

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

(2022/C 265/08)

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

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

„Rheinhessen“**PDO-DE-A1274-AM01****Datum der Mitteilung: 20.4.2022****BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG****1. Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und Analytische und/oder organoleptische Eigenschaften**

Beschreibung

Änderung des natürlichen Mindestalkoholgehaltes beziehungsweise des Mindestmostgewichtes (bislang Nummer 5.1, künftig Nummer 3.2) für Qualitätswein der Rebsorte Dornfelder in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen. Standardwerte für Qualitätswein der Rebsorte Dornfelder : 8,8 Vol.-% Alkohol/68° Öchsle.

ERGÄNZUNG:

„Der natürliche Mindestalkoholgehalt/ das Mindestmostgewicht der Rebsorte Dornfelder kann auf Beschluss des Vorstandes der anerkannten Schutzgemeinschaft Rheinhessen in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsverhältnissen auf 8,3 Vol.-% Alkohol/ 65° Öchsle festgelegt werden. Diese Regelung ist jeweils auf den beschlossenen Weinjahrgang beschränkt. Der Beschluss der Schutzgemeinschaft wird durch eine geeignete Veröffentlichung bekanntgegeben.“

Die verschiedenen Erzeugnisse werden namentlich benannt mit Ausführungen zu ihrem natürlichen Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewicht sowie der jeweiligen organoleptischen Beschreibung.

Begründung:

Die geringfügige Reduzierung des Mindestalkoholgehaltes/Mindestmostgewichtes der Rebsorte Dornfelder soll eine zeitliche frühere Ernte ermöglichen, um negative Einflüsse durch neue

Schadorganismen zu minimieren. Im Jahrgang 2014 zum Beispiel wurde die Kirschessigfliege zur Bedrohung für frühreife rote Rebsorten. Ein Zuwarten mit der Ernte wegen des bisher geltenden Mindestmostgewichtes birgt in derartigen Jahren die Gefahr erheblicher qualitativer und quantitativer Verluste bei der Ernte. Die organoleptischen Beschreibungen wurden differenziert ausgestaltet, um die verschiedenen Erzeugnisse besser abbilden zu können.

⁽¹⁾ ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

2. Keltertraubensorte

Beschreibung:

Es sind bislang folgende Rebsorten angegeben:

Weißwein:

„Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelder, Faberrebe, Findling, Freisamer, Gelber Muskateller, Gewürztraminer, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Perle, Phoenix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter Traminer, Saphira, Sauvignon Blanc, Scheurebe, Schönburger, Septimer, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer.“

Rotwein und Rosewein:

„Acolon, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Silvaner, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet

Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dekapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Färbertraube, Früher roter Malvasier, Hegel, Heroldrebe, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskat Hamburg, Neronet, Palas, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint-Laurent, Syrah.“

ÄNDERUNG:

Hinzugefügt werden folgende Rebsorten:

Weißwein:

„Blauer Silvaner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Felicia, Früher Malingre, Früher Roter Malvasier, Goldmuskateller, Goldriesling, Muscaris, Osteiner, Rosa Chardonnay, Roter Elbling, Roter Müller-Thurgau, Roter Riesling, Ruländer, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Sauvitage, Souvignier gris, Trebbiano di Soave, Villaris, Weißer Elbling.“

Rotwein und Rosewein:

„Accent, Allegro, Baron, Blauburger, Cabernet Cantor, Cabernet Carol, Cabertin, Calandro, Helfensteiner, Muskattrollinger, Pinotin, Piroso, Reberger, Rosenmuskateller, Spätburgunder, Tauberschwarz, Wildmuskat.“

Gestrichen wird folgende Rebsorte:

Weißwein:

„Mariensteiner“

Rotwein und Rosewein:

„Muskat Hamburg“

„Blauer Silvaner“ (falsche Nennung)

„Früher Roter Malvasier“ (falsche Nennung)

Es werden die Synonyme ergänzt.

Begründung:

Die Aufzählung der Rebsorten ist unvollständig und wird ergänzt, da hier alle bislang klassifizierten Rebsorten genannt werden sollen. Die Rebsorte Mariensteiner wird gestrichen. Sie ist weder in der Liste des Bundessortenamtes noch in der Landesverordnung zugelassen. Muskat Hamburg ist eine Tafeltraube und daher nicht zugelassen. Der Blaue Silvaner und der Frühe Rote Malvasier wurden bei Rot- und Rosewein gestrichen, da es sich um Weißweine handelt.

3. **Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften**

Beschreibung:

In Nummer 9 (künftig Nr. 10) der Produktspezifikation werden die weiteren Anforderungen hinsichtlich der Etikettierung aufgeführt.

Kleinere geografische Einheiten:

ERGÄNZUNG:

„Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnung (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- §23 Abs. 3 und 4 Weingesetz
- §29 Weinverordnung
- Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)
- §2 Ziffer 16 Landesverordnung über Zuständigkeit nach dem Gebiet des Weinrechts.

Eine Änderung der Abgrenzung der kleineren geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisation nach § 22g WeinG zulässig. Jede Änderung ist der BLE von der zuständigen Organisation nach § 22g WeinG anzuzeigen.“

Begründung:

Die Bestimmungen zur Etikettierung sollen um engere geografische Bezeichnungen ergänzt werden, um das geltende Recht abzubilden.

4. **Kontrollbehörde**

Beschreibung:

Ergänzung der in Nummer 10 (künftig Nr. 11) der Produktspezifikation benannten Kontrollbehörden und deren Aufgaben.

ERGÄNZUNG:

Die Landwirtschaftskammer wird bei der Kontrolle unterstützt durch das

Landesuntersuchungsamt Rheinland-Pfalz
Mainzer Str. 112
56068 Koblenz

Telefon: 0261/9149-0

Telefax 0261/914919-0

E-Mail: poststelle@lua.rlp.de

Begründung:

Das Landesuntersuchungsamt ist als Kontrollbehörde zu ergänzen, da es in diesem Bereich Kontrollaufgaben erfüllt.

5. **Sonstiges**

Beschreibung:

Redaktionelle Änderungen gemäß EU-Vorgaben

Begründung:

Es mussten redaktionelle Änderungen vorgenommen werden, um den EU-Vorgaben gerecht zu werden.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Rheinhessen

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

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

1. Qualitätswein, weiß

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

In Rheinhessen werden neben Weißweinen traditionell auch Rosé- und Rotweine ausgebaut. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften. Die Weine werden überwiegend als Rebsortenweine ausgebaut, die die Typizität der verschiedenen Rebsorten widerspiegeln.

Weißwein

Die Farbe ist meist blass- bis strohgelb, oft mit grünen Reflexen. Durch eine schonende Weinbereitung sind diese Weine geprägt von primären Aromen nach gelben und tropischen Früchten, vereinzelt auch mit floralen Muskat Noten, einer fein abgestimmten Süße und Säure und einem frischen, klaren sensorischen Eindruck.

Weine aus der Rebsorte Riesling sind besonders geeignet, um die Unterschiede der verschiedenen Terroir Rheinhessens widerzuspiegeln. Die Weine sind in der Regel von einer prägnanten Säure geprägt und vereinen Mineralität mit eleganter Frucht.

Vor allem Weine, die in Barriquefässern und Tonneaus gereift sind, sind häufig geprägt durch eine malolaktische Gärung und feine Röstaromen.

Weine aus Rebsortenverschnitten werden oft restsüß, in der Geschmacksrichtung lieblich bereitet. Die Bezeichnung Liebfrau(en)milch dürfen nur Verschnitte tragen, die zumindest aus 70 % der Rebsorten Riesling, Silvaner, Müller-Thurgau oder Kerner hergestellt sind und daher geschmacklich von diesen Rebsorten bestimmt werden.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheinhessen, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, 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)	

2. Qualitätswein, rot

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

In Rheinhessen werden neben Weißweinen traditionell auch Rosé- und Rotweine ausgebaut. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Rotwein

Die Weine werden sowohl als Rebsortenwein als auch im Verschnitt ausgebaut. Sie sind von roter bis tiefroter Farbe oft mit bläulich, violetten Anteilen und geprägt von den Aromen roter Früchte und Beeren. Mittelschwere Weine haben eine weiche Säure und zurückhaltende Tanninstruktur bei hoher Fruchtigkeit.

Körperreiche Weine können neben einer konzentrierten roten Frucht auch würzige und rauchige Aromen zeigen.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheinhessen, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, 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. Qualitätswein Rosé, Weißherbst, Blanc de Noir

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

In Rheinhessen werden neben Weißweinen traditionell auch Rosé- und Rotweine ausgebaut.

Roséwein, Weißherbst, Blanc de Noir

Weine von blass- bis hellroter Farbe, im Falle des Blanc de Noir weißweinfarben, die ausschließlich aus roten Trauben gekeltert werden. Sie sind meist von mittlerem Körper mit dezent ausgeprägten Aromen nach roten Früchten und Beeren und einer frischen, lebendigen Säure.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheinhessen, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, 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. Qualitätswein Rotling

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

In Rheinhessen werden neben Weißweinen traditionell auch Rosé- und Rotweine angebaut. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Rotling

Weine von blass- bis hellroter Farbe, die durch Verschneiden weißer und roter Trauben oder Maische gewonnen werden. Sie besitzen meist einen mittleren Körper und vereinen die Aromen von gelben und roten Früchten im Geschmack.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheinhessen, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, 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)	

5. Prädikatswein Kabinett

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

In Rheinhessen werden neben Weißweinen traditionell auch Rosé- und Rotweine angebaut. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Prädikatswein Kabinett

Ein feiner Wein mit in der Regel moderatem Alkoholgehalt, lebhafter, frischer Säure und ausgeprägter Weinigkeit.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheinhessen, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, 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)	

6. Prädikatswein Spätlese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

In Rheinhessen werden neben Weißweinen traditionell auch Rosé- und Rotweine ausgebaut.

Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften. Prädikatswein Spätlese

Durch die Verwendung vollreifer Trauben sind die Weine von harmonischer Fülle und haben einen intensiven, klaren, gelbfruchtigen Charakter, der oft durch eine deutliche Fruchtsüße unterstützt wird. Die Farbe ist meist strohgelb, kann aber auch ins Goldfarbene übergehen.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheinhessen, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, 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)	

7. Prädikatswein Auslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

In Rheinhessen werden neben Weißweinen traditionell auch Rosé- und Rotweine ausgebaut. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Prädikatswein Auslese

Durch die Verwendung voll- bis überreifer, im Idealfall aber noch gesunder Trauben zeigt sich in der Regel eine goldgelbe Farbe. Die Weine sind von klarem Geschmack nach gelben und tropischen Früchten bis hin zu Aromen von Dörrobst, die sich mit zunehmender Alterung der Weine verstärken. Besonders bei Weinen der Rebsorte Riesling wird der meist hohe Restzuckeranteil von einer deutlich wahrnehmbaren Säure begleitet.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheinhessen, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, 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)	

8. Prädikatswein Beerenauslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

In Rheinhessen werden neben Weißweinen traditionell auch Rosé- und Rotweine ausgebaut. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Prädikatswein Beerenauslese

Die Weine werden aus überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen und mit Botrytis behafteten Trauben hergestellt und zeigen sich meist hochfarbig golden, mit zunehmender Alterung auch bernsteinfarben. Der Geschmack ist in der Regel geprägt durch die vollmundige Süße, bei geringen bis moderaten Alkoholgehalten. Konzentrierte Aromen nach Rosinen, Dörrobst und Honig aber auch würzige Noten sind typisch.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheinhessen, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, 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)	

9. Prädikatswein Eiswein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

In Rheinhessen werden neben Weißweinen traditionell auch Rosé- und Rotweine ausgebaut. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Prädikatswein Eiswein

Weine aus weitgehend gesunden, reifen Trauben, die zum Zeitpunkt der Ernte und Kelterung witterungsbedingt gefroren sind, wodurch ein sehr hoher natürlicher Alkoholgehalt durch Konzentration der Traubeninhaltsstoffe ohne den Einfluss von Edelfäule erzielt wird. Dementsprechend präsentieren sich die Weine meist von strohgelber Farbe mit hoher fruchtiger Süße und konzentrierter Säure.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheinhessen, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, 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)	

10. Prädikatswein Trockenbeerenauslese

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

In Rheinhessen werden neben Weißweinen traditionell auch Rosé- und Rotweine angebaut. Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Prädikatswein Trockenbeerenauslese

Die Weine werden aus überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen und mit Botrytis befallenen Trauben hergestellt und zeigen sich meist hochfarbig golden, mit zunehmender Alterung auch bernsteinfarben. Der Geschmack ist in der Regel geprägt durch die vollmundige Süße, bei geringen bis moderaten Alkoholgehalten. Konzentrierte Aromen nach Rosinen, Dörrobst und Honig aber auch würzige Noten sind typisch. Trockenbeerenauslesen unterscheiden sich von Beerenauslesen durch einen höheren Grad der Konzentration und einer stärkeren Prägung des Aromas durch die Edelfäule.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheinhessen, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, 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)	

11. Qualitätsschaumwein

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

In Rheinhessen werden neben Weißweinen traditionell auch Rosé- und Rotweine angebaut. Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Rheinhessen“ können zur Herstellung von Qualitätssperlwein b. A. und Qualitätsschaumwein verwendet werden.

Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Qualitätsschaumweine

Schaumweine werden meist aus Rebsortenweinen hergestellt. Sie sind geschmacklich geprägt von der Art der verwendeten Rebsorte und erscheinen fein schäumend.

Als Cremant bezeichnete Schaumweine zeigen oft eine weiche, cremige Struktur bei elegantem Körper und einer sehr feinen Perlage.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheinhessen, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	

Mindestgesamtensäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

12. *Perlwein*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

In Rheinhessen werden neben Weißweinen traditionell auch Rosé- und Rotweine angebaut. Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Rheinhessen“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b. A. und Qualitätsschaumwein verwendet werden.

Die hohe Sortenvielfalt erhält in Rheinhessen durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden charakteristische Eigenschaften.

Perlweine

Perlweine sind frisch, fruchtig und spritzig. Sie werden meist aus aromatischen Rebsorten hergestellt, die für den Geschmack dann prägend sind.

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheinhessen, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 Vol.-% überschreiten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	
Mindestgesamtensäure	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Alle Erzeugnisse

Spezifisches önologisches Verfahren

Es gilt geltendes Recht.

2. Alle Erzeugnisse

Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung

Es gilt geltendes Recht.

3. Alle Erzeugnisse

Anbauverfahren

Es gilt geltendes Recht.

5.2. Höchsterträge

105 Hektoliter je Hektar

6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden Albig, Alsheim, Alzey, Appenheim, Armsheim, Aspisheim, Badenheim, Bechenheim, Bechtheim, Bechtolsheim, Bernmersheim (Alzey-Worms), Bernmersheim vor der Höhe, Biebelnheim, Biebelsheim, Bingen am Rhein 1, Bodenheim, Bornheim (Alzey-Worms), Bubenheim (Mainz-Bingen), Budenheim, Dalheim, Dexheim, Dienheim, Dintesheim, Dittelsheim-Heßloch, Dolgesheim, Dorn-Dürkheim, Eckelsheim, Eich, Eimsheim, Engelstadt, Ensheim, Eppelsheim, Erbes-Büdesheim, Esselborn, Essenheim, Flörsheim-Dalsheim, Flonheim, Flornheim, Flornheim, Framersheim, Frei-Laubersheim, Freimersheim (Alzey-Worms), Frettenham, Friesenheim, Fürfeld, Gabsheim, Gau-Algesheim, Gau-Bickelheim, Gau-Bischofsheim, Gau-Heppenheim, Gau-Odernheim, Gau-Weinheim, Gensingen, Gimbsheim, Grolsheim, Gumbsheim, Gundersheim, Gundheim, Guntersblum, Hackenheim, Hahnheim, Hangen-Weisheim, Harxheim, Heidesheim am Rhein, Hillesheim (Mainz-Bingen), Hochborn, Hohen-Sülzen, Horrweiler, Ingelheim am Rhein, Jugenheim in Rheinhessen, Kettenheim, Klein-Winternheim, Köngernheim, Lörzweiler, Lonsheim, Ludwigshöhe, Mainz, Mauchenheim, Mettenham, Mölsheim, Mörsstadt, Mommenheim, Monsheim, Monzernheim, Nack, Nackenheim, Neu-Bamberg, Nieder-Hilbersheim, Nieder-Olm, Nieder-Wiesen, Nierstein, Ober-Flörsheim, Ober-Hilbersheim, Ober-Olm, Ockenheim, Offenheim, Offstein, Oppenheim, Osthofen, Partenheim, Pfaffen-Schwabenheim, Pleitersheim, Sankt Johann (Mainz-Bingen), Saulheim, Schornsheim, Schwabenheim an der Selz, Selzen, Siefersheim, Sörngenloch, Spiesheim, Sprendlingen, Stackeden-Elsheim, Stein-Bockenheim, Sulzheim, Tiefenthal (Bad Kreuznach), Udenheim, Uelversheim, Udenheim, Vendersheim, Volxheim, Wachenheim, Wackernheim, Wahlheim, Wallertheim, Weinolsheim, Welgesheim, Wendelsheim, Westhofen, Wintersheim, Wöllstein, Wörrstadt, Wolfsheim, Wonsheim, Worms, Zornheim, Zotzenheim.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. oder Qualitätsperlwein mit dem geschützten Namen „Rheinhessen“ muss im Anbaugebiet, in einem anderen Anbaugebiet des Landes Rheinland-Pfalz oder in einem Anbaugebiet eines benachbarten Landes erfolgen.

7. Keltertraubensorte(n)

Accent

Acolon

Albalonga

Allegro

Arnsburger

Auxerrois - Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Baron

Blauburger

Blauer Frühburgunder - Frühburgunder, Pinot Noir Precoce, Pinot Madeleine, Madeleine Noir

Blauer Limberger - Limberger, Lemberger, Blaufränkisch

Blauer Portugieser - Portugieser

Blauer Silvaner

Blauer Spätburgunder - Spätburgunder, Pinot Nero, Pinot Noir, Samtrot,

Blauer Trollinger - Trollinger, Vernatsch

Blauer Zweigelt - Zweigelt, Zweigeltrebe, Rotburger

Bolero

Bronner

Cabernet Blanc

Cabernet Carbon

Cabernet Carol
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin - Cubin
Cabernet Dorio - Dorio
Cabernet Dorsa - Dorsa
Cabernet Franc
Cabernet Mitos - Mitos
Cabernet Sauvignon
Cabertin
Calandro
Chardonnay
Chardonnay Rosé
Dakapo
Deckrot
Domina
Dornfelder
Dunkelfelder
Ehrenbreitsteiner
Ehrenfelser
Faberrebe - Faber
Findling
Freisamer
Früher Malingre - Malinger
Früher Roter Malvasier - Malvoisie, Malvasier, Früher Malvasier
Färbertraube
Gelber Muskateller - Muskateller, Muscat Blanc, Muscat, Moscato
Goldriesling
Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner - Veltliner
Hegel
Helfensteiner
Helios
Heroldrebe
Hibernal
Huxelrebe - Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Merlot

Merzling
Monarch
Morio Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel
Muskat Trollinger
Müller Thurgau - Rivaner
Müllerrebe - Schwarzriesling, Pinot Meunier
Neronet
Nobling
Optima 113 - Optima
Orion
Ortega
Osteiner
Palas
Perle
Phoenix - Phönix
Pinotin
Piroso
Prinzipal
Prior
Reberger
Regent
Regner
Reichensteiner
Rieslaner
Rondo
Rotberger
Roter Elbling - Elbling Rouge
Roter Gutedel - Chasselas Rouge
Roter Muskateller
Roter Riesling
Roter Traminer - Traminer, Gewürztraminer, Clevner
Rubinet
Ruländer - Pinot Gris, Pinot Grigio, Grauburgunder, Grauer Burgunder
Saint Laurent - St. Laurent, Sankt Laurent
Saphira
Sauvignon Blanc
Sauvignon Cita
Sauvignon Gris
Sauvignon Gryn
Sauvignon Sary

Scheurebe
Schönburger
Septimer
Siegerrebe - Sieger
Silcher
Sirius
Solaris
Souvignier Gris
Staufer
Syrah - Shiraz
Tauberschwartz
Villaris
Weißer Burgunder - Pinot Blanc, Pinot Bianco, Weißburgunder
Weißer Elbling - Elbling
Weißer Gutedel - Chasselas, Chasselas Blanc, Fendant Blanc. Gutedel
Weißer Riesling - Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger
Wildmuskat
Würzer

8. Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge

Das Weinanbaugebiet Rheinhessen ist in seiner Ausdehnung annähernd deckungsgleich mit dem rheinhessischen Tafel- und Hügelland beziehungsweise dem Mainzer Becken. Das Relief Rheinhessens ist geprägt durch Plateaus aus widerständigem Kalkstein, welche durch breite Talungen mit sanften Hügeln und Niederungen durchschnitten werden. Die höchsten Plateaubereiche liegen zwischen 250 und 300 Metern über NN, wohingegen die Niederungen 100 bis 150 Meter über NN aufweisen. Der Weinbau konzentriert sich auf die Hangbereiche, die durchschnittliche Hangneigung beträgt allerdings rund 7 %. Steillagenanbau findet man insbesondere im Bereich um Nierstein und in Bingen. Im Durchschnitt wächst der Wein in einer Höhe von 175 Metern über NN. Es dominieren Expositionen von Südost bis Südwest.

Das Weinbaugebiet Rheinhessen wird überwiegend von tertiären und quartären Sedimenten aufgebaut, welche über einem Sockel aus Rotliegend-Gesteinen liegen. Diese Rotliegend-Gesteine treten lediglich im äußersten Südwesten von Rheinhessen und bei Nierstein an die Erdoberfläche (Niersteiner Horst). Der größte Teil von Rheinhessen ist von tertiären Gesteinen, welche überwiegend von quartären Sedimenten (Lösslehm, Flussterrassen, Auensedimente, Hangsedimente) überlagert werden. Die Plateaubereiche in Rheinhessen werden von tertiären Kalksteinen gebildet, wohingegen die Hang-, Hügel- und Niederungsbereiche in weicheren tertiären Mergeln entwickelt sind. Die Kalksteine der Plateaubereiche sind meist mit Löss überlagert, die Kalke und Mergel der Hangbereiche werden oft von Löss oder Hangsedimenten verschleiert, wohingegen die Mergel der Niederungszonen von Auen-, Terrassen- oder Umlagerungssedimenten bedeckt sind. Im nordwestlichen Teil des Weinbaugebietes Rheinhessen in der Nähe von Bingen treten devonische Quarzite und Tonschiefer auf. Für die Bodenbildung stellt der Löss beziehungsweise Lösslehm das wichtigste Ausgangssubstrat dar. Klimatisch lässt sich die Weinbaulich genutzte Fläche im Anbaugebiet Rheinhessen wie folgt fassen: Die Jahresdurchschnittstemperatur beträgt circa 9,9 °C. Die Durchschnittstemperatur in der Vegetationsperiode liegt bei 14,6 °C. Die Areale mit den niedrigeren Jahresdurchschnittstemperaturen liegen im Südwesten des Anbaugebietes an der Grenze zum Saar-Nahe-Becken. Mittlere Temperaturwerte findet man auf dem rheinhessischen Tafel- und Hügelland, wogegen die höchsten Jahresdurchschnittstemperaturen mit zunehmender Nähe zum Oberrheingraben erreicht werden. Im Jahresdurchschnitt fällt ein Niederschlag von etwa 550 mm. In der Vegetationsperiode fallen durchschnittlich 65 % (355 mm) des Jahresniederschlages. Im Schnitt erhalten die rheinhessischen Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von ungefähr 650 000 WH/m².

Die Winzer bewirtschaften große zusammenhängende Parzellen, das heißt, dass eine gute Mechanisierung und ökonomische Bearbeitung der Flächen möglich ist. Die Winzer lieben die Vielfalt der Rebsorten und deren Entwicklungspotential durch die verschiedenartigen Bodenprofile, wodurch dem Konsumenten eine breite Aromenvielfalt geboten werden kann. Die Weinwirtschaft hat in den letzten 20 Jahren eine besondere Dynamik entwickelt. Eine zunehmende Zahl junger Top-Erzeuger belegt diese Dynamik. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

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

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Um die traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Qualitätsperlweine b.A. oder Sekte b.A. zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sogenannte A.P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der unter 5 a) der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der unter Punkt 5 b) der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe ist fakultativ.

Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen

Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz geführt.

Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes
- § 29 der Weinverordnung
- Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)
- § 2 Nummer 16 der Landesverordnung über Zuständigkeiten nach dem Gebiet des Weinrechts

Eine Änderung der Abgrenzung der kleineren geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisationen nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

Link zur Produktspezifikation

<http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein>
