Aanvraag voor nieuwe wijnnaam

I. ENIG DOCUMENT

1. TE REGISTREREN NAAM/NAMEN

Maasvallei Limburg (nl)

2. TYPE GEOGRAFISCHE AANDUIDING:

BOB – Beschermde oorsprongsbenaming

3. CATEGORIEËN VAN WIJNBOUWPRODUCTEN

1. Wijn

4. BESCHRIJVING VAN DE WIJN(EN)

acolon

Monocépages karakteriseren de wijnsoort met volgende beschrijving:
Kleur: dieprode kleur
Neus : aroma's van rood en zwart fruit, zoals frambozen, bramen, bosbessen en pruimen
Smaak: volle en fruitige smaak. De zachte tannines zorgen voor een snelle rijping op fles. Voor Noordelijk gelegen wijnge¬bieden, zoals de Maasvallei Limburg, blijven ook hier de zuren goed bewaard waar¬door een harmonisch evenwicht ontstaat tussen tannines, fruit en diepgang.
Afdronk: fruit domineert in de afdronk. Een assemblage is eerder een uitzondering, maar mogelijk. Het voert echter te ver om alle mogelijke assemblages te beschrijven.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	9,5
Totale minimale zuurtegraad:	4,5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

auxerrois

Monocépages karakteriseren de wijnsoort met volgende beschrijving:
Kleur: licht (citroengeel) en helder.

Neus: aroma's van rijpe gele appels, soms groene peer.
Smaak: droog met een fijn en zacht zuurgehalte. De wijnen zijn fruitig, met aroma's van appels en peer.
Afdronk: De afdronk van Auxerrois is voor de meeste jaren, mede door de klimaatsopwarming, welke zich in het microklimaat van Maasvallei Limburg expliciet manifesteert, intens en lang.
Een assemblage is eerder een uitzondering, maar mogelijk. Het voert echter te ver om alle mogelijke assemblages te beschrijven.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	9,5
Totale minimale zuurtegraad:	4,5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

chardonnay

Monocépages karakteriseren de wijnsoort met volgende beschrijving:
Kleur: helder, strogeel tot gemiddeld goudgeel (invloed van hout).
Neus: heel zuiver met fruitaroma's van citroen, soms suikermeloen, abrikoos, boter, toast en vanille en complexe aroma's (door bâtonnage).
Smaak: droog. Het mondgevoel varieert van strak tot smeuïg. De wijnen zijn fruitig en elegant maar kunnen door houtopvoeding ook breder, intens en weelderig smaken. De minera¬liteit van de kiezel uit de Maasvallei Limburg is hier uitgesproken. Bijzonder verfijnde zuren zorgen voor een uitgesproken terroirexpressie.
Afdronk: de kiezelondergrond is de basis van een lange mineralige intensiteit.
Een assemblage is eerder een uitzondering, maar mogelijk. Het voert echter te ver om alle mogelijke assemblages te beschrijven.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	9,5
Totale minimale	4,5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur

zuurtegraad:	
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

dornfelder

Monocépages karakteriseren de wijnsoort met volgende beschrijving:

Kleur: intens dieprood

Neus: De Dornfelder heeft intense fruitaroma's van amarenakersen, bramen en vlierbessen. .

Smaak: overheersende, volle fruitsmaak. Kenmerkend voor de Maasvallei Limburg is dat de zuren vrij discreet zijn en de tannines zeer licht en rijp.

Afdronk: het hele aromaspectrum van de neus komt terug, vaak met nog wat zoethout.

Een assemblage is eerder een uitzondering, maar mogelijk. Het voert echter te ver om alle mogelijke assemblages te beschrijven.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	9,5
Totale minimale zuurtegraad:	4,5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

gewürztraminer

Monocépages karakteriseren de wijnsoort met volgende beschrijving:

Kleur: Het uiterlijk van de wijn is intens geel met lichtgouden reflexen.

Neus: De geur bevat een zeer aromatisch palet. De neus is krachtig en complex, met uitgesproken exotisch fruit, bloemen, citrusfruit en specerijen. Vaak komen daar aroma´s bij van honing en rijpe vruchten.

Smaak: De wijn heeft veel body, goed gestructureerd is met discrete zuren, die kenmerkend zijn voor de ondergrond van de Maasvallei Limburg.

Afdronk: het hele aromaspectrum van de neus komt terug, vaak met nog wat zoethout.

Een assemblage is eerder een uitzondering, maar mogelijk. Het voert echter te ver om alle mogelijke assemblages te beschrijven.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	9,5
Totale minimale zuurtegraad:	4,5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

pinot blanc

Monocépages karakteriseren de wijnsoort met volgende beschrijving:

Kleur: heldere, gele kleur.

Neus:fruitig met impressies van rijpe peer en een vleugje kruidig.

Smaak: mineralig door de kiezelondergrond in Maasvallei Limburg, met een klein beetje petillant.

Afdronk: een grote lengte en een smaakrijke finale, met uitgesproken ‘crispy’ zuren en fruitigheid in evenwicht, typisch voor de Maasvallei Limburg.

Een assemblage is eerder een uitzondering, maar mogelijk. Het voert echter te ver om alle mogelijke assemblages te beschrijven.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	9,5
Totale minimale zuurtegraad:	4,5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

pinot gris

Monocépages karakteriseren de wijnsoort met volgende beschrijving:

Kleur: zachtgele kleur met een mooi tranencollier.

Neus: zuiver met intense geuren van gele peren, honing (soms amandel) en een open expressieve van kruidigheid, peper, vuursteen en een beetje rokerig.
Smaak en afdronk: perfect evenwicht tussen ragfijne zuren, typisch voor Maasvallei Limburg en een toets van honing, gevolgd door een lange afdronk.
Een assemblage is eerder een uitzondering, maar mogelijk. Het voert echter te ver om alle mogelijke assemblages te beschrijven.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	9,5
Totale minimale zuurtegraad:	4,5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

pinot noir

Monocépages karakteriseren de wijnsoort met volgende beschrijving:
Kleur: wit, rosé en van robijnrood tot granaatrood
Neus: de wijnen zijn intens en fruitig, delicate fruitaroma's van rode bessen, framboos, zwarte kers en wilde braam.
Smaak: Fluweelzachte, rijpe tannines, in goede balans met veel structuur en de typische terroir expressie van de Maasvallei Limburg. Kan tot 10 jaar op de fles rijpen.
Afdronk: zeer intense en lange afdronk.
Een assemblage is eerder een uitzondering, maar mogelijk. Het voert echter te ver om alle mogelijke assemblages te beschrijven.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	9,5
Totale minimale zuurtegraad:	4,5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	

Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

riesling

Monocépages karakteriseren de wijnsoort met volgende beschrijving:

Kleur: citroengeel en helder van uiterlijk.

Neus: heel zuiver met intense geuren van witte steenvruchten (perzik) en appels, soms groene peer en een vleugje citrus.

Smaak: De kiezel in de Maasvallei Limburg geeft een rokerige minerale smaak met een vleugje kruidigheid. Gerijpt voert de uitgesproken karakteristieke geur van petroleum en honing de boventoon.

Afdronk: intense en lange afdronk.

Een assemblage is eerder een uitzondering, maar mogelijk. Het voert echter te ver om alle mogelijke assemblages te beschrijven.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	9,5
Totale minimale zuurtegraad:	4,5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

siegerebe

Monocépages karakteriseren de wijnsoort met volgende beschrijving:

Kleur: lichtgeel

Neus: Zeer aromatische wijn door de typiciteit van de kruisingsouders Madeleine Angevine en Gewürztraminer welke in de Maasvallei Limburg explicieter naar voren treedt door een meer kruidig karakter en een aciditeit die blijkens ervaring niet naar voren komt in andere wijngebieden.

Smaak: goede combinatie van zuren en aroma’s.

Afdronk: intens mondgevoel

Een assemblage is eerder een uitzondering, maar mogelijk. Het voert echter te ver om alle mogelijke assemblages te beschrijven.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	9,5
Totale minimale zuurtegraad:	4,5 in gram per liter, uitgedrukt in wijnsteenzuur
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

Andere kenmerkende eigenschappen

- Voor de verse druiven, de gedeeltelijk gegiste druivenmost of de jonge nog gistende wijn, en uitsluitend op het wijnbouwbedrijf, is verhoging van TAV toegelaten door toevoeging van saccharose, geconcentreerde druivenmost of gerectificeerde, geconcentreerde druivenmost. Verhoging van het natuurlijk TAV tot max. 2,5% vol.
- Gedeeltelijke ontzuring van most en jonge nog gistende wijn is toegelaten.
Na 15/03 gedeeltelijke ontzuring van de wijn toegelaten tot max. 1 g/l, als wijnsteenzuur, i.e. 13,3 meq/l.
- Indien een van kenmerken niet wordt omschreven, wordt uitgegaan van de toepasselijke minimum- en maximumwaarden die zijn vastgesteld in Verordening (EU) nr. 1308/2013 en Verordening (EG) nr. 606/2009 of, indien van toepassing, de nationale ministeriële regels.

Algemene analytische kenmerken	
Maximaal totaal alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Minimaal effectief alcoholvolumegehalte (in volumeprocent):	
Totale minimale zuurtegraad:	in milliequivalent per liter
Maximumgehalte aan vluchtige zuren (in milliequivalent per liter):	
Totaal maximumgehalte aan zwaveldioxide (in milligram per liter):	

5. WIJNBEREIDINGSPROCEDÉS

a. Essentiële oenologische procedés

Specifiek oenologisch procedé
Temperatuurgecontroleerde vergisting door middel van koel- en verwarmingsinstallatie op roestvrijstalen tanks en/of op eikenhouten vaten.

b. Maximumopbrengsten

Acolon, Auxerrois, Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Siegerebe
75 hectoliter per hectare

Acolon, Auxerrois, Chardonnay, Gewürztraminer, Pinot Blanc, Pinot Gris, Riesling, Siegerebe
10.750 kilogram druiven per hectare

Dornfelder
90 hectoliter per hectare

Dornfelder
12.850 kilogram druiven per hectare

Pinot Noir
60 hectoliter per hectare

Pinot Noir
8.600 kilogram druiven per hectare

6. AFGEBAKEND GEBIED

De voor de productie van wijn uit de Maasvallei Limburg afgebakende zone bevindt zich in de wijnbouwzone A, gesitueerd tot op de geografische middenterrassen aan de beide oevers van de Maas in het historisch en geografisch verbonden Belgisch en Nederlands Limburg.
-Gemeenten/steden langs Belgische zijde: Kinrooi, Maaseik, Dilsen-Stokkem, Maasmechelen Lanaken
-Langs Nederlandse zijde: Stein, Sittard-Geleen, Echt-Susteren, Maasgouw, Roermond, Maasgouw en Leudal
Het afgebakende gebied heeft een oppervlakte van 155,09 km2

7. VOORNAAMSTE WIJNDRUIVEN

Auxerrois B
Acolon
Gewürztraminer B
Dornfelder N
Chardonnay B
Siegerrebe Rs

Riesling B
Pinot Noir N
Pinot Gris G
Pinot Blanc B

8. BESCHRIJVING VAN HET (DE) VERBAND(EN)

Situering

Het gebied “Maasvallei Limburg” situeert zich binnen de alluviale vlakte van de grindige Maas (i.e. welke grotendeels de fysieke landsgrens vormt tussen Nederland en België). De ondergrond bestaat uit een dikke laag grind welke door sedimentatie werd afgezet uit Jura en Ardennen. De dikte van het grindpakket bedraagt 5 à 15 m. Bovenop het grindpakket werd later een dikke leemlaag afgezet die maakte dat de Maasvallei agrarisch een aantrekkelijke regio werd. De regio kende historisch en economisch een sterke ontwikkeling toen de Maas nog bevaarbaar was. Steden zoals Roermond, Stokkem en Maaseik zijn daardoor als handelscentra tot ontwikkeling kunnen komen.

Relevante druivensoorten binnen de geografische omschrijving

Typische druivenrassen die goed kunnen gedijen in een gematigd klimaat komen ook voor in de Maasvallei Limburg : Acolon, Auxerrois, Chardonnay, Dornfelder, Gewürztraminer, Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling en Siegerrebe. Het regionaal karakter door de kenmerkende ondergrond van leem en grind en zoals uitgebreid toegelicht onder de paragraaf over het causaal verband, kenmerkt ook de smaak van de overwegend monocépage wijnen.

Causaal verband: historisch

Reeds in de vroege Middeleeuwen werden er in de abdijen langs de Maas wijndruiven geteeld. Historische geschriften verwijzen naar een bescheiden wijnproductie binnen de abdijmuren. Verder bestaan nog meerdere toponymische verwijzingen naar wijngaarden (o.m. de Wingerd), hetgeen de historische aanwezigheid van wijnbouw in de streek verklaart. Ook de adellijke Benedictessen van het Stift in Thorn verwierven hun Vrijheerlijkheidsstatus en uiteindelijk het vorstendom o.a. door de wijn. De vele typoniemen zoals “wingerd”, “wingerdenplein” enz. verwijzen naar een rijk wijnbouwverleden. Vermeldenswaard is ook de legende uit de 8ste eeuw van het “wijnwonder” in Aldeneik.
Deze verwijzingen naar aanwezigheid van wijn strekken zich uit over de volledige Maasvallei.

Causaal verband: geologie/bodem

Maasgrind bevat vooral kalksteen, kwarts en silex. Door zijn mengeling van meerdere soorten gesteenten is het zeer rijk aan mineralen hetgeen zich vertaalt in uitgebalanceerde wijnen met typisch mineralige smaken en ragfijne zuren.
Bovenop het grindpakket zorgt de zandleembodem voor meer gewicht, diepgang en rijkdom en een breder smaakpallet. De onderliggende kiezel en stenen zorgen voor een zekere sprankeling en vooral kracht die wijnen met een typische mineralige smaak opleveren. De wortels van de

wijnstok gaan altijd doorheen het grindpakket tot op het grondwaterniveau waar zich de meeste mineralen bevinden die de smaak van de wijnen zo kenmerkt.

Causaal verband: Klimaat

Een trage rijping in het kenmerkende microklimaat van de Maasvallei Limburg verbetert de ontwikkeling van de smaak, zoals hierna beschreven. Door de koelere nachten in de herfst worden zuren geleidelijk afgebouwd waardoor de wijndruiven lang kunnen rijpen en de typische aroma's uit dit gebied worden versterkt. Het Kempisch Plateau beschermt de achterliggende Maasvallei tegen teveel neerslag en zorgt voor een beschut, en daardoor warmere en drogere omstandigheden. Ook de watermassa's van de achtergebleven grindplassen zorgen voor een regulerende temperatuurwerking en voor een uitstekende ventilatie. De loofwand droogt hierdoor sneller op. Hierdoor bereiken de druiven een evenwichtige balans tussen suikers, zuren en aroma's.

Causaal verband: menselijke factoren

Zoals elders al weergegeven is wijnbouw al eeuwenlang aanwezig in Maasvallei Limburg. Sinds midden vorige eeuw is dit gebied verder door de mens geboetseerd door de grindontginningen en aanleg van Maasplassen. Hierdoor kunnen de wijnen uit de BOB zich onderscheiden van de BGA en andere appellaties. Aan de basis hiervan ligt de warmtebuffering door de grote wateroppervlakte van de Maas en de Maasplassen, waardoor voorjaarsvorst amper kans krijgt en in het najaar hogere temperaturen worden bekomen die van onderscheidend belang zijn voor de kwalitatieve en beheersbare rijping van de druif. Hierdoor wordt de continuïteit in de smaak van de wijnen gegarandeerd en verkrijgen we onderscheidende wijnparameters zoals bv. pH, zuren en suikers.

Deze landschappelijke ingrepen door toedoen van de mens zijn uniek in Europa en aldus bepalend geweest voor de enge begrenzing van het gebied.

9. ANDERE ESSENTIËLE VOORWAARDEN

geen andere essentiële voorwaarden te vermelden

Rechtskader:

Type aanvullende voorwaarde:

Beschrijving van de voorwaarde:

10. LINK NAAR HET PRODUCTDOSSIER

http://lv.vlaanderen.be/nl/landbouwbeleid/kwaliteitssystemen/beschermde-oorsprongsbenamingen-bob-en-beschermde-geografische