

## Bestehende Weinnamen – technische Unterlage

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

Rheinburgen-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-Str. 55116 Mainz Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-6131 - 16-0
<i>Fax:</i>	0049-6131 - 16 - 4646
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@mulewf.rlp.de

<i>Name und Funktion:</i>	Bundesland Nordrhein-Westfalen Ministerium für Klimaschutz, Umwelt, Landwirtschaft, Natur- und Verbraucherschutz des Landes Nordrhein-Westfalen
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Deutschland
<i>Anschrift:</i>	3 Schwannstr. 40476 Düsseldorf Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-211 - 4566-0
<i>Fax:</i>	0049-211 - 4566-432
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	verbraucherschutz-nrw@mkulnv.nrw.de

### III. PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Status:</i>	Beigefügt
<i>Dokumentenname</i>	ggA Rheinburgen Landwein_111216.pdf

### IV. NATIONALE GENEHMIGUNGSENTSCHEIDUNG:

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

## V. EINZIGES DOKUMENT

<i>Einzutragende(r) Name(n)</i>	Rheinburgen-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 Verordnung (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Mindestwerte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen, bzw. Maximalwerte, die nicht überschritten werden dürfen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 4,5 % vol.</li> <li>• Der Gesamtalkoholgehalt ist im Falle einer Anreicherung auf max. 11,5 % vol bei Weiß- und Roséwein sowie auf max. 12 % vol bei Rotwein begrenzt.</li> <li>• Entsprechend dem Gesamtzuckergehalt dürfen folgende Geschmacksangaben verwendet werden:</li> </ul>	
<b>Geschmacksangabe</b>	<b>Zuckergehalt:</b>
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 Restzuckergehalt
halbtrocken	Wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: - 12 g/l oder - 18 g/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
- Maximale Gehalte an flüchtiger 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 Rheinburgen-Landwein erhält durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie unter Punkt 8 beschrieben charakteristische Eigenschaften.

- § Die Weißweine vom Mittelrhein überzeugen mit einer Mineralität und einer gut eingebundenen Säurestruktur. Typisch sind intensive Primärfuchtaromen. Die Struktur der Fruchtaromen reicht von grünem und gelbem Apfel, über Citrusaromen, Grapefruit, Pfirsich und Aprikose.
- § Roséweine werden aus roten Rebsorten hell gekeltert. Sie sind von heller bis blassroter Farbe. Sie unterscheiden sich von den regionalen Rotweinen durch ihre frische, weniger alkoholartige Art und ihren geringeren Tanningehalt.
- § Bei den Rotweinen liegt die Spannbreite zwischen frischen, feinen, fruchtigen bis zu körperreichen Weinen. Die Ausprägung der Fruchtaromen reicht von roten Früchten bis zu Brombeere.

**3. TRADITIONELLE BEZEICHNUNGEN**

**a. Buchstabe a)**

Landwein

**b. Buchstabe b)**

**4. WEINBEREITUNGSVERFAHREN**

**a. Önologische Verfahren**

Art des önologischen Verfahrens:	Spezifisches önologisches Verfahren
<b>Beschreibung des Verfahrens:</b>	
5.1 Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angaben in % vol potentieller Alkohol und °Öchsle):	
5.1.1. In <u>Rheinland-Pfalz</u>	
„Rheinburgen-Landwein“	5,5 % vol (47 °Öchsle)
5.1.2. In <u>Nordrhein-Westfalen</u>	
„Rheinburgen-Landwein“	6,0 % vol (50 °Öchsle)
5.2. Anreicherung	

Landweine dürfen als Weißwein und Roséwein bis zu 11,5 % vol Gesamtalkohol sowie Rotwein bis zu 12 % vol Gesamtalkohol 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 Rotweitrauben mit Erzeugnissen aus Weißweitrauben 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. Darüber hinaus gelten die Vorschriften des Bundes und des Landes Rheinland-Pfalz.

**b. Höchsterträge**

<i>Höchstertrag:</i>
Der Hektarhöchstertrag ist auf 105 hl/ha festgesetzt.

**5. ABGEGRENZTES GEBIET**

3.1 Land Rheinland-Pfalz  
Die Trauben, die die geschützten geografischen Angabe „Rheinburgen-Landwein“ führen dürfen, müssen in Rheinland-Pfalz von den Rebflächen der Gemeinden Bacharach, Bad Ems, Bad Hönningen, Boppard, Bornich, Braubach, Breitscheid (Mainz-Bingen), Brey, Damscheid, Dattenberg, Dausenau, Dörscheid, Fachbach, Filsen, Hammerstein, Kamp-Bornhofen, Kasbach-Ohlenberg, Kaub, Kestert, Koblenz, Lahnstein, Langscheid, Leubsdorf, Leutesdorf, Linz am Rhein, Manubach, Nassau, Niederburg, Niederheimbach, Nochern, Oberdiebach, Oberheimbach, Obernhof, Oberwesel, Osterspai, Patersberg, Perscheid, Rheinbreitbach, Rheinbrohl, Rhens, Sankt Goar, Sankt Goarshausen, Spay, Trechtinghausen, Unkel, Urbar, Vallendar, Weinähr stammen.

3.2 Land Nordrhein-Westfalen  
Die Trauben, die die geschützte geografische Angabe „Rheinburgen-Landwein“ führen dürfen, müssen in Nordrhein-Westfalen von den Rebflächen der Stadt Königswinter mit den Gemarkungen Oberdollendorf, Niederdollendorf und Königswinter, der Stadt Bad Honnef mit der Gemarkung Honnef (Rhöndorf) und der Stadt Bonn mit der Gemarkung Dottendorf stammen.  
Die Herstellung von Landwein mit dem geschützten Namen „Rheinburgen-Landwein“ muss in dem geografischen Gebiet erfolgen.

**a. NUTS-Gebiet**

DEB	RHEINLAND-PFALZ
DEA	NORDRHEIN-WESTFALEN
DE	DEUTSCHLAND

**b. Karten des abgegrenzten Gebiets**

<i>Anzahl beigefügte Karten</i>	0
---------------------------------	---

## 6. WEINTRAUBEN

### a. Inventar der wichtigsten Rebsorten

14 Gutedel
13 Regent
12 Blauer Limberger
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
Grüner Silvaner B
Cabernet Dorsa N
Grüner Veltliner B
Weißer Gutedel B
Heroldrebe N
Helfensteiner N
Scheurebe B
Helios
Roter Gutedel
Roter Elbling Rs
Rotberger N
Ortega
Weißer Burgunder B
Grauer Burgunder G
Weißer Riesling B
Kerner B
Muskat-Ottonel
Kanzler B

Deckrot N
Dornfelder N
Würzer B
Solaris B
Huxelrebe B
Cabernet Sauvignon
Chardonnay B
Schönburger Rs
Auxerrois B
Rieslaner B
Dakapo N
Johanniter B
Reichensteiner B
Bacchus B
Regent N
Ehrenbreitsteiner
Müller Thurgau B
Morio-Muskat B
Phoenix
Weißer Elbling B
Gelber Muskateller B
Ehrenfelser B
Blauer Limberger N
Roter Traminer Rs
Optima 113 B
Faberrebe B
Blauer Frühburgunder N
Perle Rs
Nobling B
Blauer Spätburgunder N
Freisamer B
Siegerrebe Rs
Sauvignon Blanc B
Blauer Portugieser N
Früher Malingre B
Früher Roter Malvasier N
Dunkelfelder N
Saint-Laurent N

Findling B
------------

### c. Andere Sorten

Gewürztraminer
----------------

## 7. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

### Angaben zum geografischen Gebiet

#### 8.1. Geografische Verhältnisse

##### 8.1.1. Landschaft und Morphologie

Das Weinbaugebiet befindet sich zwischen Bingen und Bonn mit dem angrenzenden Siebengebirge auf einer Länge von über ca. 110 km. Der Talboden ist schmal, erst bei 200 bis 220 Metern über NN weitet sich das enge Kerbtal zum Plateautal mit seinen älter angelegten Verebnungen. Weinbaulich genutzte Flächen findet man im Mittelrheintal in Höhen von etwa 55 bis 350 Metern über NN, durchschnittlich befinden sich die Rebflächen in einer Höhe von 170 Metern über NN. Die Weinberge des Oberen Mittelrheintals sind hauptsächlich Südost bis Südwest exponiert, der Weinbau im Unteren Mittelrheintal dominiert auf Flächen mit einer Exposition von Süd bis Südwest. Bezogen auf das gesamte Weinbaugebiet zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 168° (SSE).

##### 8.1.2. Geologie

Es dominieren Gesteine des Devons. Weite Verbreitung besitzen quarzitische Sandsteine und Tonschiefer, untergeordnet treten Eisen- und Kieselgallenschiefer sowie Quarzite auf. Gesteine aus dem Tertiär findet man nur in der Gegend um Königswinter. Hierbei handelt es sich um Trachyte, Trachyttuffe, Basalte und Latite (vulkanische Ergussgesteine), die von einer ehemaligen vulkanischen Aktivität zeugen. Die Reben im Mittelrheintal wurzeln überwiegend in einem Boden, dessen Ausgangsgestein von devonischen Schiefen gebildet wird. Bodentypologisch werden diese Bereiche durch Vegen und Braunerden charakterisiert. Auf den tertiären Vulkaniten findet man Braunerden, Regosole und Ranker.

##### 8.2. Natürliche Einflüsse

Die Wetterdaten stellen sich mit einer Jahresdurchschnittstemperatur von 9,7 °C dar, die Durchschnittstemperatur in der Vegetationsperiode liegt bei 14,2 °C. Der Jahresdurchschnitt im Niederschlag liegt durchschnittlich bei 665 mm, davon fallen ca. 60 % in der Vegetation. Im Schnitt erhalten die Reben am Mittelrhein während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von ca. 615.000 Wh/m<sup>2</sup>.

### Angaben zum Erzeugnis:

Die Weißweine überzeugen mit einer Mineralität und einer gut eingebundenen Säurestruktur. Typisch sind intensive Primärfuchtaromen. Die Struktur der Fruchtaromen reicht von grünem und gelbem Apfel, über Citrusaromen, Grapefruit, Pfirsich und Aprikose.

Roséweine werden aus roten Rebsorten hell gekeltert. Er ist von heller bis blassroter Farbe. Sie unterscheidet sich von den regionalen Rotweinen durch ihre frische, weniger alkoholartige Art und ihren geringeren Tanningehalt.

Bei den Rotweinen liegt die Spannweite zwischen frischen, feinen, fruchtigen bis zu körperreichen Weinen. Die Struktur der Fruchtaromen reicht von roten Früchten bis zu Brombeere.

### 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 „Rheinburgen-Landwein“ stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Landwein-gebietes dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen vor, die für die Erzeugung des Rheinburgen-Landweins einzuhalten sind.

## 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>• „Rheinburgen-Landwein“ darf nur hergestellt werden aus Trauben, die von Rebflächen des Weinbaugebietes und von zugelassenen Rebsorten stammen.</li><li>• Der Restzuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung „Rheinburgen-Landwein“ in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.</li><li>• Der Abfüller ist von der nach Landesrecht zuständigen Stelle in das System der jährlichen Kontrollen zur Einhaltung der für Landweine bestehenden Produktspezifikationen aufzunehmen.</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>	0049-228-99529 - 3755
<i>Fax:</i>	0049-228-99529 - 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:****5. LINK ZU E-BACCHUS**