

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

Bayerischer Bodensee-Landwein (de)

**II. ANGABEN ZUM ANTRAGSTELLER**

<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 2182-2714
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@stmelf.bayern.de

**III. PRODUKTSPEZIFIKATION**

<i>Status:</i>	Beigefügt
<i>Dokumentenname</i>	ggA Bayerischer Bodensee-Landwein_111202.pdf

**IV. NATIONALE GENEHMIGUNGSENTSCHEIDUNG:**

<i>Rechtsgrundlage:</i>	Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung erfolgte durch das Vierte Gesetz zur Änderung des Weingesetzes vom 27.8.1982 (BGBL I S. 1177)
-------------------------	--

**V. EINZIGES DOKUMENT**

<i>Einzutragende(r) Name(n)</i>	Bayerischer Bodensee-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                  Nachfolgend aufgeführte Analysewerte sind verbindlich vorgegebene Werte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen bzw. dürfen, um die Bezeichnung Bayerischer Bodensee-Landwein verwenden zu dürfen:</p> <p>2.1.1 Vorhandener Alkoholgehalt                  mind. 8,5 % vol</p> <p>2.1.2 Natürlicher Alkoholgehalt                  mind. 5,9 % vol / 50 °Oe</p> <p>2.1.3 Gesamtalkoholgehalt                  weiße Weine, nach Anreicherung <span style="float: right;">max.</span>                  11,5 % vol                  rote Weine, nach Anreicherung                  max. 12 % vol                  alle Weine, <u>ohne</u> Anreicherung                  max. 15 % vol</p> <p>2.1.4 Gesamtzuckergehalt</p>	

Der Zuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung „Bayerischer Bodensee-Landwein“ in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ (gemäß Anhang XIV Teil A +B der VO (EG) Nr. 607/2009) höchstzulässigen Wert übersteigen.

#### 2.1.5 Gesamtsäure

mindestens 3,5 g/l

#### 2.1.6 Gehalte an flüchtiger Säure:

Weißwein und Roséwein  $\leq 18$

Milliäquivalent je Liter

Rotwein  $\leq 20$

Milliäquivalent je Liter

#### 2.1.7 Gesamtschwefeldioxidgehalt

Rotwein

max. 150 mg/l

Weißwein und Roséwein

max. 200 mg/l

Bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben:

Rotwein

max. 200 mg/l

Weißwein und Roséwein

max. 250 mg/l

Die angegebenen Höchstwerte können entsprechend Anhang I B Abschnitt A Nr. 4 VO (EG) 607/2009 für Jahrgänge mit ungünstigen Witterungsverhältnissen um höchstens 50 mg/l erhöht werden.

### *Organoleptische Eigenschaften:*

#### 2.2 Organoleptisch

##### Kategorie: Wein

Im Landweingebiet Bayerischer Bodensee werden Weißweine, Rotweine, Blanc de noirs, Rotling sowie Roséweine (Rosé) erzeugt. Charakteristische Eigenschaften für Erzeugnisse der geschützten geographischen Angabe „Bayerischer Bodensee-Landwein“ sind:

- Zarter Körper mit belebender Frische
- Feine Säurestruktur
- Gut eingebundener Alkohol
- rebsortenspezifische Aromatik

Die Weißweine zeichnen sich aufgrund der vorherrschenden geologischen Bodenformation und den klimatischen Bedingungen besonders durch eine rebsortentypische Aromatik, einer zarten, feingliedrigen, mineralisch geprägten Struktur und einer guten Säureausprägung aus.

Die Rotweine sind vor allem mit einer zarten, feinfruchtigen Aromatik, einem eleganten Körper, bei einer samtigen Struktur und dezenten Tanninen ausgestattet. In holzgelagerten Rotweinen finden sich u. a. Aromen von Beerenfrucht, Vanille und Röstaromen.

Die Roséweine, Blanc de Noirs und Rotlinge zeichnen sich durch ausgeprägte Fruchtaromen und eine angenehme Frische aus.

**Bayerischer Bodensee-Landwein muss sensorisch frei von Fehlern sein.**

### 3. TRADITIONELLE BEZEICHNUNGEN

a. Buchstabe a)

Landwein

b. Buchstabe b)

### 4. WEINBEREITUNGSVERFAHREN

a. Önologische Verfahren

Art des önologischen Verfahrens:	Spezifisches önologisches Verfahren
<i>Beschreibung des Verfahrens:</i>	
<b>4. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung</b>	
4.1 Natürlicher Mindestalkoholgehalt / Mindestmostgewichte (Angabe in %vol Alkohol / °Öchsle)	
für alle Rebsorten	5,9 %
vol / 50 °Oe	
4.2 Zucker-Alkohol-Verhältnis	
alle	
Weine	
≤ 1:5	
4.3 Flüchtige Säure	
Weißwein und Roséwein	≤ 18
Milliäquivalent je Liter	
Rotwein	≤ 20
Milliäquivalent je Liter	
4.4 Anreicherung	
rote Weine	auf maximal 11,5 % vol
Gesamtalkohol	
sonstige Weine	auf maximal 12,0 % vol
Gesamtalkohol	
Die Anreicherung darf nicht mit konzentriertem Traubenmost erfolgen.	

#### 4.5 Süßung

Die Süßung ist ausschließlich mit inländischem Traubenmost gleicher Art (z. B. weißer Traubenmost für weißen Wein) erlaubt.

#### 4.6 Verschnitt

Die Bezeichnung Rotling darf nur verwendet werden für einen Wein von blass- bis hellroter Farbe, der durch Verschneiden von Weißweintrauen, auch gemischt, mit Rotweintrauen, auch gemischt, hergestellt ist.

Ein Blanc de Noirs wird ausschließlich aus roten Rebsorten hergestellt und weist eine weißweinähnliche Farbe ohne rote Farbeindrücke auf.

Außer für Erzeugnisse mit der Bezeichnung Rotling dürfen Weißweintrauen und die aus ihnen hergestellten Maischen, Moste und Weine nicht mit Rotweintrauen und den aus ihnen hergestellten Maischen, Mosten und Weinen verschnitten werden.

4.7 Im Übrigen gelten für die Herstellung von „Bayerischer Bodensee-Landwein“ die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sowie die nationalen Regelungen.

### b. Höchsterträge

#### *Höchstertrag:*

Der Hektarhöchstertrag pro Jahr ist auf 110 hl Wein je Hektar Ertragsrebläche festgesetzt.

## 5. ABGEGRENZTES GEBIET

Zur geschützten geographischen Angabe „Bayerischer Bodensee-Landwein“ gehören die zulässigerweise mit Reben bepflanzten oder vorübergehend nicht bepflanzten Flächen sowie die sonstigen nicht mit Reben bepflanzten Flächen der folgenden Gemeinden und Gemarkungen, wenn ihre Eignung zur Erzeugung von Qualitätswein und somit auch inzident zur Erzeugung von Landwein festgestellt wird:

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

Die Herstellung, nachgelagerte Verfahren und die Abfüllung von „Bayerischer Bodensee-Landwein“ muss im Landweingebiet Bayerischer Bodensee, in dem zum Landweingebiet zugehörigen oder benachbarten Bundesland erfolgen.

**a. NUTS-Gebiet**

DE2	BAYERN
DE	DEUTSCHLAND

**b. Karten des abgegrenzten Gebiets**

Anzahl beigefügte Karten	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
Weißer Gutedel B
Heroldrebe N
Helpensteiner 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
Savagnin 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

Accent
Allegro
Blauburger
Bolero
Muskat-Trollinger
Piroso
Rubinet

## 7. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

### *Angaben zum geografischen Gebiet*

#### **7. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Am nordöstlichen Ufer des Bodensees liegen eingestreut zwischen Wiesenflächen und ausgedehnten Obstkulturen auf den ehemaligen Seeterrassen und der welligen Hügellandschaft des Westallgäus die Rebflächen des Bayer. Bodensees. Im Osten bilden die Nagelfluhketten der alpinen Faltenmolasse eine natürliche Begrenzung, im Westen und Norden dagegen geht die Landschaft mit ihren sanften welligen Charakter übergangslos zum Bereich des Württemberger und Badischen Bodensees über. Im Süden prägen die Wasserfläche des Bodensees, das unmittelbar gegenüberliegende Rheintal und die Alpen markant die geografische Lage.

#### 7.1. Geologie:

Die alpine Faltenbildung vor 130 Mio. Jahren und die massiven glazialen Prozesse der letzten vier Hauptvereisungsperioden – Günz-, Mindel-, Riß- und Würm-Eiszeiten im Zeitraum von 2,6 Mio. bis ca. 10.000 Jahren prägen die Geologie und damit die Böden der Rebflächen. Während dieser Zeiten strömten schuttbeladene

Gletscher aus den Alpen in das Vorland und hinterließen die unterschiedlichsten Gesteine in Form von Verwitterungsschotter der ehemaligen Süßwassermolasse. Daraus erfolgte die Bildung der steinigen, schwach tonigen Lehm-, bzw. sandig lehmigen Kiesböden. Die sehr gute und schnell drainierende Wirkung der kiesigen Böden erweist sich bei den hohen Niederschlägen als ein besonderer Vorteil für die Bewirtschaftung der Rebflächen.

#### 7.2. Topographie:

Charakteristisch und einzigartig für das Weinbaugebiet am Bayer. Bodensee und der angrenzenden Gebiete sind die landschaftsbildenden Moränenwälle unmittelbar entlang des Bodensees und die dahinterliegende, mit „Drumlins“ aus der letzten „Würmeiszeit“ übersäten Landschaft. Drumlins (gälisch/keltisch: „Höhenrücken“) sind besondere Oberflächenformen einer alten Eiszerfallslandschaft, die in sog. „Schwärmen“ auftreten. Zusammen mit den Moränenwällen geben sie der Landschaft ihren sanften, welligen Charakter und bilden gleichzeitig die für einen qualitätsorientierten Weinbau erforderliche Inklination und südliche Exposition der Rebflächen.

#### 7.3. Klima:

Maßgeblich für die weinbauliche Klimabedingungen der Region sind die Größe und damit die Wasserkapazität des Bodensees sowie die „Föhngasse“ des Oberrheintales. Der See sorgt für spezielle klimatische Bedingungen durch die unterschiedliche Erwärmung von Wasser und Land. Somit entsteht ein ständiger Wärmeaustausch zwischen Tag und Nacht (Seewind am Tag / Landwind in der Nacht). Die große Wassermenge bildet darüber hinaus einen riesigen Wärmespeicher, dessen Durchschnittstemperatur im Mittel mit 2 Grad Celsius über der Temperatur der umgebenden Luft liegt. Ein spezielles kleinklimatisches Phänomen ist der alpine Föhn. Dieser wird im Bereich des Bayer. Bodensees durch die Form des gegenüberliegenden Oberrheintals verstärkt („Föhngasse“), was zu einer verstärkten Erwärmung des Bodenseewassers führt und gleichzeitig für eine schnelle Abtrocknung der Reben führt, da die Niederschlagsmenge mit bis zu 1200 mm/Jahr sehr hoch liegt.

#### *Angaben zum Erzeugnis:*

Im Landweingebiet Bayerischer Bodensee werden Weißweine, Rotweine, Blanc de noirs, Rotling sowie Roséweine (Rosé) erzeugt.

Charakteristische Eigenschaften für Erzeugnisse der geschützten geographischen Angabe „Bayerischer Bodensee-Landwein“ sind:

- Zarter Körper mit belebender Frische
- Feine Säurestruktur
- Gut eingebundener Alkohol
- rebsortenspezifische Aromatik

Die Weißweine zeichnen sich aufgrund der vorherrschenden geologischen Bodenformation und den klimatischen Bedingungen besonders durch eine rebsortentypische Aromatik, einer zarten, feingliedrigen, mineralisch geprägten

Struktur und einer guten Säureausprägung aus.

Die Rotweine sind vor allem mit einer zarten, feinfruchtigen Aromatik, einem eleganten Körper, bei einer samtigen Struktur und dezenten Tanninen ausgestattet. In holzgelagerten Rotweinen finden sich u. a. Aromen von Beerenfrucht, Vanille und Röstaromen.

Die Roséweine, Blanc de Noirs und Rotlinge zeichnen sich durch ausgeprägte Fruchtaromen und eine angenehme Frische aus.

Bayerischer Bodensee-Landwein muss sensorisch frei von Fehlern sein.

#### *Kausaler Zusammenhang:*

Das jeweilige Kleinklima der Einzellagen, bedingt durch Hangneigung, Exposition, Bodenfeuchte und Einstrahlungsenergie, kurz das sog. „Bodenseeklima“ hat daher einen wesentlichen Einfluss auf die Weinqualität und Aromenvielfalt. So ist auch das hohe Ansehen des Bayerischer Bodensee Landweins bei Bevölkerung und Gästen zu erklären.

#### **Bezug auf die Produktspezifikation:**

Die Produktspezifikation der geographischen Angabe Bayerischer Bodensee-Landwein stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Gebietes dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen, die für die Erzeugung dieser Weine einzuhalten sind, vor.

## 8. SONSTIGE BEDINGUNGEN

<i>Rechtsrahmen:</i>	Einzelstaatliches Recht
<i>Art der sonstigen Bedingung:</i>	Zusätzliche Etikettierungsvorschriften
<i>Beschreibung der Bedingung:</i>	
Die Bezeichnung eines Weines als „Bayerischer Bodensee-Landwein“ setzt voraus, dass die zur Weinherstellung verwendeten Trauben ausschließlich aus dem Inland und zu mindestens 85 % aus dem Landweingebiet Bayerischer Bodensee (siehe Punkt 3) stammen.	

## 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**