

Bestehende Weinnamen – technische Unterlage

I. EINZUTRAGENDE(R) NAME(N)

Württemberg (de)

II. ANGABEN ZUM ANTRAGSTELLER

<i>Name und Funktion:</i>	Bundesland Baden-Württemberg Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Deutschland
<i>Anschrift:</i>	10 Kernerplatz 70182 Stuttgart Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-711-126-0
<i>Fax:</i>	0049-711-126-2255
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	Poststelle@mlr.bwl.de

<i>Name und Funktion:</i>	Bundesland Bayern Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Deutschland
<i>Anschrift:</i>	2 Ludwigstraße 80539 München Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-89-2182-0
<i>Fax:</i>	0049-89-2182-2677
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@stmelf.bayern.de

III. PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Status:</i>	Beigefügt
<i>Dokumentenname</i>	gU Württemberg111214.pdf

IV. NATIONALE GENEHMIGUNGSENTSCHEIDUNG:

<i>Rechtsgrundlage:</i>	Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung erfolgte mit Anordnung des Reichsnährstandes für Wein (Bekanntmachung des HVGartenWi. vom 7. Januar 1936 betr. Kennzeichnung von Wein (RNVBl. S. 17)).
-------------------------	---

V. EINZIGES DOKUMENT

<i>Einzutragende(r) Name(n)</i>	Württemberg (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.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

1. KATEGORIEN VON WEINBAUERZEUGNISSEN

1. Wein
3. Likörwein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein
11. Teilweise gegorener Traubenmost

2. BESCHREIBUNG DES WEINS / DER WEINE

<i>Analysemerkmale:</i>	
2.1. Analytisch	
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 Werte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen bzw. dürfen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:	
- Qualitätswein und die Prädikatsweine Kabinett, Spätlese oder Auslese müssen mindestens 7 % vol vorhandenen Alkohol, die Prädikatsweine Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein müssen mindestens 5,5 % vol vorhandenen Alkohol aufweisen. - Sekt b.A.: mindestens 10 % vol - Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 15%vol - Zuckergehalt bei Erzeugnissen mit Geschmacksangaben gemäß Anhang XIV Teil A +B der VO (EG) Nr. 607/2009	
Geschmacksangabe bei Stillwein (Qualitätswein und Prädikatswein)	Zuckergehalt:

trocken	Wenn der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: - 4 g/l oder 9 g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Zuckergehalt
halbtrocken	Wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: - 12 g/l oder - 18 g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Zuckergehalt.
lieblich	Wenn sein Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, aber nicht mehr als 45 g/l beträgt.
süß	Wenn sein Zuckergehalt mindestens 45 g/l beträgt.

Geschmacksangabe bei Qualitätsperlwein b.A.	Zuckergehalt
trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 35 g/l liegt.
halbtrocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 33 und 50 g/l liegt.
mild	Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt.

Geschmacksangabe bei Sekt b.A.	Zuckergehalt
brut nature	Wenn sein Zuckergehalt unter 3 g/l liegt; diese Angaben dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, denen nach der zweiten Gärung kein Zucker zugesetzt wurde.
extra brut	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 6 g/l liegt.
brut	Wenn sein Zuckergehalt unter 12 g/l liegt.
extra trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 12 und 17 g/l liegt.
trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 17 und 32 g/l liegt.
halbtrocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g/l liegt.
mild	Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt.

Der Gehalt an Gesamtsäure muss mindestens 3,5 g/l betragen.

Gehalte an flüchtiger Säure:

- max. 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein,
- max. 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein,
- max 30 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Beerenauslese oder Eiswein trägt,
- max. 35 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Trockenbeerenauslese trägt.

Gesamtschwefeldioxidgehalte:

A. Weine (Qualitätswein und Prädikatswein)

1. Soweit aufgrund der Witterungsverhältnisse keine Erhöhung beschlossen wird, darf der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten:

- 150 mg/l bei Rotwein;
- 200 mg/l bei Weißwein und Roséwein und Rotling.

2. 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

- 200 mg/l bei Rotwein und
- 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein und Rotling;
- 300 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt;
- 350 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt
- 400mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“, oder „Eiswein“ trägt.

B. Qualitätsperlwein b.A.

Es gelten die unter A. Unterabsatz 1. a) und b) und Unterabsatz 2. a) und b) genannten Werte.

C. Sekt b.A.

Soweit aufgrund der Witterungsverhältnisse keine Erhöhung beschlossen wird, darf der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Sekt b.A. zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht überschreiten. Als Crémant bezeichneter Sekt b.A. darf 150 mg/l nicht überschreiten.

Gehalte an Kohlendioxid:

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Qualitätsperlwein b.A. bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweisen.

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Sekt b.A. in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen. Im Falle von Behältnissen unter 25 cl muss der Überdruck mindestens 3 bar betragen.

Organoleptische Eigenschaften:

2.2. Organoleptisch

In Württemberg werden insbesondere Rotweine und daneben auch traditionell Rosé- und Weißweine hergestellt. Weine aus diesem Ursprung können zur Herstellung von Qualitätsperlwein und Sekt b.A. mit der Ursprungsbezeichnung „Württemberg“ verwendet werden. Die bereiteten Erzeugnisse sind intensiv durch die jeweilige Sorte und den Witterungsverlauf des jeweiligen Jahrgangs geprägt.

Die Erzeugnisse in Württemberg erhalten durch die besonderen klimatischen Bedingungen ihre wie in Punkt 7 beschriebenen charakteristischen Eigenschaften.

Alle Weine sollen klar, reintonig, im Geruch und Geschmack frei von Fehlern sein.

Weißer Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein:

Der Weißwein aus Württemberg ist ein ausschließlich aus weißen Trauben hergestellter Wein von grünlicher bis goldgelber Farbe mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit und Säure.

Zusätzlich bei Perl- und Schaumwein soll er feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend) sein.

Riesling-Hochgewächs:

Weißer Qualitätswein ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Riesling erzeugt; der für die Erzeugung verwendete Most muss einen natürlichen Mindestalkoholgehalt aufweisen, der um mindestens 1,5 % vol über dem natürlichen Mindestalkoholgehalt liegt, der für die g.U., in der die Trauben geerntet worden sind, liegt und er muss bei der sensorischen Prüfung mindestens 3,0 Punkte erreichen.

Roter Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein:

Der Rotwein aus Württemberg ist ein ausschließlich aus roten Trauben hergestellter Wein von roter Farbe (von hellrot, über ziegel-, rubin-, granatrot, purpur, violett, bläulich bis schwarz, auch ggf. bräunliche Töne) und sensorisch wahrnehmbarer Gerbstoffnote,

zusätzlich bei Perl- und Schaumwein feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

Roséfarbener Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein:

Der Roséwein aus Württemberg ist ein ausschließlich aus Rotweinträumen hergestellter Wein von blass- bis hellroter Farbe und sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit; zusätzlich bei Perl- und Schaumweinen feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend). Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine leichtere und frischere Art und geringeren Tanningehalt.

Weißherbst:

Der Weißherbst aus Württemberg ist ein ausschließlich aus einer einzigen roten Rebsorte und zu mindestens 95 % aus hell gekeltermtem Most hergestellter Wein (inklusive eines eventuellen Anteils an Süßreserve) mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit, zusätzlich bei Perl- und Schaumweine feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

Blanc de Noir:

Der Blanc de Noir aus Württemberg ist ein ausschließlich aus weiß gekeltern roten Trauben hergestellter Wein, der im Erscheinungsbild einem Weißwein gleicht und sensorisch eine gewisse Fruchtigkeit aufweist, zusätzlich bei Perl- und Schaumwein feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

Rotling - Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein:

Der Rotling aus Württemberg ist ausschließlich aus einem Gemisch von weißen und roten Trauben oder deren Maischen hergestellter Wein von blass- bis hellroter Farbe mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit. Zusätzlich bei Perl- und Schaumwein feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

Schillerwein:

Statt der Angabe Rotling darf als besondere Spezialität in Württemberg die Bezeichnung „Schillerwein“ gebraucht werden.

Qualitätswein von blass- bis hellrote Farbe mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit, der durch den Verschnitt von (auch eingemaischten) Weißweinträumen mit (auch eingemaischten) Rotweinträumen erzeugt wird. Die Angaben Schillersekt oder Schillerperlwein sind zulässig, wenn der Grundwein Schillerwein ist.

Classic (Klassik) - Wein:

Der Classic aus Württemberg ist ein roter oder weißer Qualitätswein, der ausschließlich aus Trauben klassischer Rebsorten hergestellt wird, die typisch für die g.U. sind; der natürliche Mindestalkoholgehalt des zur Erzeugung verwendeten Mostes liegt um mindestens 1 % vol. höher als der natürliche Mindestalkoholgehalt, der für die g.U. vorgeschrieben ist, in der die Trauben geerntet wurden; der Gesamtalkoholgehalt muss mindestens 11,5 % vol. betragen; der Restzuckergehalt darf weder 15 g/l noch das Doppelte der Gesamtsäuregehalts überschreiten, Angabe einer einzigen Rebsorte, Angabe des Erntejahres, aber keine Angabe des Geschmacks.

Teilweise gegorener Traubenmost:

Federweißer ist ein teilweise gegorener Traubenmost, der zum unmittelbaren Verbrauch bestimmt ist und aus Trauben der g.U. Württemberg stammt. Er muss den für die Herstellung von Qualitätswein des betreffenden Gebietes festgelegten Bedingungen entsprechen.

Werden ausschließlich Rotweinträumen verwendet, darf das Wort „Roter“ vorangestellt werden. Je nach verwendeter Rebsorte ist er weißlich, grünlich, gelblich oder rötlich trüb. Im Geschmack fruchtig an Most erinnernd mit deutlichem Gäraroma.

Likörwein:

Qualitätslikörwein ist ein von hohem Alkoholgehalt geprägter feuriger Wein mit viel geschmacklichem Volumen. Je nach verwendeter Rebsorte ist er gelb, gelbgrün, oder schwach bis kräftig rot.

Likörwein ist das Erzeugnis,

- a) das einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 22 % vol aufweist;
- b) das einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführte Likörweine mit Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe;
- c) das gewonnen wird aus
 - teilweise gegorenem Traubenmost,
 - Wein,
 - einer Mischung der vorgenannten Erzeugnisse oder
 - Traubenmost oder der Mischung dieses Erzeugnisses mit Wein für bestimmte, von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegende Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe;
- d) das einen ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind;
- e) dem Folgendes zugesetzt wurde:
 - i) jeweils für sich oder als Mischung:
 - neutraler Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe einschließlich des bei der Destillation von getrockneten Weintrauben gewonnenen Alkohols mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol,
 - Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol,
 - ii) sowie gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:
 - konzentrierter Traubenmost,
 - Mischung eines der unter Buchstabe e Ziffer i genannten Erzeugnisse mit einem unter Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost;
 - f) dem abweichend von Buchstabe e im Falle bestimmter Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind, Folgendes zugesetzt wurde:
 - i) eines der Erzeugnisse nach Buchstabe e Ziffer i, jeweils für sich oder als Mischung, oder
 - ii) eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:
 - Alkohol aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 95 % vol und höchstens 96 % vol,
 - Weinbrand oder Tresterbrand mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol,
 - Brand aus getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und weniger als 94,5 % vol, sowie
 - iii) gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:
 - teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben,
 - durch direkte Einwirkung von Feuerwärme gewonnener konzentrierter Traubenmost, der — abgesehen von diesem Vorgang — der Definition von konzentriertem Traubenmost entspricht,

- konzentrierter Traubenmost,
- eine Mischung eines unter Buchstabe f Ziffer ii genannten Erzeugnisses mit einem unter Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost.

Der natürliche Alkoholgehalt der Erzeugnisse, die bei der Herstellung eines anderen Likörweins als eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe verwendet werden, darf nicht weniger als 12 % vol betragen. Die Erzeugnisse sowie der konzentrierte Traubenmost und der teilweise gegorene Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben, die zur Herstellung eines Likörweins mit g.U. Württemberg verwendet werden, müssen aus der Region stammen.

Perlwein allgemein

Qualitätssperlwein ist das Erzeugnis, das

- a) aus Wein hergestellt wird, sofern dieser Wein einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % vol aufweist;
- b) einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol aufweist;
- c) in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweist und
- d) in Behältnissen mit einem Inhalt von höchstens 60 Litern abgefüllt ist.

Qualitätsschaumwein allgemein:

ist das Erzeugnis, das

- a) durch erste oder zweite alkoholische Gärung von
 - frischen Weintrauben,
 - Traubenmost oder
 - Wein gewonnen wurde;
- b) beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von ausschließlich aus der Gärung stammendem Kohlendioxid gekennzeichnet ist;
- c) in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweist und
- d) bei dem die zu seiner Herstellung bestimmte Cuvee einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % vol hat.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung Württemberg darf für Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt, Perlwein und Likörwein nur verwendet werden, wenn für ihn auf Antrag eine Prüfungsnummer (A.P.Nr.) zugeteilt worden ist.

Für Federweißer jedoch ist weder eine sensorische Prüfung noch eine Prüfungsnummer erforderlich.

3. TRADITIONELLE BEZEICHNUNGEN

a. Buchstabe a)

Winzersekt (**)
Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) (**)
Qualitätssperlwein (**)
Qualitätslikörwein (**)
Qualitätswein
Prädikatswein (Qualitätswein mit Prädikat(*))

b. Buchstabe b)

Weissherbst
Schillerwein
Riesling-Hochgewächs (*)
Federweisser
Classic

4. WEINBEREITUNGSVERFAHREN

a. Önologische Verfahren

Art des önologischen Verfahrens:		Spezifisches önologisches Verfahren					
Beschreibung des Verfahrens:							
Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung							
3.1 Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte							
3.1.1. Für Qualitätswein und Prädikatswein, der aus Trauben erzeugt wird, die von Flächen der geschützten Ursprungsbezeichnung stammen, die im Bundesland Baden-Württemberg liegen:							
Aufstellung der natürlichen Mindestalkoholgehalte / Mindestmostgewichte für Qualitätswein und Prädikatswein							
	Rebsorte	Qualitätswein	Kabinett	Spätlese	Auslese	Beerenauslese/ Eiswein	Trockenbeerenauslese
		% vol/°Oe	% vol/°Oe	% vol/°Oe	% vol/°Oe	% vol/°Oe	% vol/°Oe
1	Bestimmtes Anbaubiet Württemberg						
1.1	Weißwein						
	Auxerrois	7,5/60	9,5/73	11,4/85	13,0/95 für alle	17,5/124 für alle	21,5/150 für alle
	Bacchus	8,0/63	9,8/75	11,4/85			
	Bronner	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Chardonnay	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Ehrenfels	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Gewürztraminer	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Gutedel	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
	Helios	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Johanniter	8,0/63	10,3/78	11,9/88	13,0/95 für alle	17,5/124 für alle	21,5/150 für alle

	Kerner	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Merzling	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
	Müller- Thurgau	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
	Muskatel ler	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
	Muskat Ottonel	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
	Perle	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Riesling	7,0/57	9,5/73	11,4/85			
	Ruländer	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Sauvign on blanc	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Scheure be	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Silvaner	7,0/57	9,5/73	11,4/85			
	Solaris	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Traminer	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Viognier	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Weißbur gunder	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
	als Versuch angebau te, nicht in das Rebsorte nverzeic hnis nach Nr. 6 eingetra gene Rebsorte n	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
1.2	Rotwein Acolon	8,0/63	10,3/78	11,9/88	13,0/95	17,5/124	21,5/150
					für alle	für alle	für alle

Baron	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Cabernet Carbon	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Cabernet Cortis	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Cabernet Cubin	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Cabernet Dorio	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Cabernet Dorsa	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Cabernet Franc	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Cabernet Mitos	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Cabernet Sauvignon	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Dornfelder	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
Dunkelfeld	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
Frühburgunder	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
Helfensteiner	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
Heroldrebe	7,5/60	9,5/73	11,4/85	13,0/95 für alle	17,5/124 für alle	21,5/150 für alle
Lemberger	7,0/57	9,5/73	11,4/85			
Merlot	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Monarch	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Muskat-Trollinger	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
Palas	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Portugieser	7,5/60	9,5/73	11,4/85			

Prior	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Regent	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Saint	7,5/60	9,8/75	11,9/88
Laurent			
Schwarz	7,5/60	9,8/75	11,9/88
riesling			
Syrah	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Spätburg	7,5/60	9,8/75	11,9/88
under			
Taubers	7,5/60	9,8/75	11,9/88
chwarz			
Trollinge	7,0/57	9,5/73	11,4/85
r			
Zweigelt	8,0/63	10,3/78	11,9/88
als	8,0/63	10,3/78	11,9/88
Versuch			
angebau			
te, nicht			
in das			
Rebsorte			
nverzeic			
hnis			
nach			
Nr.6			
eingetra			
gene			
Rebsorte			
n			

3.1.1.2. Sekt b. A., Winzersekt alle Rebsorten 7,0 % vol / 57° Oechsle

3.1.1.3 Qualitätsperlwein b.A., Sekt b.A. 7,0 % vol / 57 °Oechsle

3.1.2. Für Qualitätswein und Prädikatswein der aus Trauben erzeugt wird, die von Flächen der geschützten Ursprungsbezeichnung stammen, die im Bundesland Bayern liegen:

3.1.2.1. Qualitätsweine und Qualitätsperlweine b. A.

Alkohol °Oechsle
% vol

alle Rebsorten 7,5 60

3.1.2.2. Prädikatsweine

Alkohol °Oechsle

% vol**a) Kabinett**

Riesling, Silvaner	10,3	78
übrige Weißweinsorten, Weißherbst, Rosé, Rotling	10,6	80
Rotwein	11,4	85

b) Spätlese

Riesling, Silvaner	11,7	87
alle übrigen Weißwein- und Rotweinsorten und Rotling	12,2	90

c) Auslese

alle Rebsorten	13,8	100
----------------	------	-----

d) Beerenauslese

alle Rebsorten	17,7	125
----------------	------	-----

e) Trockenbeerenauslese

alle Rebsorten	21,5	150
----------------	------	-----

f) Eiswein

alle Rebsorten	17,7	125
----------------	------	-----

3.1.2.3 Sekte b.A.

alle Rebsorten	7,5	60
----------------	-----	----

3.2. Anreicherung

Qualitätsweine dürfen auf höchstens 15 % vol Gesamtalkohol angereichert werden.

Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

3.3. Süßung

Zur Süßung darf ausschließlich Traubenmost verwendet werden.

3.4. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts, die teilweise Entalkoholisierung, die Konzentration und die Verwendung von Eichenholzstücken sind bei Prädikatswein nicht erlaubt.

3.5. Maximales Zucker-Alkohol-Verhältnis für Qualitätswein oder Prädikatswein der aus Trauben erzeugt wird, die von Flächen der geschützten Ursprungsbezeichnung stammen, die im Bundesland Bayern liegen:

3.5.1 Qualitätswein (b. A.) Württemberg

alle Weinarten	1:3
----------------	-----

3.5.2 Prädikatswein Württemberg

alle Weinarten mit den Prädikaten Kabinett und Spätlese	1:5
---	-----

3.6 Likörwein

Qualitätslikörwein ist das Erzeugnis,

a) das einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 22 % vol aufweist;

b) das einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol aufweist;
ausgenommen hiervon sind bestimmte in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführte Likörweine mit Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe;

c) das gewonnen wird aus

— teilweise gegorenem Traubenmost,

— Wein,

— einer Mischung der vorgenannten Erzeugnisse oder

— Traubenmost oder der Mischung dieses Erzeugnisses mit Wein für bestimmte, von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegende Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe;

d) das einen ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind;

e) dem Folgendes zugesetzt wurde:

i) jeweils für sich oder als Mischung:

— neutraler Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe einschließlich des bei der Destillation von getrockneten Weintrauben gewonnenen Alkohols mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol,

— Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol,

ii) sowie gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

— konzentrierter Traubenmost,

— Mischung eines der unter Buchstabe e Ziffer i genannten Erzeugnisse mit einem unter Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost;

f) dem abweichend von Buchstabe e im Falle bestimmter Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind, Folgendes zugesetzt wurde:

i) eines der Erzeugnisse nach Buchstabe e Ziffer i, jeweils für sich oder als Mischung, oder

ii) eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

— Alkohol aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 95 % vol und höchstens 96 % vol,

— Weinbrand oder Tresterbrand mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol,

— Brand aus getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und weniger als 94,5 % vol, sowie

iii) gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

— teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben,

— durch direkte Einwirkung von Feuerwärme gewonnener konzentrierter

Traubenmost, der — abgesehen von diesem Vorgang — der Definition von konzentriertem Traubenmost entspricht,

— konzentrierter Traubenmost,

— eine Mischung eines unter Buchstabe f Ziffer ii genannten Erzeugnisses mit einem unter Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost.

Der natürliche Alkoholgehalt der Erzeugnisse, die bei der Herstellung eines anderen Likörweins als eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe verwendet werden, darf nicht weniger als 12 %

vol betragen.

Die Erzeugnisse sowie der konzentrierte Traubenmost und der teilweise gegorene Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben, die zur Herstellung eines Likörweins mit g.U. Württemberg verwendet werden, müssen aus der Region stammen.

3.7. Im Übrigen sind für die Herstellung von Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Württemberg“ die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.

b. Höchsterträge

Höchstsertrag:

Für Flächen im Bundesland Baden-Württemberg

Es gilt ein Hektarhöchstsertrag von 110 hl/ha für Normallagen (wobei in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen der Hektarertrag durch die zuständige Stelle jeweils um bis zu 10 Hektoliter erhöht werden kann) zuzüglich 20 % Überlagerungsmöglichkeit und 150 hl/ha für die im Rebenaufbauplan abgegrenzten und verbindlich zur gemeinschaftlichen Weinbaukartei gemeldeten Steillagen zuzüglich 20% Überlagerungsmöglichkeit.

Für Flächen im Bundesland Bayern

Es gilt ein Hektarhöchstsertrag von 110 hl/ha.

5. ABGEGRENZTES GEBIET

4.1. Im Bundesland Baden-Württemberg

Zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Württemberg gehören die Rebflächen folgender Gemeinden und Gemarkungen.

Abstatt, Adolzfurt, Affalterbach, Aichelberg, Allmersbach, Ammerbuch, Archshofen, Aspach, Asperg, Auenstein, Aurich, Baach, Bachenau, Bad Cannstatt, Bad Friedrichshall, Bad Wimpfen, Bad Mergentheim, Balzhof, Beihingen, Beilstein, Beinstein, Belsenberg, Beltersrot, Benningen, Besigheim, Beuren, Beutelsbach, Bieringen, Bietigheim, Billensbach, Binswangen, Bissingen, Böckingen, Bönnigheim, Botenheim, Böttingen, Brackenheim, Breitenholz, Brettach, Bretzfeld, Breuningsweiler, Bürg, Burg Homberg, Burg Wildeck, Cleeborn, Cleversulzbach, Creglingen, Criesbach, Dahlenfeld, Degerloch, Diefenbach, Dimbach, Dörzbach, Dürrenzimmern, Dürrn, Dutteln, Ebersberg, Eberstadt, Eibensbach, Eichelberg, Ellhofen, Elpersheim, Eltingen, Endersbach, Ensingen, Entringen, Enzweihingen, Erdmannhausen, Erlenbach, Erligheim, Ernsbach, Eschelbach, Eschenau, Esslingen, Fellbach, Feuerbach, Flein, Forchtenberg, Frauenzimmern, Freudenstein, Freudental, Frickenhausen, Gagerberg, Gaisburg, Geddelbach, Gellmersbach, Gemmingen, Gemmrigheim, Geradstetten, Gerlingen, Grantschen, Gronau, Großbottwar, Großgartach, Großheppach, Großingersheim, Großsachsenheim, Grossvillars, Grunbach, Guglingen, Gündelbach, Gundelsheim, Haagen, Haberschlacht, Häfnerhaslach, Hanweiler, Hardthausen, Harsberg, Hausen, Hebsack, Hedelfingen, Heilbronn, Helfenberg, Herbolzheim, Hertmannsweiler, Hessigheim, Heuholz, Hirschau, Höchstberg, Hof und Lembach, Hofen, Hohebach, Hohenbeilstein, Hoheneck, Hohenhaslach, Hohenheim, Hohenklingen, Hohenstein, Hölzern, Höpfigheim, Horkheim, Horrheim, Hößlinsülz, Illingen, Ilsfeld, Ingelfingen, Ingersheim, Jettenbach, Kappishäusern, Kaisersbach, Kesselfeld, Kemen, Kirchberg, Kirchheim, Kleinasbach, Kleinbottwar, Kleingartach, Kleinheppach, Kleiningersheim, Kleinsachsenheim, Klingenberg, Knittlingen, Kochersteinsfeld, Kohlberg, Korb, Kreßbronn, Künzelsau, Langenbeutlingen, Langenbrettach, Laudenbach, Lauffen, Lehrensteinsfeld, Leingarten, Leonberg, Leonbronn, Lienzingen, Linsenhofen, Lippoldweiler, Löchgau, Löwenstein, Ludwigsburg, Maienfels, Marbach, Markelsheim, Markgröningen, Massenbachhausen, Maulbronn, Meimsheim, Messbach, Metzingen, Michelbach, Michelbach am Wald, Möckmühl, Möglingen, Mühlhausen, Mundelsheim, Münster, Murr, Muthof, Neckarweihingen, Neckarsulm, Neckarwestheim, Neckarzimmern, Neipperg, Neudena, Neuenstein, Neuffen, Neuhausen, Neustadt, Niederhofen, Niederstetten, Nordhausen, Nordheim, Oberderdingen, Obergriesheim, Oberohrn, Oberstenfeld, Oberstetten, Obersöllbach, Oberstenfeld, Obersulm, Obertürkheim, Ochsenbach, Oedheim, Offenau, Öhringen, Öllbronn, Ötisheim, Pleidelsheim, Pfaffenhofen, Pfedelbach, Plieningen, Plochingen, Poppenweiler, Rappach, Ravensburg, Reisach, Reutlingen, Remshalden, Richen, Rielingshausen, Riet, Rietenau, Rohracker, Rohrbronn, Rommelshausen, Roßwag, Rotenberg, Ruchsen, Sachsenheim, Schäfersheim, Schluchtern, Schluchtern, Schmidhausen, Schnait, Schöntal, Schorndorf, Schozach, Schützingen, Schwabbach, Schwaigern, Siebeneich, Siglingen, Spielberg, Steinheim, Steinreinach,

Sternenfels, Stetten, Stockheim, Strümpfelbach, Stuttgart, Sülzbach, Taldorf, Talheim, Tamm, Tübingen, Uhlbach, Untereisesheim, Untergruppenbach, Unterheimbach, Unterheinriet, Unterjesingen, Unterriexingen, Untersteinbach, Untertürkheim, Vaihingen, Verrenberg, Vorbachzimmern, Waiblingen, Waldbach, Walheim, Wangen, Weikersheim, Weiler, Weilheim, Weinsberg, Weinstadt, Weißbach, Wendelsheim, Wermutshausen, Widdern, Willsbach, Wimmmental, Windischenbach, Winnenden, Winterbach, Winzerhausen, Wurmlingen, Wüstenhausen, Zaberfeld, Zuffenhausen.

Die genaue Abgrenzung dieser Rebflächen ergibt sich aus dem von den Regierungspräsidien aufgestellten Rebenaufbauplan, der parzellenmäßigen Abgrenzung oder der Weinbergsrolle.

4.2. Im Bundesland Bayern:

Die zulässigerweise mit Reben bepflanzten oder vorübergehend nicht bepflanzten Flächen sowie die sonstigen nicht mit Reben bepflanzten Flächen der nachfolgenden Gemeinden und Gemarkungen, wenn ihre Eignung zur Erzeugung von Qualitätswein festgestellt wird:

Die Gemarkungen Hoyren und Aeschach der Großen Kreisstadt Lindau, die Gemeinden Nonnenhorn und Wasserburg.

4.3 Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein b.A. oder Sekt b.A. mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Württemberg hat i.S.d. Art. 6 Abs. 4 der VO (EG) Nr. 607/2009 im Bundesland Baden-Württemberg, im Bundesland Bayern oder in einem benachbarten Bundesland zu erfolgen.

a. NUTS-Gebiet

DE2	BAYERN
DE1	BADEN-WÜRTTEMBERG
DE	DEUTSCHLAND

b. Karten des abgegrenzten Gebiets

Anzahl beigefügte Karten	0
--------------------------	---

6. WEINTRAUBEN

a. Inventar der wichtigsten Rebsorten

13 Regent
12 Blauer Limberger
11 Schwarzriesling
10 Blauer Trollinger
09 Kerner
08 Weißer Burgunder
07 Blauer Portugieser
06 Ruländer
05 Grüner Silvaner
04 Dornfelder
03 Blauer Spätburgunder
02 Müller Thurgau

01 Weißer Riesling

b. Vom OIV aufgelistete Rebsorten

Domina N
Osteiner B
Hölder B
Grüner Silvaner B
Cabernet Dorsa N
Hibernal
Weißer Gutedel B
Heroldrebe N
Helfensteiner N
Scheurebe B
Helios
Hegel
Neronet N
Roter Muskateller
Roter Gutedel
Bronner
Roter Elbling Rs
Rotberger N
Merlot N
Ortega
Merzling
Rondo
Cabernet Carbon
Weißer Burgunder B
Cabernet Cortis
Cabernet Cubin
Sirius
Cabernet Mitos
Cabernet Dorio
Grauer Burgunder G
Prinzipal
Weißer Riesling B
Kerner B
Kernling

Muskat-Ottonel
Arnsburger B
Kanzler B
Deckrot N
Prior
Dornfelder N
Palas
Würzer B
Tauberschwarz
Solaris B
Cabernet Carol
Huxelrebe B
Cabernet Sauvignon
Chardonnay B
Schönburger Rs
Auxerrois B
Rieslaner B
Dakapo N
Johanniter B
Reichensteiner B
Bacchus B
Regner B
Regent N
Juwel B
Mariensteiner B
Blauer Zweigelt N
Ehrenbreitsteiner
Müller Thurgau B
Morio-Muskat B
Phoenix
Acolon
Weißer Elbling B
Gelber Muskateller B
Saphira
Ehrenfelser B
Blauer Limberger N
Roter Traminer Rs
Staufer

Optima 113 B
Faberrebe B
Blauer Frühburgunder N
Albalonga B
Perle Rs
Nobling B
Blauer Spätburgunder N
Freisamer B
Blauer Silvaner N
Siegerrebe Rs
Monarch
Fontanara B
Sauvignon Blanc B
Orion
Blauer Portugieser N
Früher Roter Malvasier N
Dunkelfelder N
Saint-Laurent N
Silcher B
Findling B
Blauer Trollinger N
Müllerrebe N
Goldriesling B

c. Andere Sorten

Gewürztraminer
Baron
Cabernet Franc
Muskat-Trollinger
Syrah
Accent
Allegro
Blauburger
Bolero
Rubinet
Piroso
Viognier

7. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

Angaben zum geografischen Gebiet

7.1. Einzelheiten des geografischen Gebiets

Landschaft, Geologie

Das Anbaugebiet erstreckt sich von Weikersheim bei Bad Mergentheim bis nach Metzingen, östlich von Tübingen, zwischen dem nördlichen Bereich Kocher-Jagst-Tauber, der an Franken anschließt, entlang dem Neckartal über Heilbronn und Stuttgart bis Tübingen. Ein kleiner Bereich am Bodensee zwischen Friedrichshafen und Lindau ist ebenfalls Bestandteil des abgegrenzten Gebiets.

Die Neckarzuflüsse *Kocher und Jagst* haben sich tief in den Muschelkalk der Hohenloher Ebene eingeschnitten. Der steinige und fossilreiche Boden zeigt sich vor allem in den steilen Weinbergshängen entlang der Flussläufe. Ähnlich ist die Weinlandschaft an der württembergischen *Tauber*. Entlang der Flüsse findet man skelettreichen Muschelkalk, das übrige *Hohenloher Weinland* ist durch die rötlichen und nährstoffreichen Mergel der Keuperformation geprägt.

Kocher-Jagst-Tauber als den nördlichsten württembergischen Weinbaubereich ist besonders durch die südliche Ausrichtung der Weinberge begünstigt. Das vermehrt im Herbst auftretende, raue Klima, bevorzugt vor allem frühreife weiße Rebsorten, die eher säurereiche leichte und kernige Weißweine ergeben und sich durch ihre Spritzigkeit, Filigranität und Eleganz auszeichnen.

Der Neckar, der seinen Lauf mehrfach geändert hat, ist mit den sonnenwarmen flachgründigen und skelettreichen Steilhängen im Muschelkalk die Hauptader des württembergischen Weinbaugebiets. Tiefgründige Lößböden der Talflanken und höher gelegenen Ebenen sowie Böden auf Gipskeuper werden ebenfalls weinbaulich genutzt.

7.2. Natürliche Einflüsse

Höhenlage der Rebflächen und Klimakennwerte

Gebiet	Meereshöhe m.ü.d.M.	Jahresmitteltempera- tur ° C	Niederschlag Mittlere Jahressumme mm
Tauber-Jagst- Kocher	180 - 380	9,5 - 9,8	550 - 650
Hohenlohe	220 - 350	9,5 - 9,8	750 - 850

Unterer Neckar	150 - 250	10,0 - 10,5	700 - 900
Stromberg- Heuchelberg	220 - 390	9,8 - 10,0	700 - 800
Bottwar-, Schozachtal	220 - 410	9,6 - 10,0	750 - 900
Mittlerer Neckar	180 - 300	10,0 - 10,5	650 - 750
Stuttgart-Esslingen	220 - 380	9,4 - 9,8	700 - 850
Remstal	300 - 430	9,6 - 9,8	720 - 900
Oberer Neckar, Albtrauf	400 - 510	9,3 - 9,5	750 - 850
Bodensee	400 - 500	9,3 - 9,6	1000 - 1050

7.4. Menschliche Einflüsse

Das Anbaugebiet Württemberg ist geprägt durch das Zusammenwirken von naturräumlichen Gegebenheiten, historischen Entwicklungen und wirtschaftlichen Notwendigkeiten. Lange Tradition haben ganz besonders die arbeitsintensiven Steillagen.

Durch das Zusammenspiel menschlicher Arbeit, Innovation und Kreativität, natürlicher Vorraussetzungen und Einflüsse des Bodens, der vorwiegend durch Keuper und Muschelkalk geprägt ist, der bunten Rebsortenvielfalt in Verbindung mit der jahrgangsabhängigen Witterung entstehen Jahr für Jahr individuelle, unverwechselbare Weine, die durch ihr Aromaspiel und ihre Fruchtigkeit beeindrucken und die Besonderheit des Anbaugebietes Württemberg herausstellen.

Angaben zum Erzeugnis:

Die nachfolgenden Ausführungen beziehen sich auf Kategorie 1. - Wein, 3. - Likörwein, 5. - Qualitätsschaumwein, 8. - Perlwein und 11. – Teilweise gegorenen Traubenmost des Anhangs Xlb der VO (EG) Nr. 1234/2007.

Die unter Punkt 7.1 - 7.3 erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten. Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

7.5.1. Wein („Qualitätswein“ und „Prädikatswein“)

Qualitätsweine müssen die im Punkt 3. benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen die unter 3. aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen. Bei der Erzeugung des Grundproduktes der Trauben, die für die Herstellung von Prädikatsweinen vorgesehen sind, kann der Winzer im Laufe der Vegetation durch spezielle Pflegemaßnahmen, wie z. B. Entblätterung der Traubenzonen oder Ausdünnen der Trauben eine bessere Qualität und eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch weiteren menschlichen Einfluss (z. B. unterschiedliche kellertechnische Ausbauformen) eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

7.5.2 Likörwein

Qualitätslikörwein ist ein Erzeugnis, das einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 22 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol aufweist.

7.5.3 Perlwein („Qualitätsperlwein“)

Qualitätsperlwein muss die unter 3. aufgeführten Mindestanforderungen erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung unter Druck oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

7.5.4 Qualitätsschaumwein („Sekt“)

Das Grundprodukt muss die unter 3. benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort können die Trauben der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge zu einem früheren Zeitpunkt geerntet werden, um die für einen Sekt b.A. oder Winzersekt typischen Charakter zu erhalten. Der Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt. Findet eine zweite Gärung in der Flasche statt, so muss die Gesamtherstellungsdauer mindestens 9 Monate betragen. Qualitätsschaumwein b.A. darf auch ohne 2. Gärung erzeugt werden.

7.5.5 Teilweise gegorener Traubenmost

Federweißer ist ein teilweise gegorener Traubenmost, der zum unmittelbaren Verbrauch bestimmt ist und aus Trauben der g.U. Württemberg stammt. Er muss den für die Herstellung von Qualitätswein festgelegten Bedingungen entsprechen. Werden ausschließlich Rotweintrrauben verwendet, darf das Wort „Roter“ vorangestellt werden. Es ist weder eine sensorische Prüfung noch die Erteilung eine Prüfnummer erforderlich.

Kausaler Zusammenhang:

7.3 Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem geografischen Gebiet

Die Steillagen mit ihrem extremen trocken-warmen Klima prägen Württemberg auf besondere Weise, so dass hier selbst späte Rebsorten zur Vollreife gelangen. Mit der jahrgangsabhängigen Witterung in Kombination mit der Vielfalt der Böden entstehen Jahr für Jahr individuelle, unverwechselbare Weine, die durch ihr Aromaspiel und ihre Fruchtigkeit beeindrucken und die Besonderheit des Anbaugebietes Württemberg herausstellen.

Bezug auf die Produktspezifikation

Die Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung Württemberg stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Gebietes, sowie die Zusammenhänge der menschlichen Einflüsse dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen, die für die Erzeugung der Weine aus Württemberg einzuhalten sind, vor.

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN

<i>Rechtsrahmen:</i>	Einzelstaatliches Recht
<i>Art der sonstigen Bedingung:</i>	Zusätzliche Etikettierungsvorschriften
<i>Beschreibung der Bedingung:</i>	
Anforderungen gemäß gemeinschaftlicher oder nationaler Rechtsvorschriften Um die dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen mit Ausnahme von teilweise gegorenem Traubenmost die Weine (Qualitätsweine, Prädikatsweine), Likörweine (Qualitätslikörweine), Perlweine (Qualitätsperlweine b.A.) und Qualitätsschaumweine (Sekte b.A.) zuvor eine Amtliche Prüfung, die sich in eine analytische und eine sensorische Prüfung gliedert, erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Amtliche Prüfungsnummer (A.P.Nr.) ist auf dem Etikett anzugeben. .	

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>	
--------------	--

4. SPRACHE DES ANTRAGS:

Deutsch

5. LINK ZU E-BACCHUS

Württemberg auch ergänzt durch den Namen einer kleineren geografischen Einheit
--