Antrag auf eine neue Änderung

I. ÄNDERUNG

1. ART DER ÄNDERUNG:

Article_105_not_minor

2. Beschreibung und Änderungsgründe

Titel:
Antrag auf Änderung der geschützten Ursprungsbezeichnung "Württemberg" PDO-DE_A1276
Beschreibung und Gründe
Der Antrag umfasst:
- eine Änderung der Gebietsabgrenzung
- eine Erweiterung der Liste der zugelassenen Rebsorten
- önologische verfahren und
- redaktionelle Änderungen.

Mit der Änderung der Gebietsabgrenzung soll die im elektronischen System E-Ambrosia hinterlegte technische Unterlage(gU Württemberg111214pdf.) im Hinblick auf die fehlerhaft aufgelisteten Gemeinden korrigiert und eine Erläuterung des räumlichen Zusammenhangs im Rebenaufbauplan des Bundeslandes Baden-Württemberg ergänzt werden.
Die Erweiterung der Rebsortenliste begründen die Antragsteller mit ihren kleinparzellierten, sehr steilen Flächen, terrassierten Mauerweinbergen und anderen Handarbeitslagen, die in Verbindung mit dem Klimawandel nach zusätzlichen, mit neuen Eigenschaften vesehenen Sorten verlangen.

II. EINZIGES DOKUMENT

1. NAME(N)

Württemberg (de)

2. ART DER GEOGRAFISCHEN ANGABE:

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

3. KATEGORIEN VON WEINBAUERZEUGNISSEN

1. Wein
3. Likörwein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein

4. BESCHREIBUNG DES WEINS / DER WEINE

Qualitätswein, Prädikatswein (Kabinett, Spätlese, Auslese)

In Württemberg werden Rotweine, Rosé- und Weißweine hergestellt. Sie können zur Herstellung von Qualitätsperlwein und Sekt b.A., Riesling - Hochgewächs, Schillerwein und Weißherbst mit der Ursprungsbezeichnung „Württemberg“ bezeichnet werden.Weißwein ist aus weißen Trauben hergestellter Wein mit Fruchtigkeit und Säure. Rotwein ist aus roten Trauben hergestellter Wein mit wahrnehmbaren Gerbstoffen.Roséfarbener Wein ist leicht, in der Säure mild. Blanc de Noirs ist weißweinfarben, allenfalls minimale rötliche Tönung. Weißherbst ist ausschließlich aus einer roten Rebsorte und mindestens 95 % aus hell gekeltertem Most. Rotling ist aus einem Gemisch von weißen und roten Trauben oder deren Maischen und darf als „Schillerwein“ bezeichnet werden.

Gesamtalkoholgehalt:

nach Anreicherung: max. 15%vol

Gehalt an Gesamtsäure:

mindestens 3,5 g/l.

Gehalte an flüchtiger Säure: max. 18 Milliäquivalent/l bei Weißwein und Roséwein, max. 20 Milliäquivalent/l bei Rotwein, max 30 Milliäquivalent/l bei Beerenauslese sowie Eiswein, max. 35 Milliäquivalent/l bei Trockenbeerenauslesen.

Gesamtschwefeldioxidgehalte:

Für Weine sowie Qualitätsperlweine - max. 150 mg/l bei Rotwein; max. 200 mg/l bei Weißwein, Roséwein und Rotling. Bei Weinen, die einen Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben gilt eine Obergrenze von 200 mg/l bei Rotwein bzw. 250 mg/l bei Weißwein, Roséwein und Rotling, 300 mg/l bei Spätlesen, 350 mg/l bei Auslesen.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	7
Mindestgesamtsäure:	In Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	

Prädikatswein (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein)

IIn Württemberg werden Rotweine, Rosé- und Weißweine hergestellt. Sie können zur Herstellung von Qualitätsperlwein und Sekt b.A., Riesling - Hochgewächs, Schillerwein und Weißherbst mit der Ursprungsbezeichnung „Württemberg“ bezeichnet werden.Weißwein ist aus weißen Trauben hergestellter Wein mit Fruchtigkeit und Säure. Rotwein ist aus roten Trauben

hergestellter Wein mit wahrnehmbaren Gerbstoffen.Roséfarbener Wein ist leicht, in der Säure mild. Blanc de Noirs ist weißweinfarben, allenfalls minimale rötliche Tönung. Weißherbst ist ausschließlich aus einer roten Rebsorte und mindestens 95 % aus hell gekeltertem Most. Rotling ist aus einem Gemisch von weißen und roten Trauben oder deren Maischen und darf als „Schillerwein“ bezeichnet werden.
Gesamtalkoholgehalt:
nach Anreicherung: max. 15%vol
Gehalt an Gesamtsäure:
mindestens 3,5 g/l.
Gehalte an flüchtiger Säure: max. 18 Milliäquivalent/l bei Weißwein und Roséwein, max. 20 Milliäquivalent/l bei Rotwein, max 30 Milliäquivalent/l bei Beerenauslese sowie Eiswein, max. 35 Milliäquivalent/l bei Trockenbeerenauslesen.
Gesamtschwefeldioxidgehalte:
400 mg/l bei Beerenauslesen, Trockenbeerenauslesen oder Eiswein..

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	5,5
Mindestgesamtsäure:	In Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	400

Sekt.b.A.

In Württemberg werden Rotweine, Rosé- und Weißweine hergestellt. Sie können zur Herstellung von Qualitätsperlwein und Sekt b.A., Riesling - Hochgewächs, Schillerwein und Weißherbst mit der Ursprungsbezeichnung „Württemberg“ bezeichnet werden.Weißwein ist aus weißen Trauben hergestellter Wein mit Fruchtigkeit und Säure. Rotwein ist aus roten Trauben hergestellter Wein mit wahrnehmbaren Gerbstoffen.Roséfarbener Wein ist leicht, in der Säure mild. Blanc de Noirs ist weißweinfarben, allenfalls minimale rötliche Tönung. Weißherbst ist ausschließlich aus einer roten Rebsorte und mindestens 95 % aus hell gekeltertem Most. Rotling ist aus einem Gemisch von weißen und roten Trauben oder deren Maischen und darf als „Schillerwein“ bezeichnet werden.
Gesamtalkoholgehalt:
nach Anreicherung: max. 15%vol
Gehalt an Gesamtsäure:
mindestens 3,5 g/l.

Gehalte an flüchtiger Säure: max. 18 Milliäquivalent/l bei Weißwein und Roséwein, max. 20 Milliäquivalent/l bei Rotwein, max 30 Milliäquivalent/l bei Beerenauslese sowie Eiswein, max. 35 Milliäquivalent/l bei Trockenbeerenauslesen.
Gesamtschwefeldioxidgehalte:
Für Sekt b.A. 185 mg/l, Crémant 150 mg/l.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	10
Mindestgesamtsäure:	In Milliäquivalent je Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	185

5. WEINBEREITUNGSVERFAHREN

a. Wesentliche önologische Verfahren

Qualitätswein, Prädikatswein (Kabinett, Spätlese)

Spezifisches önologisches Verfahren
Die natürlichen Mindestalkoholgehalte für Qualitätsweine und Prädikatsweine für die ergänzten Keltertraubensorten:

Natürlicher Mindestalkoholgehalt (%Vol) / Mindestmostgewicht (°Oe)

	Qualitätswein	Kabinett	Spätlese
Hölder	8,0 / 63	9,8 / 75	11,9 / 88
Juwel	8,0 / 63	9,8 / 75	11,9 / 88
Muscaris	8,0 / 63	10,3 / 78	11,9 / 88
Roter Muskateller	7,5 / 60	9,5 / 73	11,4 / 85
Roter Riesling	7,0 / 57	9,5 / 73	11,4 / 85
Sauvignon Cita	8,0 / 63	10,3 / 78	11,9 / 88
Sauvignon Gryn	8,0 / 63	10,3 / 78	11,9 / 88

Sauvignon Sary	8,0 / 63	9,8 / 75	11,9 / 88
Silcher	7,5 / 60	9,8 / 75	11,4 / 85
Souvignier Gris	8,0 / 63	10,3 / 78	11,9 / 88
Hegel	7,5 / 60	9,5 / 73	11,4 / 85
Lagrein	7,5 / 60	9,8 / 75	11,9 / 88
Malbec	8,0 / 63	10,3 / 78	11,9 / 88
Nebbiolo	8,0 / 63	10,3 / 78	11,9 / 88

Qualitätswein, Prädikatswein (Kabinett, Spätlese)

Spezifisches önologisches Verfahren

Die natürlichen Mindestalkoholgehalte für Qualitätsweine und Prädikatsweine für die ergänzten Keltertraubensorten:

Natürlicher Mindestalkoholgehalt (%Vol) / Mindestmostgewicht (°Oe

Pinotage	8,0 / 63	10,3 / 7	11,9 / 88
Sangiovese	8,0 / 63	10,3 / 78	11,9 / 88
Syrah	8,0 /63	10,3 /78	11,9 / 88
Tempranillo	8,0 / 63	10,3 / 78	11,9 /88
Schwarzer Urban	7,0 / 57	9,5 / 73	11,4 / 85

b. Höchsterträge

Für Flächen im Bundesland Baden-Württemberg gilt ein Hektarhöchstertrag von 110 hl/ha für Normallagen zuzüglich 20 % Überlagerungsmöglichkeit und 150 hl/ha für die im Rebenaufbauplan abgegrenzten und verbindlich zur gemeinschaftlichen Weinbaukartei gemeldeten Steillagen zuzüglich 20% Überlagerungsmöglichkeit. Für Flächen im Bundesland Bayern gilt ein Hektarhöchstertrag von 110 hl/ha. Hektoliter je Hektar

6. ABGEGRENZTES GEBIET

Baden-Württemberg: Rebflächen in den Gemeinden der Landkreise: Main - Tauber, Neckar - Odenwald, Hohenlohe, Heilbronn, Rhein - Neckar, Ludwigsburg, Enzkreis, Rems - Murr, Esslingen, Tübingen, Reutlingen, Bodensee sowie in den Stadtkreisen Heilbronn und Stuttgart.

Bayern: Rebflächen auf den Gemarkungen Hoyren und Aeschach, Lindau, Nonnenhorn, Wasserburg und Bodolz.

Die Abgrenzung erfolgt anhand der Rebenaufbaupläne sowie für den Qualitätsweinbau geeignete Flächen, die in räumlichem Zusammenhang mit diesen Flächen stehen. Der räumliche Zusammenhang ist gegeben, wenn ein Teil der mit Reben zu bepflanzenden Fläche eine Entfernung von maximal 100 Meter zum bestehenden Rebenaufbauplan aufweist. Zur Festlegung der für Qualitätsweinbau geeigneten Flächen kann ein Sachverständigenausschuss einberufen werden.

7. WICHTIGSTE KELTERTRAUBEN

Würzer
Weißer Gutedel
Weißer Elbling
Viognier
Cabernet Sauvignon
Cabernet Mitos
Cabernet Franc
Cabernet Dorsa
Cabernet Dorio
Cabernet Cubin
Cabernet Cortis
Cabernet Carol
Cabernet Carbon
Bronner
Bolero
Blauer Zweigelt
Blauer Silvaner
Blauer Frühburgunder
Blauburger
Baron
Bacchus
Auxerrois

Arnsburger
Allegro
Albalonga
Acolon
Accent
Regent
Blauer Limberger
Schwarzriesling
Blauer Trollinger
Kerner
Weißer Burgunder
Blauer Portugieser
Ruländer
Grüner Silvaner
Dornfelder
Blauer Spätburgunder
Müller Thurgau
Weißer Riesling
Grauer Burgunder
Goldriesling
Gewürztraminer
Gelber Muskateller
Früher Roter Malvasier
Freisamer
Fontanara
Findling
Faberrebe
Ehrenfelser
Ehrenbreitsteiner
Dunkelfelder
Domina
Kernling
Kanzler
Juwel
Johanniter
Huxelrebe
Hölder
Hibernal
Heroldrebe
Helios

Helfensteiner
Hegel
Deckrot
Dakapo
Chardonnay
Palas
Osteiner
Ortega
Orion
Optima 113
Nobling
Neronet
Muskat Ottonel
Muskat Trollinger
Muscaris
Müllerrebe
Morio Muskat
Monarch
Merzling
Merlot
Mariensteiner
Tauberschwarz
Syrah
Staufer
Souvignier Gris
Solaris
Sirius
Silcher
Siegerrebe
Schönburger
Scheurebe
Sauvignon Blanc
Saphira
Saint Laurent
Rubinet
Roter Traminer
Roter Riesling
Roter Muskateller
Roter Gutedel
Roter Elbling

Rotberger
Rondo
Rieslaner
Reichensteiner
Regner
Prior
Prinzipal
Piroso
Phoenix
Perle

8. BESCHREIBUNG DES ZUSAMMENHANGS BZW. DER ZUSAMMENHÄNGE

Die Steillagen mit ihrem extremen trocken-warmen Klima prägen Württemberg auf besondere Weise, so dass hier selbst späte Rebsorten zur Vollreife gelangen. Mit der jahrgangsabhängigen Witterung in Kombination mit der Vielfalt der Böden entstehen Jahr für Jahr individuelle, unverwechselbare Weine, die durch ihr Aromaspiel und ihre Fruchtigkeit beeindrucken und die Besonderheit des Anbaugebietes Württemberg herausstellen.

9. WEITERE WESENTLICHE BEDINGUNGEN

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Um die dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen mit Ausnahme von teilweise gegorenem Traubenmost die Weine (Qualitätsweine, Prädikatsweine), Likörweine (Qualitätslikörweine), Perlweine (Qualitätsperlweine b.A.) und Qualitätsschaumweine (Sekte b.A.) zuvor eine Amtliche Prüfung, die sich in eine analytische und eine sensorische Prüfung gliedert, erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Amtliche Prüfungsnummer (A.P.Nr.) ist auf dem Etikett anzugeben.

.

10. LINK ZUR PRODUKTSPEZIFIKATION

http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein