

## Bestehende Weinnamen – technische Unterlage

### I. EINZUTRAGENDE(R) NAME(N)

Ahrtaler Landwein (de)

### II. ANGABEN ZUM ANTRAGSTELLER

<i>Name und Funktion:</i>	Bundesland Rheinland-Pfalz Ministerium für Umwelt, Landwirtschaft, Ernährung, Weinbau und Forsten
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Deutschland
<i>Anschrift:</i>	1 Kaiser-Friedrich-Straße 55116 Mainz Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-06131 - 16 - 0
<i>Fax:</i>	0049-06131 - 16 - 4646
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@mulewf.rlp.de

### III. PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Status:</i>	Beigefügt
<i>Dokumentenname</i>	ggA Ahtaler Landwein_111219.pdf

### IV. NATIONALE GENEHMIGUNGSENTSCHEIDUNG:

<i>Rechtsgrundlage:</i>	Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung erfolgte durch Viertes Gesetz zur Änderung des Weingesetzes vom 27. August 1982 (BGBl. I S. 1177).
-------------------------	---

**V. EINZIGES DOKUMENT**

<i>Einzutragende(r) Name(n)</i>	Ahrtaler Landwein (de)
<i>Entsprechende(r) Begriff(e):</i>	
<i>Traditionell verwendeter Name:</i>	Nein
<i>Rechtsgrundlage für die übermittelten Änderungen:</i>	Artikel 118s der Verordnung (EG) Nr. 1234/2007
<i>Diese technischen Unterlagen enthalten Änderungen im Einklang mit:</i>	
<i>Art der geografischen Angabe:</i>	g.g.A. – Geschützte geografische Angabe

**1. KATEGORIEN VON WEINBAUERZEUGNISSEN**

1. Wein
---------

**2. BESCHREIBUNG DES WEINS / DER WEINE**

<i>Analysemerkmale:</i>	
<p>2.1. Analytisch</p> <p>Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der VO (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Mindestwerte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 4,5%vol</li> <li>• Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 11,5%vol bei Weiß- und Roséwein sowie 12 %vol bei Rotwein</li> <li>• Gesamtzuckergehalt gemäß Anhang XIV Teil B der VO (EG) Nr. 607/2009</li> </ul> <p>Unbeschadet der u. g. Verwendungsbedingungen in Anhang XIV Teil B darf der Zuckergehalt um nicht mehr als 1g/l von der Angabe auf dem Etikett des Erzeugnis-ses abweichen.</p>	
<b>Geschmacksangabe</b>	<b>Zuckergehalt:</b>
trocken	Wenn der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: - 4g/l oder 9g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt
halbtrocken	Wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: - 12g/l oder - 18g/l, sofern der in g je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt.

- Gesamtsäure muss mindestens 3,5 g/l betragen
- Gehalte an flüchtige Säure:
  - a) 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein,
  - b) 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein,
- Gesamtschwefeldioxidgehalte:
 

Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:

  - a) 150 mg/l bei Rotwein;
  - b) 200 mg/l bei Weißwein und Roséwein.

Abweichend davon erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehalts bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben, auf

  - a) 200 mg/l bei Rotwein und
  - b) 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein

**Organoleptische Eigenschaften:**

- 2.2. Organoleptisch
- Der Ahrthaler Landwein erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie unter Punkt 8 beschrieben charakteristische Eigenschaften.
- § Rotweine sind in der Farbe hell- bis dunkel rubinrot. Die Fruchtaromen erinnern an Blaubeeren, Trockenfrüchte, Erdbeere und Kirsche.
  - § Roséweine werden aus roten Rebsorten hell gekellert. Sie sind von heller bis blassroter Farbe. Sie unterscheiden sich vom Rotwein durch ihre frische, weniger alkoholbetonte Art und ihre geringeren Taningehalte.
  - § Weißweine sind hellgrün bis gelb in der Farbe. Sie erinnern an Pfirsich- und Zitrusaromen. Die Säure ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar.

**3. TRADITIONELLE BEZEICHNUNGEN**

**a. Buchstabe a)**

Landwein

**b. Buchstabe b)**

**4. WEINBEREITUNGSVERFAHREN**

**a. Önologische Verfahren**

<i>Art des önologischen Verfahrens:</i>	Spezifisches önologisches Verfahren
<i>Beschreibung des Verfahrens:</i>	
5.1 Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte (Angabe in %vol potentieller Alkohol / °Öchsle)	
„Ahrtaler Landwein“	5,5%vol / (47° Öchsle)

5.2. Anreicherung  
 Landweine dürfen als Weißwein sowie Roséwein bis zu 11,5 %vol enthaltener Alkohol und Rotwein bis zu 12 %vol enthaltener Alkohol angereichert werden.

5.3. Süßung  
 Die Süßung ist ausschließlich mit inländischem Traubenmost erlaubt.

5.4. Mischung und Verschnitt  
 Außer zur Herstellung von Rotling gem. § 32 Abs. 2 WeinV ist das Vermischen oder der Verschnitt von Erzeugnissen aus Rotweinträumen mit Erzeugnissen aus Weißweinträumen nicht zulässig.

5.5. Im Übrigen sind für die Herstellung die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.

**b. Höchsterträge**

*Höchstertrag:*  
 Der Hektarhöchstertrag ist auf 100 hl/ha festgesetzt.

**5. ABGEGRENZTES GEBIET**

Die Erzeugnisse, die die geschützten geografischen Angabe „Ahrtaler Landwein“ führen dürfen, müssen von den Rebflächen der Gemeinden Ahrbrück, Altenahr, Dernau, Grafschaft, Mayschoß, Rech und Bad Neuenahr-Ahrweiler im Landkreis Ahrweiler stammen.  
 Die Herstellung von Landwein mit dem geschützten Namen „Ahrtaler Landwein“ muss in dem geografischen Gebiet erfolgen.

**a. NUTS-Gebiet**

DEB	RHEINLAND-PFALZ
DE	DEUTSCHLAND

**b. Karten des abgegrenzten Gebiets**

*Anzahl beigefügte Karten* 0

**6. WEINTRAUBEN**

**a. Inventar der wichtigsten Rebsorten**

13 Regent
11 Schwarzriesling
09 Kerner
08 Weißer Burgunder

07 Blauer Portugieser
06 Ruländer
04 Dornfelder
03 Blauer Spätburgunder
02 Müller Thurgau
01 Weißer Riesling

**b. Vom OIV aufgelistete Rebsorten**

Domina N
Cabernet Dorsa N
Hegel
Neronet N
Rotberger N
Merlot N
Ortega
Weißer Burgunder B
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Cabernet Mitos
Grauer Burgunder G
Weißer Riesling B
Kerner B
Dornfelder N
Palas
Würzer B
Solaris B
Huxelrebe B
Cabernet Sauvignon
Chardonnay B
Dakapo N
Johanniter B
Bacchus B
Regner B
Regent N
Blauer Zweigelt N
Müller Thurgau B
Acolon

Saphira
Roter Traminer Rs
Optima 113 B
Blauer Frühburgunder N
Blauer Spätburgunder N
Blauer Portugieser N
Früher Malingre B
Dunkelfelder N
Saint-Laurent N
Müllerrebe N

### c. Andere Sorten

Cabernet Franc
----------------

## 7. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

### Angaben zum geografischen Gebiet

#### 8.1. Geografische Verhältnisse

##### 8.1.1. Landschaft und Morphologie

Das Gebiet liegt im Rheinischen Schiefergebirge und gehört landschaftlich zur nördlichen Osteifel. Weinbau wird im ca. 18 km langen Flussabschnitt der Ahr zwischen Altenahr und Bad Neuenahr betrieben. Die Talsohle liegt bei ca. 150 m NN im Westen und ca. 100 m NN im Osten. Sie ist im Westen 50 bis 150 m, zwischen Rech und Dernau 200 bis 250 m breit und besitzt steile bis sehr steile 150 bis 200 m hohe Talhänge. Die Rebflächen im östlichen Teil des Weinbaugebietes liegen vorwiegend auf flachen Hanglagen, wenigen Steillagen sowie Verebnungen der höheren Flussterrassen. Ausnahmen sind der Lohrsdorfer Kopf und die Landskrone mit überwiegend Steillagen.

##### 8.1.2. Geologie

Das Weinbaugebiet liegt vollständig im Bereich des Nordflügels des Ahr-Sattels mit überwiegend Sandsteinen („Grauwacken“) und nachgeordnet Tonschiefern des oberen Mittelsiegen (Unterdevon). Während im Westteil des Gebietes die Sandsteine und Tonschiefer als harte graue Festgesteine ausgebildet sind, treten sie im Ostteil vorwiegend als tiefreichend und intensiv verwitterte halbfeste bis lockere und häufig bunt verfärbte Gesteine (Saprolith) auf. Rebflächen auf Kiesen und Lehmen der Talauen sowie der Mittel- und Hauptterrassen haben im gesamten Weinbaugebiet eine recht weite Verbreitung. Häufig sind die Mittel- und Hauptterrassenverebnungen mit mächtigem Löss und Lösslehm bedeckt.

##### 8.2. Natürliche Einflüsse

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,8° C, einer Jahresniederschlagsmenge von durchschnittlich 650 mm und etwa 1450 Sonnenscheinstunden dar.

### Angaben zum Erzeugnis:

Rotweine sind in der Farbe hell- bis dunkel rubinrot. Die Fruchtaromen erinnern an Blaubeeren, Trockenfrüchte, Erdbeere und Kirsche.

Roséweine werden aus roten Rebsorten hell gekeltert. Sie sind von heller bis blassroter Farbe. Sie unterscheiden sich vom Rotwein durch ihre frische, weniger alkoholbetonte Art und ihre geringeren Taninhalte.

Weißweine sind hellgrün bis gelb in der Farbe. Sie erinnern an Pfirsich- und Zitrusaromen. Die Säure ist geschmacklich deutlich wahrnehmbar.

### Kausaler Zusammenhang:

Geologie, klimatische Verhältnisse und die Exposition der Rebflächen geben dem Landwein seine charakteristischen Eigenschaften.

### Bezug auf die Produktspezifikation:

Die Produktspezifikation der geschützten geografischen Angabe „Ahrtaler Landwein“ stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Gebietes dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen, die für die Erzeugung der „Ahrtaler Landweine“ einzuhalten sind, vor.

## 8. SONSTIGE BEDINGUNGEN

<i>Rechtsrahmen:</i>	Einzelstaatliches Recht
<i>Art der sonstigen Bedingung:</i>	Zusätzliche Etikettierungsvorschriften
<i>Beschreibung der Bedingung:</i>	
<ul style="list-style-type: none"><li>• „Ahrtaler Landwein“ darf nur aus Trauben hergestellt werden, die von zugelassenen Rebflächen des Weinbaugebietes und von zugelassenen Rebsorten stammen.</li><li>• Der Restzuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung Landwein in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.</li><li>• Der Abfüller muss von der nach Landesrecht zuständigen Stelle in das System der jährlichen Kontrollen zur Einhaltung der für Landweine bestehenden Produktspezifikation aufgenommen worden sein.</li><li>• Die Herstellung von Landwein mit dem geschützten Namen „Ahrtaler Landwein“ muss in dem geografischen Gebiet erfolgen.</li></ul>	

## 9. BELEGE

### a. Sonstige Unterlagen:

--

**VI. SONSTIGE ANGABEN****1. ANGABEN ZUR ZWISCHENGESCHALTETEN STELLE**

<i>Name der zwischengeschalteten Stelle:</i>	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
<i>Anschrift:</i>	1 Rochusstraße 53123 Bonn Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-22899529 - 3755
<i>Fax:</i>	0049-22899529 - 4432
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@bmelv.bund.de

**2. ANGABEN ZUR INTERESSIERTEN PARTEI****3. LINK ZUR PRODUKTSPEZIFIKATION**

<i>Link:</i>	<input type="text"/>
--------------	----------------------

**4. SPRACHE DES ANTRAGS:****5. LINK ZU E-BACCHUS**