

Bestehende Weinnamen – technische Unterlage

I. EINZUTRAGENDE(R) NAME(N)

Mittelrhein (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>	0049-06131 - 16 - 0
<i>Fax:</i>	0049-06131 - 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 Schwannstraße 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>	gU Mittelrhein_111216.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>	Mittelrhein (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
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein

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"> • Vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 5,5 % vol bei Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein bzw. 7,0 % vol bei Qualitätswein. • Der Gesamtalkoholgehalt ist im Falle einer Anreicherung auf max. 15 % vol begrenzt. • Entsprechend dem Gesamtzuckergehalt dürfen folgende Geschmacksangaben verwendet werden: 	
Geschmacksangabe bei Stillwein	Zuckergehalt
trocken	<p>Wenn der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.

halb trocken	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.
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 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.
halb trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 32 und 50 g/l liegt.
mild	Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt.

- • 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,
 - c) 30 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“ oder „Eiswein“ trägt,
 - d) 35 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff „Trockenbeerenauslese“ trägt.
- • Gesamtschwefeldioxidgehalte:
 - A. Qualitätsweine und Qualitätsperlweine
Der Gesamtschwefeldioxidgehalt dieser 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;
 - b) 250 mg/l bei Weißwein und Roséwein;
 - c) 300 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Spätlese“ trägt;
 - d) 350 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Auslese“ trägt;
 - e) 400 mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“, oder „Eiswein“ trägt.
 - B. Sekte b.A.
Der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Sekte b.A. darf zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht überschreiten.
- • Gehalte an Kohlendioxid:
 - Der Kohlendioxidgehalt muss bei Qualitätsperlwein 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. bei in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen.

Organoleptische Eigenschaften:

2.2. Organoleptisch

Am Mittelrhein werden insbesondere Weißweine, Rotweine und daneben auch traditionell Roséweine hergestellt. Weine mit der Ursprungs-bezeichnung „Mittelrhein“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. verwendet werden.

Die Erzeugnisse vom Mittelrhein erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungs-böden, wie unter Punkt 8 beschrieben charakteristische Eigenschaften.

- § Weißweine vom Mittelrhein überzeugen mit Mineralität und einer gut eingebundenen Säurestruktur. Typisch sind intensive Primärfruchtaromen, die in der Alterung besondere Sekundäraromen ausprägen. Die Struktur der primären Fruchtaromen reicht von grünem und gelbem Apfel, über Citrusaromen, Grapefruit, Pfirsich und Aprikose. Die sekundären Fruchtaromen umfassen Honig und Petroltöne.
- § Der Roséwein wird aus roten Rebsorten hell gekellert. Er ist von heller bis blassroter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, leichtere Art und seinen geringeren Tanningehalt.
- § Bei den Rotweinen liegt die Spannbreite zwischen frischen, feinen, fruchtigen bis zu struktur- und körperreichen Weinen. Die Ausprägung der Fruchtaromen reicht von roten Früchten bis zu Brombeere.

3. TRADITIONELLE BEZEICHNUNGEN

a. Buchstabe a)

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

b. Buchstabe b)

Weissherbst
Classic

4. WEINBEREITUNGSVERFAHREN

a. Önologische Verfahren

Art des önologischen Verfahrens:	Spezifisches önologisches Verfahren
Beschreibung des Verfahrens:	
5.1. Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angaben in % vol potentieller Alkohol und °Öchsle) in Rheinland-Pfalz	
5.1.1. Qualitätswein	
Rebsorte Riesling	6,7 % vol (55 °Öchsle)
Rebsorte Dornfelder	8,8 % vol (68 °Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	7,5 % vol (60 °Öchsle)
5.1.2. Prädikatswein	
5.1.2.1. Kabinett	
alle Weißweinsorten	10,0 % vol (76 °Öchsle)
alle Rotweinsorten	10,6 % vol (80 °Öchsle)

5.1.2.2. Spätlese	
Rebsorte Riesling	10,6 % vol (80 °Öchsle)
alle übrigen Weißweinsorten	11,4 % vol (85 °Öchsle)
alle Rotweinsorten	11,7 % vol (87 °Öchsle)
5.1.2.3. Auslese	
Rebsorte Riesling	11,9 % vol (88 °Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	12,7 % vol (93 °Öchsle)
5.1.2.4. Beerenauslese alle Rebsorten	15,3 % vol (110 °Öchsle)
5.1.2.5. Trockenbeerenauslese alle Rebsorten	21,5 % vol (150 °Öchsle)
5.1.2.6. Eiswein alle Rebsorten	15,3 % vol (110 °Öchsle)
5.1.3. Sekt b. A., Winzersekt	
Rebsorte Riesling	6,1 % vol (51 °Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	7,0 % vol (57 °Öchsle).
5.2. Natürliche Mindestalkoholgehalte und Mindestmostgewichte (Angaben in % vol potentieller Alkohol und °Öchsle) in <u>Nordrhein-Westfalen</u>	
5.2.1. Qualitätswein	
Rebsorte Riesling	7,0 % vol (57 °Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	7,5 % vol (60 °Öchsle)
5.2.2 Prädikatswein	
5.2.2.1. Kabinett	
Rebsorte Riesling	9,1 % vol (70 °Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	9,5 % vol (73 °Öchsle)
5.2.2.2. Spätlese	
Rebsorte Riesling	10,3 % vol (78 °Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	10,6 % vol (80 °Öchsle)
5.2.2.3. Auslese	
Rebsorte Riesling	11,4 % vol (85 °Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	11,9 % vol (88 °Öchsle)
5.2.2.4. Beerenauslese alle Rebsorten	15,3 % vol (110 °Öchsle)
5.2.2.5. Trockenbeerenauslese alle Rebsorten	21,5 % vol (150 °Öchsle)
5.2.2.6. Eiswein alle Rebsorten	15,3 % vol (110 °Öchsle)
5.2.3. Sekt b. A., Winzersekt	
Rebsorte Riesling	7,0 % vol (57 °Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	7,5 % vol (60 °Öchsle).
5.3. Anreicherung	
Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15 % vol Gesamtalkohol angereichert werden.	
Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.	
5.4. Süßung	
Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.	
5.5. Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Eichenholzstücken ist bei Prädikatswein nicht erlaubt.	
5.6. 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

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

5. ABGEGRENZTES GEBIET

3.1 <u>Land Rheinland-Pfalz</u> Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden Bacharach, Bad Ems, Bad Hönningen, Boppard, Bornich, Braubach, Breitscheid (Mainz-Bingen), Brey, Dramscheid, Datenberg, 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,
--

Leutesdorf, Linz am Rhein, Manubach, Nassau, Niederburg, Niederheimbach, Nochern, Oberdiebach, Oberheimbach, Obernhof, Oberwesel, Osterspai, Patersberg, Perscheid, Rheinbreitbach, Rheinbrohl, Rhens, Sankt Goar, Sankt Goarshausen, Spay, Trechtingshausen, Unkel, Urbar, Valendar, Weinähr.

3.2 Land Nordrhein-Westfalen

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die 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.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein oder Sekt b.A. mit dem geschützten Namen „Mittelrhein“ muss im Anbaugebiet, in einem anderen Anbau-gebiet des Landes Rheinland-Pfalz oder in einem Anbaugebiet eines benachbarten Landes 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 Anbaugelände Mittelrhein 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 Mittelrheintal zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 168° (SSE).

8.1.2. Geologie

Im Bereich des Mittelrheintals dominieren Gesteine des Devons. Weite Verbreitung besitzen quarzitisches 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. In den Talauen des Rheins liegen meist mehrere Meter mächtige Sande und Lehme, die häufig kalkhaltig sind. Die Reben im Mittelrheintal wurzeln überwiegend in einem Boden, dessen Ausgangsgestein von devonischen Schiefen gebildet wird. Braunerden und Regosole sind hier die dominierenden Bodentypen. Auf dem fruchtbaren Löss- bzw. Lösslehm sind Parabraunerden verbreitet. Aber auch in den Auen- und Niederterrassenbereichen wird stellenweise Weinbau betrieben. 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/m². Die lange Vegetationsperiode in Verbindung mit der besonderen Topographie des Anbaugebietes, den kleinklimatischen Bedingungen, der charakteristischen Zusammensetzung des Bodens sowie der hohe Einsatz der Menschen bestimmen die Typologie der Weine.

8.3. Menschliche Einflüsse

Die kleinräumige Struktur und die Steillage begrenzen die technische Mechanisierung der Rebanlagen. Deshalb werden die Rebanlagen mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich stabilisierend auf Erträge aus. Sie fördert in hohem Maße die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts, der Ausprägung der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition. 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 eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch einen weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen kellertechnischen Ausbauformen eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

Angaben zum Erzeugnis:

8.4 Kategorien von Erzeugnissen

Die unter Punkt 8.1 - 8.3 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.

8.4.1. Erzeugnisarten „Wein“

Qualitätsweine müssen die im Punkt 5.1.1. benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen die unter 5.1.2. aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen.

8.4.2. Erzeugnisart „Perlwein“

Für Qualitätsperlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des bestimmten Anbaugebietes, die unter Punkt 5.1.1 aufgeführt sind, erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

8.4.3. Erzeugnisart „Qualitätsschaumwein“

Das Grundprodukt muss die unter 5.1.3. benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben, der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge, zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Sekt b.A. oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Der fertige Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt; ggf. in Sektflaschen gefüllt, wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens 9 Monate auf der Flasche reifen.

Am Mittelrhein werden insbesondere Weißweine, Rotweine und daneben auch traditionell Roséweine hergestellt. Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Mittelrhein“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. verwendet werden. Die Erzeugnisse vom Mittelrhein erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden ihre charakteristischen Eigenschaften.

- § Weißweine vom Mittelrhein überzeugen mit einer Mineralität und einer gut eingebundenen Säurestruktur. Typisch sind intensive Primärfruchtaromen, die in der Alterung besondere Sekundäraromen ausprägen. Die Struktur der Frucht-aromen reicht von grünem und gelbem Apfel, über Citrusaromen, Grapefruit, Pfirsich und Aprikose.
- § Der Roséwein wird aus roten Rebsorten hell gekellert. Er ist von heller bis blass-roter Farbe. Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine frische, weniger alkoholreiche Art und seinen geringeren Tanningehalt.
- § Bei den Rotweinen liegt die Spannbreite zwischen frischen, feinen, fruchtigen bis zu struktur- und körperreichen Weinen.

Die Ausprägung der Fruchtaromen reicht von roten Früchten bis zu Brombeere.

Kausaler Zusammenhang:

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Das Anbaugebiet Mittelrhein 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.

Im Bereich des Mittelrheintals 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. Braunerden und Regosole sind hier die dominierenden Bodentypen. Auf dem fruchtbaren Löss- bzw. Lösslehm sind Parabraunerden verbreitet.

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/m².

Die kleinräumige Struktur und die Steillage begrenzen die technische Mechanisierung der Rebanlagen. Deshalb werden die Rebanlagen mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich stabilisierend auf Erträge aus. Sie fördert in hohem Maße die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts, der Ausprägung der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbau-tradition.

Bezug auf die Produktspezifikation:

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

8. SONSTIGE BEDINGUNGEN

<i>Rechtsrahmen:</i>	Einzelstaatliches Recht
<i>Art der sonstigen Bedingung:</i>	Zusätzliche Etikettierungsvorschriften
<i>Beschreibung der Bedingung:</i>	
Um die traditionellen Begriffe, die mit der Ursprungsbezeichnung "Mittelrhein" verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Perlweine b.A. oder Sekte b.A. zuvor eine amtliche Prüfung bestanden haben. Die zugeteilte Prüfungsnummer muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ist die Losnummer.	

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:**5. LINK ZU E-BACCHUS**