

**„Rheingau“**

## **Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung**

### **1. Geschützter Name**

„Rheingau“

### **2. Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein

### **3. Beschreibung der Weine**

#### **3.1 Analytisch**

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Art. 20 der VO (EU) 2019/34 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Mindestwerte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen, um die Bezeichnung „Rheingau“ verwenden zu dürfen:

Vorhandener Alkoholgehalt: Geltendes Recht ist anzuwenden.

Gesamtalkohol nach Anreicherung: Geltendes Recht ist anzuwenden.

.

- Zuckerhalt/Geschmacksangaben:
  - A. Wein: Geltendes Recht ist anzuwenden.
  - B. Qualitätsschaumwein: Geltendes Recht ist anzuwenden.
  - C. Perlwein: Geltendes Recht ist anzuwenden.
  
- Gesamtsäure: Geltendes Recht ist anzuwenden.
  - A. Wein: Geltendes Recht ist anzuwenden.
  - B. Qualitätsschaumwein: Geltendes Recht ist anzuwenden.
  - C. Perlwein: Geltendes Recht ist anzuwenden.

Gehalte an flüchtiger Säure: A. Wein: Geltendes Recht ist anzuwenden.

B. Qualitätsschaumwein: Geltendes Recht ist anzuwenden.

C. Perlwein: Geltendes Recht ist anzuwenden.

- Gesamtschwefeldioxidgehalte:
  - A. Wein: Geltendes Recht ist anzuwenden.
  - B. Qualitätsschaumwein: Geltendes Recht ist anzuwenden.
    - C. Perlwein: Geltendes Recht ist anzuwenden.
- Gehalte an Kohlendioxid:
  - A. Wein: Geltendes Recht ist anzuwenden.
  - B. Qualitätsschaumwein: Geltendes Recht ist anzuwenden.
  - C. Perlwein: Geltendes Recht ist anzuwenden.

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

### 3.2 Natürliche Mindestalkoholgehalte (Volumenprozent Alkohol)

#### **Qualitätswein**

Alle Weißweinsorten	7,0 Vol.-%
Rotweinsorten:	
Spätburgunder	8,4 Vol.-%
Alle übrigen Rotweinsorten	7,8 % Vol.-%
Weißherbst-, Rosésorten	7,8 Vol.-%

#### **Prädikatswein**

##### **Kabinett**

Alle Weißweinsorten	9,8 Vol.-%
Alle Rotweinsorten	10,6 Vol.-%
Alle Weißherbst- und Rosésorten	9,8 Vol.-%

##### **Spätlese**

Alle Weißweinsorten	11,4 Vol.-%
Alle Rotweinsorten	12,2 Vol.-%
Alle Weißherbst- und Rosésorten	11,4 Vol.-%

### **Auslese**

Weißweinsorten:

Riesling	13,0 Vol.-%
Alle übrigen Rebsorten:	13,8 Vol.-%
Alle Rotweinsorten	14,5 Vol.-%
Alle Weißherbst- und Rosésorten	13,8 Vol.-%

### **Beerenauslese**

Alle Rebsorten	17,7 Vol.-%
----------------	-------------

### **Trockenbeerenauslese**

Alle Rebsorten	21,5 Vol.-%
----------------	-------------

### **Eiswein**

Alle Rebsorten	17,7 Vol.-%
----------------	-------------

### **Sekt b. A. oder Winzersekt, Qualitätsperlwein, Crémant**

Alle Weißweinsorten:	7,0 Vol.-%
Rotweinsorten:	
Spätburgunder	8,4 Vol.-%
Alle übrigen Rebsorten Rotwein	7,8 Vol.-%
Alle Weißherbst- und Rosésorten	7,8 Vol.-%

## **3.3 Organoleptisch**

.

### **Weißwein**

Die Weißweine aus dem Rheingau zeigen hellgrüne bis gelbliche Farbtöne und weisen oft Pfirsich-, Aprikosen- oder Zitrusaromen auf, die in ihrer einzigartigen Kombination von Säure

und Extrakt immer wieder mit neuen Varianten und Finessen überraschen. Sie erlauben eine Vielfalt an Stilen, die von trocken bis edelsüß reichen und auch mit niedrigen Alkoholgraden geschmacklichen Glanz und geschliffenen Aromenreichtum bringen. Je nach Rebsorte und Ausbaustil treten grüne Aromen, würzige Aspekte und rauchig, sowie mineralische Noten auf. Je nach Vinifikation kann das Bouquet durch Holzkontakt ergänzt werden durch Aromen wie Vanille und Röstaromen, bei reduktiver Ausbauphase von Feuerstein und Trüffel sowie bei oxidativer Ausbaustilistik von oxidiertem Apfel und nussigen Aromen.

### **Rotweine**

Die Rotweine aus dem Rheingau sind von hell- bis dunkelroter Farbe und werden durch Kirscharomen oder den Aromen dunkler Beerenfrüchte geprägt. Je nach Ausbaustil und Reifung mit Holzkontakt ergänzen würzige Aromen wie Vanille, Röstnoten und Schokolade die geruchliche Ausprägung, ebenso wie reduktive Noten wie Feuerstein und Trüffel.

### **Roséwein,**

Die Roséweine aus dem Rheingau werden aus roten Rebsorten hell gekeltert und sind in der Regel zartrosa bis hellrot. Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein weisen diese Weine in der Regel ein fruchtig frisches Aroma auf nach Beeren, roten und hellen/gelben Früchten. Je nach verwendeter Rebsorte können auch grüne Paprika, Kräuternoten und bei Ausbau mit Holzkontakt Vanille, Röstnoten auftreten. Roséweine sind weniger vom Alkohol geprägt und können geschmacklich eine stärkere Säurewahrnehmung aufweisen. Je nach Standort und Rebsorte sind die aromatischen und mineralischen Komponenten unterschiedlich stark ausgeprägt.

### **Weißherbst**

Der Weißherbst aus dem Rheingau wird aus roten Rebsorten hell gekeltert und sind in der Regel zartrosa bis hellrot. Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein weisen diese Weine in der Regel ein fruchtig frisches Aroma auf nach Beeren, roten und hellen/gelben Früchten. Je nach verwendeter Rebsorte können auch grüne Paprika, Kräuternoten und bei Ausbau mit Holzkontakt Vanille, Röstnoten auftreten. Rosé Weine sind weniger vom Alkohol geprägt und können geschmacklich eine stärkere Säurewahrnehmung aufweisen. Je nach Standort und Rebsorte sind die aromatischen und mineralischen Komponenten unterschiedlich stark ausgeprägt.

### **Blanc de Noir**

Blanc de Noir Weine weisen das Farbspektrum von Weißweinen aus. Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein weisen diese Weine in der Regel ein fruchtig frisches Aroma auf nach Beeren, roten und hellen/gelben Früchten. Je nach verwendeter Rebsorte können auch grüne Paprika, Kräuternoten und bei Ausbau mit Holzkontakt Vanille, Röstnoten auftreten. Je nach Standort und Rebsorte sind die aromatischen und mineralischen Komponenten unterschiedlich stark ausgeprägt.

## **Prädikatsweine**

Diese traditionellen Weinkategorien zeichnen sich durch den gesetzlich vorgeschriebenen Verzicht auf jegliche Anreicherung aus. Sie geben daher in besonderer Weise die Reifeunterschiede zwischen den Jahrgängen wieder, ebenso zwischen steigender Mostgradation. Analog zu ihrer Dichte im Most, die maßgeblich durch den Zuckergehalt geprägt wird und die Nutzung der natürlichen Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis cineria*), Gefrieren und Eintrocknen im Weinberg wird eine 6-stufige Qualitätshierarchie geschaffen.

## **Prädikatswein Kabinett**

Diese Weine zeichnen sich meistens durch frische fruchtige Aromen weißer, gelber und exotischer Früchte aus und können grün-grasige bis würzige Aspekte vermitteln. Sie weisen einen geringen bis moderaten Alkoholgehalt auf. Sie zeigen eine erkennbare Rebsortentypizität, verbunden mit einer meist moderaten bis kräftigen Säurewahrnehmung. Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

## **Prädikatswein Spätlese**

Aufgrund höherer Mostgewichte als Kabinettweine weisen Spätleseweine eine ausgeprägte Sortentypizität aus mit meist mehr Körper und höheren Alkoholgehalten. Dies spiegelt sich insbesondere in fruchtgeprägten Aromen sowie süßlich-würzige Nuancen wider. Das Farbspektrum orientiert sich je nach Weintyp an den Qualitätsweinen.

## **Prädikatswein Auslese**

Die Verwendung vollreifer und überreifer Trauben führen zu einer intensiven Sortentypizität. Neben der höheren Reife am Rebstock kann auch Konzentrierung durch Edelfäule (*Botrytis cineria*) genutzt werden. Im Geruch dominieren meist intensive Fruchtaromen gepaart mit Nuancen exotischer Früchte, Honig und Dörrobst. Zudem zeichnen sie sich in der Regel durch eine ausgeprägte Restsüße aus. Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

## **Prädikatswein Beerenauslese und Trockenbeerenauslese**

Gesunde voll- bis überreife Trauben, eingetrocknete und durch Edelfäule konzentrierte Beeren ergeben eine hohe Zuckergradation. Mit zunehmendem Befall an Edelfäule treten in der Regel einige der sortentypischen Aromen in den Hintergrund, während meist Honig, Dörrobst, Rosinen, Karamell und die Aromen exotischer Früchte zunehmen. Da Beerenausleseweine grundsätzlich rest-süß ausgebaut werden, weisen sie moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte auf. Das Farbspektrum orientiert sich je nach Weintyp an den Qualitätsweinen.

Die Trockenbeerenauslese unterscheidet sich von der Beerenauslese in der Regel durch höhere Zuckergradationen und eine Intensivierung der Aromen und Farbgebung. Zudem können sie je nach Rebsorte eine konzentriertere Säure aufweisen.

## **Prädikatswein Eiswein**

Die Konzentrierung der Beereninhaltsstoffe durch das Ausfrieren von Wasser im Weinberg setzt einen geringen Befall der Trauben mit Edelfäule voraus. Dadurch weisen Eisweine in der Regel und abhängig von der Dauer, bis die notwendigen tiefen Temperaturen nach der Vollreife der Trauben eintreten, höhere Säuregehalte und eine stärkere Ausprägung des jeweiligen Rebsortenaromas auf. So herrschen insbesondere die Aromen gelber und exotischer Früchte vor, ergänzt durch süßlich-würzige Aromen wie Honig und getrocknete Früchte. Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine.

## **Perlwein**

Perlweine weisen einen moderaten Alkoholgehalt und eine dezente Perlage auf. Sie zeichnen sich durch ein meist fruchtiges Aroma und eine merkliche Sortentypizität aus. Bei den häufig verwendeten aromatischen Rebsorten treten insbesondere blumige Aromen und exotische Fruchtnoten, sowie Noten nach Beeren und roten Früchten hervor. Das Farbspektrum umfasst in der Regel bei Verwendung weißer Rebsorten blassgelbe Töne mit grünlichen Reflexen bis hin zu lindenblütengelb, sowie rosa und rot bei Verarbeitung von roten Rebsorten.

## **Qualitätsschaumwein**

Qualitätsschaumweine werden entweder aus Grundweinen (weiß, Rosé, rot, Rotling) oder Cuvée von Weißweinen und hellgekelterten roten Trauben oder Cuvée von Weißwein mit einem Rotwein erzeugt. Eine moderate Zuckergradation der Trauben konserviert den höheren Säuregehalt. Die Qualitätsschaumweine sind durch Rebsortenaromen ebenso wie den sensorischen Einfluss des Hefelagers nach der zweiten Gärung geprägt. Dies kann sich in leicht nussigen und Brioche-Noten zeigen. Werden die Grundweine mit Holzkontakt ausgebaut, können sie Röst- und würzige Aromen aufweisen. Qualitätsschaumweine sind in der Regel frisch, säurebetont und nicht alkoholbetont. Die Restsüße variiert von nicht wahrnehmbar bis deutlich süß. Das Farbspektrum ist meist Blassgelb mit grünen Reflexen bis lindenblütengelb, aber auch rosa und rot.

Crémants weisen meist eine intensive Perlage sowie eine weiche Struktur auf. Ihre Aromen sind meist fruchtig reif bis hefegeprägt und würzig und werden durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers beeinflusst. Das längere Mindesthefelager erzeugt grundsätzlich feine, cremige und balancierte Crémant Schaumweine."

## **4. Abgrenzung des Gebietes**

Zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheingau gehören die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile:

Eltville am Rhein (Eltville (0618), Erbach (0620), Hattenheim (0631), Martinsthal (0660), Rauenthal (0687)), Felsberg (Böddiger (1878)), Flörsheim am Main (Flörsheim (0534),

Wicker (0559), Frankfurt am Main (Seckbach (0512)), Geisenheim (Geisenheim (0625), Johannisberg (0642)), Hochheim am Main (Hochheim (0536), Massenheim (0544)), Kiedrich (Kiedrich (0647)), Lorch am Rhein (Lorch (0656), Lorchhausen (0657)), Oestrich-Winkel (Hallgarten (0629), Mittelheim (0662), Oestrich (0681), Winkel (0681)), Rüdesheim am Rhein (Assmannshausen (0602), Aulhausen (0603), Eibingen (0617), Rüdesheim (0690)), Walluf (Niederwalluf (0673), Oberwalluf (0680)), Wiesbaden (Delkenheim (0574), Dotzheim (0575), Frauenstein (0577), Kostheim (0582), Schierstein (0587), Wiesbaden (0589)).

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Städte und Gemeinden, welche unter [www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein](http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein) einsehbar sind.

## **5. Traditionelle Begriffe**

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zur bestehenden geschützten Ursprungsbezeichnung „Rheingau“ obligatorisch mit einem der unter a) genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen und können zusätzlich mit einem der unter b) gelisteten traditionellen Begriffen gekennzeichnet werden:

a)

Qualitätswein, auch ergänzt durch b.A.

Prädikatswein ergänzt durch:

- Kabinett,
- Spätlese,
- Auslese,
- Beerenauslese,
- Trockenbeerenauslese,
- Eiswein

Qualitätsperlwein, ergänzt durch b.A., Sekt b.A.

Winzersekt

b)

Weißherbst

## **6. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung**

6.1 Spezifische önologische Verfahren: Geltendes Recht ist anzuwenden.

6.2 Einschlägige Einschränkungen bei der Weinbereitung: Geltendes Recht ist anzuwenden.

6.3 Anbauverfahren: Geltendes Recht ist anzuwenden.

## **7. Hektarhöchstertrag**

Es gilt ein Hektarhöchstertrag von 100 hl/ha für Normallagen, zuzüglich 20 % Überlagerungsmöglichkeit. In Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen kann der Hektarertrag durch die zuständige Stelle jeweils um bis zu 10 Hektoliter erhöht werden.

## **8. Zugelassene Keltertraubensorten**

Weißer Rebsorten:

Airen, Albalonga, Alvarinho, Arnsburger, Aromera, Auxerrois, André, Bacchus, Bronner, Cabernet Blanc, Carladis Blanc, Carladis Musqué, Chardonnay, Chenin Blanc, Donauriesling, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Fidelio, Findling, Freisamer, Früher roter Malvasier, , Gelber Kleinberger, Gelber Muskateller, Gelber Orleans, Goldmuskatellerm, Goldriesling , Grüner Adelfränkisch, Grüner Silvaner, Grüner Veltliner, Grünfränkisch, Gutenborner, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Koschu, Merzling, Morio-Muskat, Muskat-Ottonel, Müller-Thurgau, Muscaris, Nobling, Optima 113, Ortega, Osteiner, Pamina, Phönix, Perle, Prinzipal, Prior, Reichensteiner, Rieslaner, Rosa Chardonnay, Roter Gutedel, Roter Müller-Thurgau, Roter Riesling, Roter Muskateller, Roter Traminer, Roter Veltliner, Ruländer, Roter Räuschling, Saphira, Sauvignac, Sauvignon blanc, Sauvignon gris, Sauvitage, Savagnin Blanc, Scheurebe, Schönburger, Serena, Sibera, Siegerrebe, Silcher, Solaris, Souvignier Gris, Verdicchio bianco, Viognier, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Heunisch, Weißer Räuschling, Weißer Riesling, Welschriesling, Würzer,

Rote Rebsorten:

Accent, Acolon, Allegro, Blauer Affenthaler, Blauburger, Blauer Zweigelt, Blauer Elbling, Blauer Frühburgunder, Blauer Gelbhölzer, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Silvaner, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Bolero, Cabernet cortis, Cabernet cubin, Cabernet dorio, Cabernet dorsa, Cabernet franc, Cabernet mitos, Cabernet sauvignon, Cabertin, Dakapo, Deckrot, Divico, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Gamaret, Garanoir, Grenache Noir, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Lagrein, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskat Trollinger, Neronet, Pinotin, , Primitivo, Piroso, Reberger, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, Rotberger, Levitage, Saint Laurent, Sangiovese, Satin Noir, Sulmer, Syrah, Taubenschwarz,

## **9. Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß der Verordnung (EG) Nummer 1308/2013 Artikel 93 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i ergibt**

9.1 Geografische Verhältnisse

9.1.1 Landschaft und Morphologie

Naturräumlich wird der Rheingau zum Rhein-Main-Tiefland gezählt. Der Rheingau erstreckt sich rechtsrheinisch, hauptsächlich westlich des Rheinknies bei Wiesbaden und zieht sich auf einem schmalen Streifen als sanft gewelltes Hügelland von den Höhen des Taunushauptkammes hinunter bis zum Rhein, der hier für 30 Kilometer aus seiner allgemeinen Nordrichtung abgelenkt wird und bis zum Binger Loch nach Westen fließt. Die dominierende Geländeform im Rheingau ist hier der Südhang. Er schließt aber auch die Rebflächen des steilen Einschnitts des Rheins in den Taunushauptkamm vom Binger Loch bis Lorch am Rhein bzw. Lorchhausen, als auch die Rebflächen der Landeshauptstadt Wiesbaden und am nördlichen Mainufer zwischen Flörsheim und Hochheim am Main bis nach Frankfurt am Main und Felsberg ein.

### 9.1.2 Geologie

Das Weinbaugebiet Rheingau hat Anteil an den beiden geologischen Großstrukturen Mainzer Becken und Rheinisches Schiefergebirge (Taunus). Der Untergrund des Oberen und des Mittleren Rheingaus wird von sandigen und tonigen marinen und brackischen Lockersedimenten des Tertiärs aufgebaut. Tone treten hauptsächlich an den westexponierten Talhängen der dem Rhein tributären Bäche zu Tage, „Meeressande“ sind auf den gehobenen Grabenschultern verbreitet. Kleine Vorkommen von Kalksteinen (Tertiär) beschränken sich auf den Oberen Rheingau. Die Rhein- und Mainterrassenverebnungen machen flächenmäßig den größten Teil des Anbaugebietes aus. Sie sind mit mächtigem Löss bzw. Lösslehm bedeckt. Die Vorbergzone vor dem Taunushauptkamm besteht aus Phyllit bzw. phyllitischen Tonschiefern (Unterdevon). Im Unteren Rheingau sind ab dem Durchbruchstal des Rheins Quarzite und quarzitisches Sandsteine, Phyllite und Tonschiefer (Unterdevon) verbreitet. Die Weinbergböden sind hier überwiegend als gesteinsreiche Schuttdecken ausgebildet, in den tiefergelegenen Arealen mit zunehmender Lösskomponente.

### 9.2 Natürliche Einflüsse

Das Klima im Rheingau ist sehr mild. Es ist geprägt durch trocken-warme Sommer und milde Winter. Der Rheingau liegt im Regenschatten der bewaldeten Höhen des von Südwesten nach Nordosten ausgerichteten Rheingaugebirges, einem Teil des Hohen Taunus. Die Wälder bremsen den Abfluss nächtlicher Kaltluft in die darunter gelegenen Weinberge. Dadurch, dass der Rhein bis Rudesheim am Rhein nach Westen verläuft, gibt es im Rheingau vorwiegend Südhänge, die einer starken Sonneneinstrahlung ausgesetzt sind, und somit optimale Bedingungen für den Weinbau bereitstellen. In den Ortslagen nahe dem Rhein wachsen in den Gärten mediterrane Gehölze (Feigenbäume, Oliven, Aprikosen und Pfirsiche), an den Rhein-Steilhängen herrscht eine an die Trockenheit angepasste Vegetation vor.

Die durchschnittlichen Tagestemperaturen in den Sommermonaten liegen bei über 19 C, im Winter selten unter 1 C. Die Klimadaten stellen sich im 30-jährigen Mittel (1991 – 2020) mit einer mittleren Jahrestemperatur von 11,0° C (15,7° C in der Vegetationszeit), einer Jahresniederschlagsmenge von durchschnittlich 526,5 mm und etwa 1701,1 Sonnenscheinstunden dar.

### 9.3 Menschliche Einflüsse

Der Rheingau ist geprägt von zahlreichen selbstvermarktenden Weinbau-, zumeist Familienbetrieben. Die nicht selbst vermarktenden Betriebe sind in Winzergenossenschaften organisiert. Einige der renommiertesten Rheingauer Weingüter sind im Verband Deutscher Prädikatsweingüter (VDP) organisiert. Der VDP.Rheingau ist zugleich der mitgliederstärkste Regionalverein des VDP Deutschland.

Die meist sehr kleinräumige Struktur und die Steillagen begrenzen die technischen Möglichkeiten zur Mechanisierung der Rebanlagen. Eine an den jeweiligen Erfordernissen ausgerichtete Pflege wirkt sich positiv auf die Qualität sowie ertragsstabilisierend aus.

Auch hat sie positiven Einfluss auf das Mostgewicht, die Ausprägung von Aromen und eine harmonisch eingebundene Säure der Weine. Die lange Vegetationsperiode und Reifezeit der Trauben in Verbindung mit der besonderen Topographie des Anbaugebietes, den kleinklimatischen Bedingungen und der charakteristischen Zusammensetzung der Böden bestimmen die Typizität der Weine mit der geografischen Angabe „Rheingau“. Sie führen zu Rebsorten typischen Aroma- und Geschmacksnoten, mit zum Teil hoher Mineralität der Weine. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

#### 9.4 Kategorien von Erzeugnissen

Die Punkt 9.1 - 9.3 erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Kategorien Wein, Perlwein und Qualitätsschaumwein, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten.

Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

##### 9.4.1 Wein („Qualitätswein“ und „Prädikatswein“)

Qualitäts- und Prädikatsweine müssen die in Punkt 3 00 benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkatgorie erfüllen.

Bei der Erzeugung des Grundprodukts der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, z.B. Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität und eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traubenerzielen . Durch eine selektive Lese der Trauben wird die Qualität des Erntegutes weiter gesteigert. Die kellerwirtschaftlichen Maßnahmen dienen in erster Linie dem Erhalt der in den Trauben konzentrierten Inhaltsstoffe.

Im Gegensatz zu Qualitätsweinen dürfen Prädikatsweine nicht angereichert werden.

##### 9.4.2 Perlwein („Qualitätssperlwein“)

Für Qualitätssperlwein muss das Grundprodukt die unter Punkt 3 0 benannten Mindestanforderungen erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch eine zweite Gärung oder dem Zusatz von endogener Kohlensäure

### 9.4.3 Qualitätsschaumwein

Das Grundprodukt muss die unter Punkt 3 0 genannten Mindestanforderungen erfüllen. Die im Laufe der Vegetation durchgeführten Pflegemaßnahmen dienen der Erzeugung reifer aromatischer Trauben mit einer gewissen Säurestruktur. Der fertige Sektgrundwein wird einer zweiten Gärung zugeführt. Diese kann im Tankverfahren oder nach der traditionellen Flaschengärung erfolgen. Bei Letzterem muss das Erzeugnis mindestens 9 Monate mit der Hefe auf der Flasche reifen. Ausgenommen ist die Méthode Rurale.

Qualitätsschaumwein b.A. darf auch ohne 2. Gärung erzeugt werden.

#### **Kausaler Zusammenhang**

Das Anbaugebiet erstreckt sich entlang des Untermaines und des Rheines. Der positive Einfluss des Rheingrabens führt zu einem frühen Vegetationsbeginn. Die überwiegend nach Süd bis Südwest ausgerichteten Hang- und Steillagen verstärken den Wärmeeintrag. Die großen Unterschiede der Tages und Nachttemperaturen während der Reifephase verlängern diese und wirken sich positiv auf die Aromaausbildung der Trauben aus.

Morphologie, Geologie und die Einflussmaßnahmen des Winzers führen zu gebietstypischen Produkten.

## **10. Weitere wesentliche Bedingungen für die Aufmachung, Etikettierung sowie alle sonstigen wesentlichen Anforderungen**

### **10.1. Amtliche Prüfung**

Titel: Wein, Perlwein, Qualitätsschaumwein

Rechtsrahmen: Einzelstaatliches Recht

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Um die vorstehend unter Punkt 5 dargestellten traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Weine (Qualitätsweine, Prädikatswein), Perlweine (Qualitätsperlweine b.A.) und Qualitätsschaumweine (Sekte b.A.) zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben, die sich in einen analytischen und einen sensorischen Teil gliedert. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Amtliche Prüfungsnummer (A.P.-Nr.) ist auf dem Etikett anzugeben. Sie ersetzt die Losnummer.

### **10.2 Kleinere geografische Einheiten**

Titel: Wein, Perlwein, Qualitätsschaumwein

Rechtsrahmen: Einzelstaatliches Recht

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Die Weinbergrolle stellt das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird in Hessen von dem Regierungspräsidium Darmstadt geführt.

Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert in Hessen auf folgenden Rechtsgrundlagen:

- § 23 Absatz 3 und 4 Weingesetz
- § 29 Weinverordnung
- §§ 3 und 18 Absatz 1 Nummer 1 a) Hessische Ausführungsverordnung zum Weinrecht und zur Reblausbekämpfung

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.

### **10.3 Ort der Herstellung**

Titel: Wein, Perlwein, Qualitätsschaumwein

Rechtsrahmen: Von einer die g.U. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung: Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung:

Die Herstellung von Erzeugnissen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Rheingau hat im Bundesland Hessen oder in einem benachbarten Bundesland zu erfolgen.

### **10.4 Rebsorten mit Zuchtnummern**

Titel: Wein, Perlwein, Qualitätsschaumwein  
Rechtsrahmen: Von einer die g.U. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Die Ursprungsbezeichnung "Rheingau", die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung nur Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist möglich.

### **10.5 Sortenprofilierung Einzellage**

Titel: Wein

Rechtsrahmen: Von einer die g.U. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Beschreibung:

Für Einzellagenweine sind ausschließlich folgende Rebsorten zulässig:

Weißer Riesling, Roter Riesling, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder, Ruländer, Weißer Burgunder, Chardonnay, Sauvignon Blanc und Merlot

## **10.6 Geschmacksprofilierung Einzellage**

Titel: Wein

Rechtsrahmen: Von einer die g.U. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Beschreibung:

Einzellagenweine können ausschließlich Weine der Geschmacksstufen trocken, halbtrocken, feinherb, lieblich und süß sein.

## **10.7 Verwendung der Prädikate**

Titel: Wein, Perlwein, Qualitätsschaumwein

Rechtsrahmen: Von einer die g.U. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Es können lediglich Weine mit Einzellagenbezeichnung oder Gewinnbezeichnung ein Prädikat tragen.

## **11. Namen und Anschrift der zuständigen Behörde, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrollieren und ihre besonderen Aufgaben**

### 11.1 Name und Anschrift

Regierungspräsidium Darmstadt

Dezernat Weinbau

Wallufer Str. 19

65343 Eltville am Rhein

Telefon: 0 61 23 / 90 58 – 0

Telefax: 0 61 23 / 90 58 – 51

Email: [weinbaudezernat@rpda.hessen.de](mailto:weinbaudezernat@rpda.hessen.de)

[www.rp-Darmstadt.hessen.de](http://www.rp-Darmstadt.hessen.de)

Landesbetrieb Hessisches Landeslabor (LHL)

Weinkontrolle

Glarusstraße 6

65203 Wiesbaden

Telefon: 0 61 1 / 76 08 – 0

Telefax: 0 61 1 / 71 35 15

E-mail: [abteilungIII@lhl.hessen.de](mailto:abteilungIII@lhl.hessen.de)

[www.lhl.hessen.de](http://www.lhl.hessen.de)

#### 11.1.1 Aufgaben:

Die zuständigen Behörden für die Kontrolle der Ausübung der von der BLE erteilten Genehmigung von Neuanpflanzungen und zur Genehmigung von Wiederbepflanzungen gewährleisten die Einhaltung der unter Punkt 6 genannten Vorschriften zur Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zur Herstellung von Weinbauerzeugnissen der g.U. Rheingau verwendet werden dürfen.

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im Weinbaugebiet Rheingau durch die zuständigen Behörden nach 11.1 ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.

Die Weinbaubetriebe melden der zuständigen Behörde die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

Die zuständige Behörde führt die amtliche Qualitätsprüfung durch. 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 die Amtliche Prüfnummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

