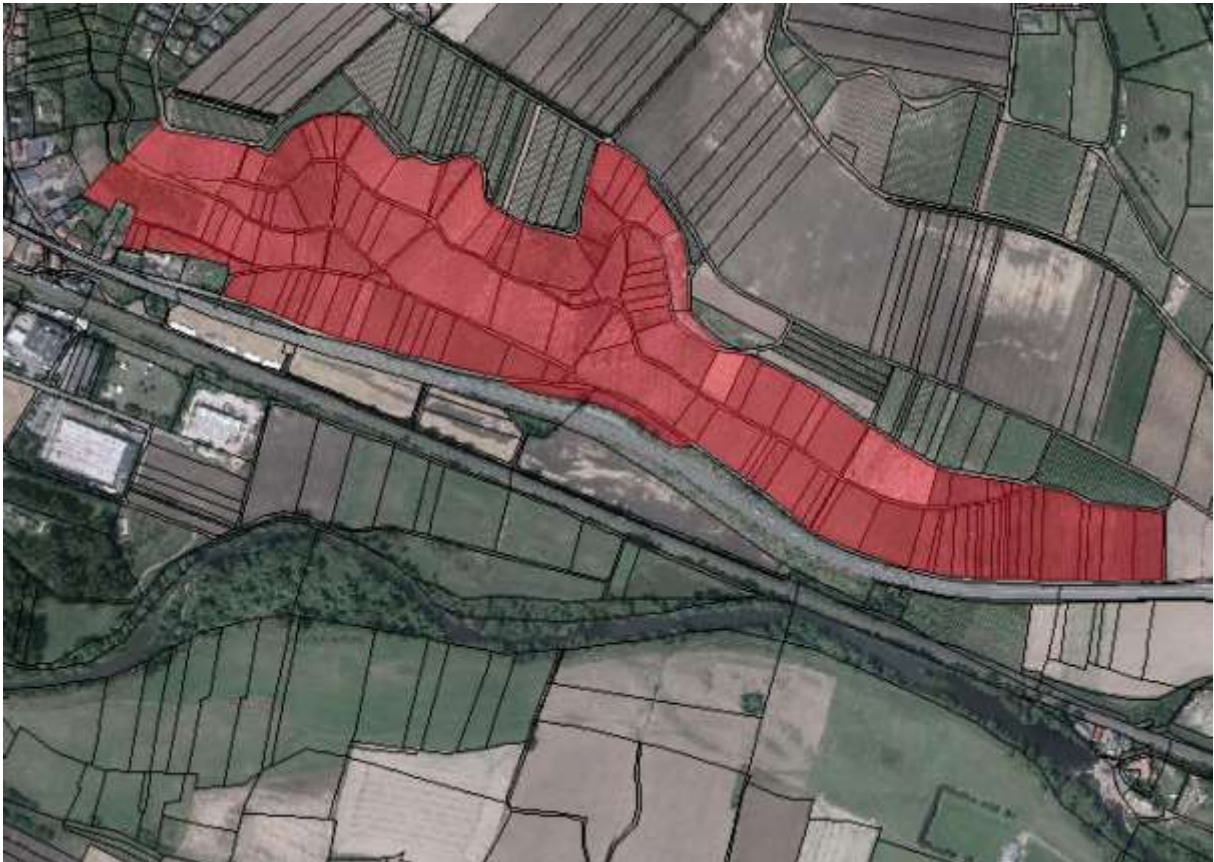
Der Monzinger Niederberg umfasst die traditionellen Weinbau-Flächen der Weinbaugemeinde Monzingen, welche zwischen dem Ort Monzingen und der Abfahrt der B41 nach Nussbaum an dem nach Süden gerichteten Hang gelegen sind. Davon ausgenommen sind die Flächen südlich der Bundesstraße 41, sowie die annähernd flachen Flächen (<15% Steigung) auf dem Plateau des Berges. Eine Übersicht der Flurstücke sind dem beigefügten Gemarkungsplan sowie der Tabelle zu entnehmen. In Summe umfasst die g.U. Monzinger Niederberg 27,5543 Hektar.

Gemarkung	Flur	Flurstück Zähler	Flurstück Nenner
2041	45	25	1
2041	45	27	
2041	45	28	
2041	45	29	
2041	45	30	
2041	45	31	
2041	45	33	1
2041	45	34	
2041	45	35	
2041	45	36	
2041	45	37	
2041	45	38	
2041	45	39	
2041	45	40	
2041	45	41	
2041	45	42	
2041	45	43	
2041	45	44	
2041	45	45	
2041	45	46	
2041	45	47	
2041	45	48	
2041	45	49	
2041	45	50	
2041	45	51	

2041	45	52	
2041	45	53	
2041	45	54	
2041	45	55	
2041	45	56	
2041	45	81	
2041	45	82	1
2041	45	82	2
2041	45	83	
2041	45	84	
2041	45	85	
2041	45	86	
2041	45	87	
2041	45	88	
2041	45	89	
2041	45	90	
2041	45	91	
2041	45	92	
2041	45	93	
2041	45	94	
2041	45	95	
2041	45	96	
2041	45	97	
2041	45	98	
2041	45	99	
2041	45	100	
2041	45	101	
2041	46	51	
2041	46	52	
2041	46	53	
2041	46	54	
2041	46	55	
2041	46	57	
2041	46	58	
2041	46	59	
2041	46	57	
2041	46	58	
2041	46	59	
2041	46	60	1
2041	46	61	
2041	46	62	
2041	46	63	
2041	46	64	
2041	46	65	
2041	46	66	1
2041	46	67	
2041	46	68	
2041	46	69	
2041	46	70	

2041	46	71	
2041	46	72	
2041	46	73	
2041	46	74	
2041	46	75	
2041	46	76	
2041	46	77	
2041	46	78	
2041	46	79	
2041	46	86	
2041	46	87	
2041	46	88	1
2041	46	88	2
2041	46	89	
2041	46	91	
2041	46	92	
2041	46	93	
2041	46	94	
2041	46	95	
2041	46	96	
2041	46	97	
2041	46	99	
2041	46	100	
2041	46	101	
2041	46	102	
2041	46	103	
2041	46	104	
2041	46	105	
2041	46	106	
2041	46	110	
2041	46	111	
2041	46	112	
2041	46	113	
2041	46	114	
2041	46	115	
2041	46	116	
2041	46	117	
2041	46	118	
2041	46	119	
2041	46	122	1
2041	46	123	
2041	46	124	
2041	46	125	
2041	46	126	
2041	46	127	
2041	46	128	
2041	46	129	
2041	46	130	
2041	46	131	

2041	46	132
2041	46	133
2041	46	134
2041	46	135
2041	46	136
2041	46	137
2041	46	138
2041	46	139
2041	46	141
2041	46	142
2041	46	143
2041	46	144
2041	46	145
2041	46	146
2041	46	147
2041	46	148
2041	46	149
2041	46	150
2041	46	151



Die Flächen südlich der Bundesstraße 41, sowie die annähernd flachen Flächen auf dem Plateau des Berges sind von der g.U. ausgenommen, da sie zu kühl sind (nicht ausreichende

Sonnenexposition, Kaltluftströme) um auch in mittleren Jahren eine ausreichende Reife der Rebsorte Weißer Riesling zu gewährleisten.

## **Traditionelle Begriffe**

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:

Qualitätswein oder Prädikatswein. Letzteres ergänzt durch:

Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein

Die Spezifikation der Prädikate erfolgt durch das deutsche Weingesetz.

## **Hektar-Höchstertrag**

Der maximal zulässige Ertrag beträgt 75 Hektoliter pro Hektar.

## **Rebsorten**

Es ist ausschließlich (100%) die Rebsorte Weißer Riesling zulässig.

**Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118b Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i (alt), jetzt Verordnung (EG) Nr. 1308/2013 Artikel 93 Abs. 1 (i) und Artikel 94 Absatz 2g ergibt**

## **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

### **I. Allgemein**

Der Monzinger Niederberg bezeichnet die traditionellen Weinbau-Flächen 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.

### **II. Geologie**

Es handelt sich um einen Verwitterungsboden der Waderner Schichten, ein Konglomerat welches sich vor rund 280 Mio. Jahren hier abgelagert hat. Dieses findet sich nur im Nahetal und Teilen des Saarlands. 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 Apfel-Aromen verantwortlich sind. Die Weine des Monzinger Niederbergs grenzen sich somit klar gegen die tiefgründigen Lehmböden angrenzender Weinbergsflächen ab.

Der steinige Boden sorgt zudem 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.



### III. Topographie

Monzingen ist am westlichen Rand des Anbaugebietes Nahe gelegen. Die Rebflächen des Monzinger Niederberg befinden sich auf 160 bis 240m ü. NN.

Der Monzinger Niederberg hat eine durchschnittliche Steigung von über 30%, wobei das steilste Stück bis zu 70% Steigung aufweist.

Die 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.

### IV. 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 zudem stark von der Thermik, also von warmen Luftströmen geprägt, die bei Sonnenschein aus dem Tal aufsteigen und den Boden zusätzlich aufheizen. Einige Kilometer nördlich findet 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 Nacht-Temperatur sind dabei deutlich größer als in östlichen Teilen des Anbaugebietes Nahe. Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 570 mm, wobei 60% der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen.

Durch das relativ kühle Weinbauklima fallen die Weine des Monzinger Niederberg meist etwas feiner und weniger opulent aus, als in den wärmeren Teilen des Anbaugebietes, vor allem an der unteren Nahe.

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. Die genannten klimatischen Bedingungen tragen, wie auch die Geologie dazu bei, dass im Falle von Fäulnis die Entwicklung von unerwünschten Schimmelpilzen gehemmt wird, so dass die für einige Prädikatsweine gewünschte *Botrytis cinerea* sehr rein bleibt.

All dies spiegelt sich im Wein wieder.

### V. 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 gut 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 der Trauben größten Wert auf die 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 (und ausschließlich 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 kellertechnischen Ausbauförmungen 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. Um Restzucker im Wein zu erhalten wird die Gärung grundsätzlich abgestoppt, z.B. durch Kühlen, Filtration oder Schwefelung des Weines, nicht jedoch durch den Zusatz von Süßreserve.

## **Rechtliche Vorschriften**

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.

## **Kontroll-Behörden**

Behörde, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrolliert, und ihre besonderen Aufgaben:

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

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 allgemeinen 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