

Bestehende Weinnamen – technische Unterlage

I. EINZUTRAGENDE(R) NAME(N)

Mosel (de)

II. ANGABEN ZUM ANTRAGSTELLER

<i>Name und Funktion:</i>	Bundesland Saarland Ministerium für Wirtschaft und Wissenschaft
<i>Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen)</i>	Gebietskörperschaften des öffentlichen Rechts
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Deutschland
<i>Anschrift:</i>	17 Franz-Josef-Röder-Str. 66119 Saarbrücken Deutschland
<i>Tel.:</i>	0049-0681 - 501 - 00
<i>Fax:</i>	0049-0681 - 501 - 4102
<i>E-Mail-Adresse(n):</i>	poststelle@wirtschaft.saarland.de

<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>	Gebietskörperschaften des öffentlichen Rechts
<i>Staatsangehörigkeit:</i>	Deutschland
<i>Anschrift:</i>	1 Kaiser-Friedrich-Straße 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

III. PRODUKTSPEZIFIKATION

<i>Status:</i>	Beigefügt
----------------	-----------

<i>Dokumentenname</i>	gU Mosel_111219.pdf
-----------------------	---------------------

IV. NATIONALE GENEHMIGUNGSENTSCHEIDUNG:

<i>Rechtsgrundlage:</i>	Die einzelstaatliche Entscheidung über die Namensänderung „Mosel“ erfolgte mit dem Dritten Gesetz zur Änderung des Weingesetzes vom 23. Mai 2007 (BGBl. I S. 753).
-------------------------	--

V. EINZIGES DOKUMENT

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

Analysemerkmale:	
<p>2.1. Analytisch</p> <p>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 Mindestwerte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vorhandener Alkoholgehalt von mindestens 5,5%vol bei Beerenauslese etc. bzw. 7,0%vol bei Qualitätswein • Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 15%vol • Gesamtzuckergehalt gemäß Anhang XIV Teil A +B der VO (EG) Nr. 607/2009 <p>Unbeschadet der u. g. Verwendungsbedingungen in Anhang XIV Teil A darf der Zuckergehalt um nicht mehr als 3g/l und von Teil B um nicht mehr als 1g/l von der Angabe auf dem Etikett des Erzeugnisses abweichen.</p>	
Geschmacksangabe bei Qualitäts- und Prädikatswein	Zuckergehalt:
trocken	Wenn der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: • 4g/l oder • 9g/l, sofern der in g/l Weinsäure aus-gedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Rest-zuckergehalt

halb trocken	Wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: • 12g/l oder • 18g/l, sofern der in g je Liter Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der Rest-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 Sekt b.A.	Zuckergehalt
brut nature	Wenn sein Zuckergehalt unter 3g/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.

Geschmacksangabe bei Qualitätsperlwein b.A.	Zuckergehalt
trocken	bei einem Restzuckergehalt zwischen 0 und 35 Gramm je Liter
halb trocken	bei einem Restzuckergehalt zwischen 33 und 50 Gramm je Liter
mild	bei einem Restzuckergehalt von mehr als 50 Gramm je Liter

- • Unbeschadet der u. g. Verwendungsbedingungen in Anhang XIV Teil A darf der Zuckergehalt um nicht mehr als 3g/l und von Teil B um nicht mehr als 1g/l von der Angabe auf dem Etikett des Erzeugnisses abweichen.
- • Gesamtsäure muss mindestens 3,5 g/l betragen
- • Gehalte an flüchtige 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. Weine
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;
 - 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) 400mg/l bei Wein, der den traditionellen Begriff „Beerenauslese“, „Trockenbeerenauslese“, oder „Eiswein“ trägt;
 - B. Sekt 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. in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweisen.

Organoleptische Eigenschaften:

2.2. Organoleptisch

An der Mosel werden insbesondere Weißweine und daneben auch Rosé- und Rotweine hergestellt. Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Mosel“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. verwendet werden. Die Erzeugnisse der Mosel erhalten durch die unterschiedlichen Verwitterungsböden, wie unter Punkt 8 beschrieben charakteristische Eigenschaften. Die Weine weisen rebsortentypische, intensive Frucht- und Reifearomen von pflanzlichen bis fruchtigen oder würzigen, blumigen Aromen bis hin zu honigartigen und exotischen Ausprägungen bei edelsüßen Spezialitäten auf. Sie zeigen ein feingliedriges bis gehaltvolles Geschmacksbild mit feiner Säurestruktur und natürlicher Mineralität.

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

<i>Art des önologischen Verfahrens:</i>	Spezifisches önologisches Verfahren
Beschreibung des Verfahrens:	
5.1 Natürliche Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte (Angabe in %vol potentieller Alkohol / °Öchsle) von Erzeugnissen aus Rebflächen des Landes Rheinland-Pfalz	
5.1.1. Qualitätswein	
Rebsorten Elbling und Riesling	6,7%vol / (55° Öchsle)
Rebsorte Müller Thurgau,	7,2%vol / (58° 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	
Rebsorte Elbling	9,1%vol / (70° Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	9,5%vol / (73° Öchsle)
5.1.2.2. Spätlese	

5.1.2.2. Spätlese	
Rebsorten Elbling,	
Müller-Thurgau und Riesling	10,6%vol / (80° Öchsle)
alle übrigen Weißweinsorten	11,4%vol / (85° Öchsle)
alle Rotweinsorten	10,6%vol / (80° Öchsle)
5.1.2.3. Auslese	
Rebsorten Elbling,	
Müller-Thurgau und Riesling	11,9%vol / (88° Öchsle)
alle übrigen Weißweinsorten	12,7%vol / (93° Öchsle)
alle Rotweinsorten	11,9%vol / (88° 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	
Rebsorten Elbling und Riesling	6,1%vol / 51° Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	7,0%vol / (57° Öchsle)

5.2. Anreicherung

Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15%vol enthaltener Alkohol angereichert werden.

Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

5.3. Süßung

Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.

5.4. Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Eichenholzstücken ist bei Prädikatswein nicht erlaubt.

5.5. 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.

5.6. 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

Höchstertrag:

Der Hektarhöchstertrag ist auf 125 hl/ha festgesetzt.

5. ABGEGRENZTES GEBIET

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung des Landes Rheinland-Pfalz gehören die Rebflächen der Gemeinden Alf, Alken, Ayl, Bausendorf, Beilstein, Bekond, Bengel, Bernkastel-Kues, Brauneberg, Bremm, Briedel, Briedern, Brodenbach, Bruttig-Fankel, Bullay, Burg (Mosel), Burgen (Bernkastel-Wittlich), Burgen (Mayen-Koblenz), Cochem, Detzem, Dieblich, Dreis, Ediger-Eller, Ellenz-Poltersdorf, Enkirch, Ensich, Erden, Ernst, Esch (Bernkastel-Wittlich), Fell, Fisch, Flussbach, Föhren, Franzenheim, Graach an der Mosel, Hatzenport, Hetzerath, Hochweiler, Hupperath, Igel, Irsch, Kanzem, Kasel, Kastel-Staadt, Kenn, Kesten, Kinderbeuern, Kinheim, Kirf, Klausen, Klotten, Klüsserath, Kobern-Gondorf, Koblenz, Köwerich, Konz, Korlingen, Kröv, Langsur, Lehmen, Leiwien, Lieser, Löf, Lösnich, Longen, Longuich, Maring-Noviant, Mehring, Mertesdorf, Merzkirchen, Mesenich, Minheim, Morscheid, Moselkern, Müden (Mosel), Mülheim (Mosel), Neef, Nehren, Neumagen-Dhron, Niederfell, Nittel, Oberbillig, Oberfell, Ockfen, Ollmuth, Onsdorf, Osann-Monzel, Palzem, Pellingen, Piesport, Platten, Pluwig, Pölich, Pommern, Pünderich, Ralingen, Reil, Riol, Rivenich, Riveris, Saarburg, Sankt Aldegund, Schleich, Schoden, Schweich, Sehlen, Senheim, Serrig, Sommerau, Starkenburg, Tawern, Temmels, Thörnich, Traben-Trarbach, Treis-Karden, Trier, Trittenheim, Ürzig, Valwig, Veldenz, Waldrach, Wasserliesch, Wawern (Trier-Saarburg), Wellen, Witlingen, Wincheringen, Winnigen, Wintrich, Wittlich, Zell (Mosel),)Zeltingen-Rachtig.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung des Saarlandes gehören die Rebflächen der Gemeinde/Ortsteile Perl, Oberperl, Nennig, Sehndorf.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b.A. oder Qualitätspierlwein mit dem geschützten Namen „Mosel“ muss im Anbaugebiet, in einem anderen Anbaugebiet des Landes oder in einem Anbaugebiet eines benachbarten Landes erfolgen.

a. NUTS-Gebiet

DEC	SAARLAND
DEB	RHEINLAND-PFALZ
DE	DEUTSCHLAND

b. Karten des abgegrenzten Gebiets

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

6. WEINTRAUBEN**a. Inventar der wichtigsten Rebsorten**

13 Regent
09 Kerner
08 Weißer Burgunder
07 Blauer Portugieser
06 Ruländer
04 Dornfelder
03 Blauer Spätburgunder
02 Müller Thurgau
01 Weißer Riesling

b. Vom OIV aufgelistete Rebsorten

Domina N
Cabernet Dorsa N
Grüner Veltliner B
Scheurebe B
Roter Muskateller
Bronner
Roter Elbling Rs
Merlot N
Ortega
Merzling
Rondo
Weißer Burgunder B
Cabernet Cortis

Cabernet Cubin
Cabernet Mitos
Cabernet Dorio
Grauer Burgunder G
Prinzipal
Kerner B
Kernling
Muskat-Ottonel
Arnsburger B
Prior
Dornfelder N
Solaris B
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
Ehrenbreitsteiner
Müller Thurgau B
Morio-Muskat B
Phoenix
Acolon
Weißer Elbling B
Gelber Muskateller B
Saphira
Ehrenfelser B
Blauer Limberger N
Roter Traminer Rs
Optima 113 B
Faberrebe B

Blauer Frühburgunder N
Perle Rs
Blauer Spätburgunder N
Sauvignon Blanc B
Blauer Portugieser N
Dunkelfelder N
Saint-Laurent N
Findling B
Müllerrebe N
Goldriesling B

c. Andere Sorten

Cabernet blanc
Accent
Bolero
Rubinet
Syrah

7. ZUSAMMENHANG MIT DEM GEOGRAFISCHEN GEBIET

<i>Angaben zum geografischen Gebiet</i>
<p>8.1. Geografische Verhältnisse</p> <p>8.1.1. Landschaft und Morphologie</p> <p>Das Weinbaugebiet Mosel, dessen Weinberge überwiegend entlang des Flusses Mosel liegen und seine Nebenflüsse Saar und Ruwer erstreckt sich über mehrere naturräumliche Einheiten. Von Südwest nach Nordost sind zu unterscheiden: die Obermosel (Perl bis Konz), die Trierer Talweitung (Konz bis Schweich), die Mittelmose (Schweich bis Moselkern) und das Untere Moseltal (Moselkern bis Koblenz). Morphologisch kann man die Mosel grob in zwei Abschnitte untergliedern. In den naturräumlichen Einheiten Obermosel und Trierer Talweitung windet sich die Mosel in den recht weichen mesozoischen Gesteinen (Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper) der Trierer Bucht. Dagegen mäandriert der Fluss in den naturräumlichen Einheiten Mittel- und Untermose in einem in devonische Gesteine des Rheinischen Schiefergebirges eingeschnittenen engen Kerbtal. An Mosel, Saar und Ruwer findet man weinbaulich genutzte Flächen in Höhen von etwa 65 bis 375 m über NN. Im Durchschnitt befinden sich die Rebflächen in einer Höhe von 180 m über NN. Die Weinberge sind hauptsächlich (zu 50%) SE-S-SW exponiert, bezogen auf das gesamte Anbaugebiet zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 195° (SSW).</p> <p>8.1.2. Geologie</p> <p>Im Weinbaugebiet Mosel dominieren bei Weitem devonische Gesteine. Zur Zeit des Devons lagerten sich in einem Meeresbecken Sedimente ab. In Küstennähe waren dies Sande, in Küstenerne Silte und Tone. Im Karbon wurden diese mittlerweile verfestigten Ablagerungen zu einem Gebirge („Rheinisches Schiefergebirge“) aufgefaltet. Heute finden wir in den Bereichen in denen devonische Gesteine anstehen hauptsächlich quarzitisches Sandsteine, Quarzite und (Ton-) Schiefer. Im Buntsandstein lagerten sich im Bereich der heutigen Trierer Bucht Fluss- und Windablagerungen ab, die heute als Sandsteine in Erscheinung treten. In den folgenden Zeitabschnitten – Muschelkalk und Keuper – bildeten sich im Bereich der Trierer Bucht kalkhaltige Meeresablagerungen. Nur im Bereich der Obermosel sind Gesteine aus Keuper und Muschelkalk zu finden</p> <p>8.2. Natürliche Einflüsse</p> <p>Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,7° C, in der Vegetationsperiode selbst beträgt die Durchschnittstemperatur 14,1 ° C. Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 760 mm, wobei 60 % der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen. Im Schnitt erhalten die Reben während der</p>

Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von 652.000 Wh/m². Die höchsten Einstrahlungswerte sind hierbei in den Steil- und Steiltlagen zu verzeichnen.

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. 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. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

Angaben zum Erzeugnis:

8.4 Kategorien von Weinbauerzeugnissen

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. Kategorie „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. 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 keller-technischen Ausbauförmern eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

8.4.2. Kategorie „Perlwein“

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

8.4.3. Kategorie „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.

An der Mosel werden insbesondere Weißweine und daneben auch Rosé- und Rotweine hergestellt. Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Mosel“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. verwendet werden.

Die Weine weisen rebsortentypische, intensive Frucht- und Reife aromen von pflanzlichen bis fruchtigen oder würzigen, blumigen Aromen bis hin zu honigartigen und exotischen Ausprägungen bei edelsüßen Spezialitäten auf. Sie zeigen ein feingliedriges bis gehaltvolles Geschmacksbild mit feiner Säurestruktur und natürlicher Mineralität.

Kausaler Zusammenhang:

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Das Weinbaugebiet Mosel mit den Nebenflüssen Saar und Ruwer erstreckt sich über mehrere naturräumliche Einheiten. Von Südwest nach Nordost sind zu unterscheiden: die Obermosel (Perl bis Konz), die Trierer Talweitung (Konz bis Schweich), die Mittelmosel (Schweich bis Moselkern) und das Untere Moseltal (Moselkern bis Koblenz). Morphologisch kann man die Mosel grob in zwei Abschnitte untergliedern. In den naturräumlichen Einheiten Obermosel und Trierer Talweitung windet sich die Mosel in den recht weichen mesozoischen Gesteinen (Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper) der Trierer Bucht. Dagegen mäandriert der Fluss in den naturräumlichen Einheiten Mittel- und Untermosel in einem in devonische Gesteine des Rheinischen Schiefergebirges eingeschnittenen engen Kerbtal. An Mosel, Saar und Ruwer findet man Weinbaulich genutzte Flächen in Höhen von etwa 65 bis 375 m über NN. Im Durchschnitt befinden sich die Rebflächen in einer Höhe von 180 m über NN. Die Weinberge sind hauptsächlich (zu 50%) SE-S-SW exponiert, bezogen auf das gesamte Anbaugebiet zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 195° (SSW). Im Weinbaugebiet Mosel dominieren bei Weitem devonische Gesteine. Zur Zeit des Devons lagerten sich in einem

Im Weinbaugebiet Mosel dominieren bei Weitem devonische Gesteine. Zur Zeit des Devons lagerten sich in einem Meeresbecken Sedimente ab. Heute finden wir in den Bereichen in denen devonische Gesteine anstehen hauptsächlich quarzische Sandsteine, Quarzite und (Ton-) Schiefer. Im Buntsandstein lagerten sich im Bereich der heutigen Trierer Bucht Fluss- und Windablagerungen ab, die heute als Sandsteine in Erscheinung treten. In den folgenden Zeitabschnitten – Muschelkalk und Keuper – bildeten sich im Bereich der Trierer Bucht kalkhaltige Meeresablagerungen. Nur im Bereich der Obermosel sind Gesteine aus Keuper und Muschelkalk zu finden

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,7° C, in der Vegetationsperiode selbst beträgt die Durchschnittstemperatur 14,1 ° C. Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 760 mm, wobei 60 % der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen. Im Schnitt erhalten die Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von 652.000 WH/m2. Die höchsten Einstrahlungswerte sind hierbei in den Steil- und Steilstlagen zu verzeichnen.

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.

Bezug auf die Produktspezifikation

Die Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel 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 der Mosel einzuhalten sind, vor.

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 "Mosel" 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>	<input type="text"/>
--------------	----------------------

4. SPRACHE DES ANTRAGS:**5. LINK ZU E-BACCHUS**