

Bestehende Weinnamen – technische Unterlage**I. EINZUTRAGENDE(R) NAME(N)**

Starkenburger Landwein (de)

II. ANGABEN ZUM ANTRAGSTELLER

<i>Name und Funktion:</i>	Bundesland Hessen Hessisches Ministerium für Umwelt, Energie, Landwirtschaft und Verbraucherschutz
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Deutschland
<i>Anschrift:</i>	80 Mainzer Str. 65189 Wiesbaden Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-0611 - 815 - 0
<i>Fax:</i>	0049-0611 - 815- 1941
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@hmuelv.hessen.de

III. PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Status:</i>	Beigefügt
<i>Dokumentenname</i>	ggA Starkenburger Landwein_111213.pdf

IV. NATIONALE GENEHMIGUNGSENTSCHEIDUNG:

<i>Rechtsgrundlage:</i>	Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung erfolgte durch die Verordnung zur Durchführung des Weingesetzes vom 09.05.1995, BGBl. I S.630.
-------------------------	---

V. EINZIGES DOKUMENT

<i>Einzutragende(r) Name(n)</i>	Starkenburger 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

Analysemerkmale:

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 26 der VO (EG) Nr. 607/2009 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegeben und müssen eingehalten werden, um die Bezeichnung „Starkenburger Landwein“ verwenden zu dürfen:

- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 11,5 % vol bei Weißwein
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 12,0 % vol bei Rotwein
- Vorhandener Alkoholgehalt mind. 4,5 %vol
- Zuckergehalt nach VO (EG) Nr. 607/2009 Anhang XIV Teil A und B i. V. m. §16a WeinV
- 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 Erzeugnisses abweichen.

Geschmacksangabe Zuckergehalt

trocken Wenn sein 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/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Restzuckergehalt

Gesamtsäure mindestens 3,5 g/l Gehalte an flüchtiger Säure: - max. 18 Milliäquivalent je Liter bei Weiß- und Roséwein, - max. 20 Milliäquivalent je Liter für Rotwein, Gesamtschwefeldioxidgehalte Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine darf zum Zeitpunkt des in Verkehr bringen zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch folgende Werte nicht überschreiten: 150 mg/l bei Rotwein, 200 mg/l bei Weiß- und Roséwein. Abweichend davon erhöht sich die Höchstgrenze des Schwefeldioxidgehaltes 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 Weiß- und Roséwein,
Organoleptische Eigenschaften:
Die Weine spiegeln ihren Standort mit seinen geologischen, morphologischen und natürlichen Einflüssen (siehe 3.1 und 3.2) sowie die Arbeit des Winzers in Weinberg und Keller wider. Weißweine zeigen hellgrüne bis gelbliche Farbtöne und weisen oft Pfirsich-, Aprikosen- oder Zitrusaromen auf. Rotweine sind von hell- bis dunkelroter Farbe und werden durch Kirscharomen oder die Aromen dunkler Beerenfrüchte geprägt. Weißherbste und Roséweine sind von heller bis blassroter Farbe, ihre Aromen erinnern meist an rötliche Beerenfrüchte. Je nach Standort und Rebsorte sind die aromatischen und mineralischen Komponenten unterschiedlich stark ausgeprägt. Die Weine werden in den Geschmacksrichtungen trocken oder halbtrocken ausgebaut, sie weisen aber nicht die Fülle und den Alkoholgehalt von Qualitäts- und Prädikatsweinen auf.

3. TRADITIONELLE BEZEICHNUNGEN

a. Buchstabe a)

Landwein

b. Buchstabe b)

--

4. WEINBEREITUNGSVERFAHREN

a. Önologische Verfahren

Art des önologischen Verfahrens:	Spezifisches önologisches Verfahren
Beschreibung des Verfahrens:	
5. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung	
5.1. Natürliche Mindestalkoholgehalte / Mindestmostgewichte (Volumenprozent Alkohol / Oechslegrad)	
Starkenburger Landwein	6,4 53°
5.2. Anreicherung	
Starkenburger Landweine dürfen auf bis zu 11,5 % vol (Weiß- und Roséweine) und 12,0 % vol (Rotweine) Gesamtalkohol angereichert werden.	

5.3. Süßung

Eine Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.

5.4. Weitere önologische Verfahren

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

b. Höchsterträge*Höchstsertrag:*

Der Hektarertrag für das Landweingebiet „Starkenburger Landwein“ ist auf 100 Hektoliter Wein festgesetzt.

5. ABGEGRENZTES GEBIET

Das Landweingebiet mit der geschützten geografischen Angabe „Starkenburger Landwein“ umfasst die Rebflächen der Städte und Gemeinden Alsbach-Hähnlein, Bensheim, Brensbach, Dietzenbach, Groß-Umstadt, Heppenheim, Roßdorf, Seeheim-Jugenheim sowie Zwingenberg im Bundesland Hessen.

Die Herstellung von Wein mit dem geschützten Namen „Starkenburger Landwein“ muss im Landweingebiet „Starkenburger Landwein“, in einem anderen Landweingebiet des Landes Hessen oder in einem Landweingebiet eines benachbarten Landes erfolgen.

a. NUTS-Gebiet

DE7	HESSEN
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
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
Grüner Veltliner B
Weißer Gutedel B
Heroldrebe N
Helfensteiner N
Scheurebe B
Helios
Hegel
Weißer Heunisch
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
Reberger
Wildmuskat
Muskat-Ottonel
Arnsburger B
Kanzler B
Deckrot N
Prior
Dornfelder N
Palas
Würzer B
Cantaro
Tauberschwarz
Welschriesling B
Solaris B
Cabernet Carol
Huxelrebe B
Cabernet Sauvignon
Irsay Oliver
André
Chardonnay B
Schönburger Rs
Auxerrois B
Rieslaner B
Roter Riesling
Dakapo N
Johanniter B
Reichensteiner B
Bacchus B
Regner B
Regent N
Juwel B

Mariensteiner B
Färbertraube N
Blauer Zweigelt N
Ehrenbreitsteiner
Serena
Müller Thurgau B
Sulmer
Morio-Muskat B
Villaris
Phoenix
Acolon
Weißer Elbling B
Gelber Muskateller B
Saphira
Ehrenfelser B
Blauer Limberger N
Roter Traminer Rs
Staufer
Optima 113 B
Sibera
Faberrebe B
Blauer Frühburgunder N
Albalonga B
Perle Rs
Nobling B
Blauer Spätburgunder N
Freisamer B
Septimer B
Blauer Silvaner N
Siegerrebe Rs
Fontanara B
Sauvignon Blanc B
Orion
Blauer Portugieser N
Früher Malingre B
Früher Roter Malvasier N
Dunkelfelder N
Gutenborner

Saint-Laurent N
Silcher B
Findling B
Blauer Trollinger N
Müllerrebe N
Goldriesling B

c. Andere Sorten

Chardonnay Rosé
Weißer Räuschling
Roter Räuschling
Orleans
Sauvignon Gris
Accent
Allegro
Blauer Affenthaler
Blauburger
Blauer Elbling
Bolero
Cabernet Franc
Blauer Gelbhölzer
Muskattrollinger
Piroso
Primitivo
Syrah

7. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

Angaben zum geografischen Gebiet

8.1. Geografische Verhältnisse

8.1.1. Landschaft und Morphologie

Der überwiegende Teil des Anbaugebietes erstreckt sich an der Westseite des Odenwaldes zum Rheintal hin in einem schmalen Streifen von Nord nach Süd, eingerahmt von den Gemeinden Seeheim-Jugenheim im Norden und Heppenheim im Süden. Durch die vielen Seitentäler, die von West nach Ost verlaufen, ergibt sich eine stark zerklüftete Landschaft mit einem hohen Anteil an Steil- und Terrassenlagen.

Daneben bestehen Rebflächen um Groß-Umstadt sowie bei Roßdorf.

Aufgrund der Topographie handelt es sich überwiegend um süd- bis westlich ausgerichtete Lagen.

8.1.2. Geologie

Das Landweingebiet ist von der geologischen Großstruktur des Oberheingrabens geprägt. Mit dem Einbruch des

Oberheingrabens im Tertiär stiegen die seitlichen Grabenschultern auf. Kristalline Tiefengesteine des Karbon wurden dadurch mehrere Tausend Meter emporgehoben und bilden heute den Untergrund der Bergstraße. Weinbergsböden, die in relevanten Anteilen plutonisches Festgestein oder dessen Verwitterungsmaterial enthalten, finden sich in Seeheim (Gabbro), Gronau, Unter-Hambach und Heppenheim (Diorit, Granodiorit), Bensheim, Zwingenberg und Auerbach (Granit). Im Gebiet um die Heppenheimer Starkenburg und das Hambacher Tal hat sich der Rest einer Sandsteinscholle (Buntsandstein) erhalten. Die Weinbergsböden bestehen hier aus grobsandigem Sandstein-Verwitterungsmaterial. Die Hänge der Bergstraße sind im allgemeinen von mächtigen quartären Sedimentschichten bedeckt. Im unteren Bereich (Übergang der Rheinebene zur Bergstraße) sind dies Flugsande, die mit zunehmender Höhe in Sandlöss bzw. Löss übergehen. Die fruchtbaren Weinbergsböden entwickelten sich überwiegend aus gesteinsarmen, kalkreichen und feinerdereichen Sedimentdecken. In den höher gelegenen hängigen Arealen nimmt im Allgemeinen die Festgesteinskomponente zu und der Kalkgehalt ab.

Die Reben bei Roßdorf stehen unterhalb eines jungtertiären Basaltkegels. Die Weinbergsböden entwickelten sich aus mächtigen Lösslehmdecken, denen im tieferen Untergrund vulkanisches Gestein folgt.

Klein- und Groß-Umstadt gehört geologisch zum nördlichen Kristallinen Odenwald. Granit und Granitgneis (Oberdevon) bilden den Untergrund. Darüber legten sich im Perm vulkanische Decken aus Rhyolith (Quarzporphyr). Die Weinbergsböden der stärker geneigten Lagen sind bei geringer Lösslehmkomponente als gesteinsreiche Schuttdecken ausgebildet. Weit verbreitet sind tiefgründige entkalkte Lösslehmdecken. Vereinzelt treten sehr tonreiche Böden aus im Tertiär intensiv verwittertem Rhyolith (Saprolith) auf.

8.2. Natürliche Einflüsse

Die Klimadaten stellen sich im langjährigen Durchschnitt (1981 - 2010) mit einer mittleren Jahrestemperatur von 10,8 ° C (15,5 ° C in der Vegetationszeit), einer Jahresniederschlagsmenge von durchschnittlich 697 mm und im Mittel 1685 Sonnenscheinstunden dar.

Angaben zum Erzeugnis:

Im beschriebenen Landweingebiet werden überwiegend Weißweine hergestellt. Stand 31. Juli 2010 waren von der gesamten Fläche ca. 79 % mit weißen Rebsorten und ca. 21 % mit roten Rebsorten bepflanzt.

Die Rebsorten Weißer Riesling (48 % der Rebfläche), Blauer Spätburgunder (11 %), Grauer Burgunder (9 %) sowie Müller-Thurgau (7 %) machen gemeinsam mit Weißer Burgunder, Grüner Silvaner, Saint Laurent und Dornfelder mehr als 85 % der bestockten Rebfläche im Anbaugebiet aus.

Die unter Punkt 8.1 – 8.2 erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung der Trauben, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und der Einflussnahme des Winzers eine unterschiedliche Prägung erhalten.

Nach der Ernte erfolgt der Ausbau als Wein mit der Einstufung in die Qualitätsstufe „Landwein“. Dieser muss die in Punkt 5.1. genannten Mindestanforderungen erfüllen. Die kellerwirtschaftlichen Maßnahmen dienen in erster Linie dem Erhalt der in den Trauben konzentrierten Inhaltsstoffe.

Kausaler Zusammenhang:

Das Anbaugebiet liegt etwa in der Mitte der deutschen Anbaugebiete. Der positive Einfluss des Rheingrabens führt zu einem frühen Vegetationsbeginn. Die überwiegend nach Süd bis West ausgerichteten Hang- und Steillagen verstärken den Wärmeeintrag. Die kleinräumige Struktur begrenzt insbesondere in Steillagen die technische Mechanisierung, was zwangsläufig eine erhöhte Handarbeit zur Folge hat. 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.

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

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN

<i>Rechtsrahmen:</i>	Einzelstaatliches Recht
<i>Art der sonstigen Bedingung:</i>	Zusätzliche Etikettierungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:**Sonstige Anforderungen gemäß geltender Rechtsvorschriften**

(1) Die zuständige Behörde kontrolliert die Produktspezifikationen von Landwein insbesondere durch die Angaben der Erzeugerinnen und Erzeuger aus

1. der Erntemeldung nach Art. 8
2. der Erzeugungsmeldung nach Art. 9
3. der Bestandsmeldung nach Art. 11
4. den Begleitdokumenten nach Titel III

der Verordnung (EG) Nr. 436/2009 der Kommission vom 26. Mai 2009 mit Durchführungsbestimmungen zur Verordnung (EG) Nr. 479/2008 des Rates hinsichtlich der Weinbaukartei, der obligatorischen Meldungen und der Sammlung von Informationen zur Überwachung des Marktes, der Begleitdokumente für die Beförderung von Weinbauerzeugnissen und der Ein- und Ausgangsbücher im Weinsektor (ABl. EU Nr. L 128 S. 15, 2010 Nr. L 31 S. 20).

Die Abfüllung von Landwein in Verkaufsverpackungen ist der zuständigen Behörde innerhalb von drei Arbeitstagen unter Vorlage einer Handelsanalyse anzuzeigen.

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

Starkenburger
--