Ref. Ares(2020)489233 - 27/01/2020

Antrag für einen neuen Weinnamen

Würzburger Stein-Berg
PDO-DE-02403
Datum der Anwendung: 27/01/2020

1. EINZIGES DOKUMENT

1.1. Name(n)

Würzburger Stein-Berg (de)

1.2. Art der geografischen Angabe:

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

1.3. Kategorien von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

1.4. Beschreibung des Weins / der Weine

Qualitätswein

Weißweine aus den Rebsorten Silvaner, Riesling und Weißer Burgunder

Charakteristische Eigenschaften: hohe Dichte und Fülle bei gleichzeitiger Eleganz

- abgepufferte, eingebundene harmonische Säurestruktur

- gut eingebundener Alkohol

- eine von Muschelkalkböden nachhaltig geprägte Mineralität

- feine rebsortenspezifische Fruchtausprägungen

- Qualitätsweine vom Würzburger Stein-Berg sind trockene Weißweine

- Weine mit besonders rauchiger Feuersteinnote und feiner Fruchtausprägung

- Farbspektrum von gelb bis goldgelb

- Natürlicher Alkoholgehalt mindestens 12,2 % vol. - 90 °Oe, Gesamtalkohol nach Anreicherung maximal 15 % vol.

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	15
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	11
Mindestgesamtsäure:	5 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	150

Prädikatswein Auslese

Weißweine aus den Rebsorten Silvaner, Riesling und Weißer Burgunder

Charakteristische Eigenschaften: hohe Dichte und Fülle bei gleichzeitiger Eleganz

- abgepufferte, eingebundene harmonische Säurestruktur

- gut eingebundener Alkohol

- eine von Muschelkalkböden nachhaltig geprägte Mineralität

- feine rebsortenspezifische Fruchtausprägungen

- Weine mit besonders rauchiger Feuersteinnote und feiner Fruchtausprägung

- Farbspektrum von gelb bis goldgelb

- Prädikatsweine von Auslese bis Trockenbeerenauslese und Eiswein zeichnen sich durch einen deutlichen Restzuckergehalt von mindestens 45g/l aus, Noblesse vielschichtige Weine.

- Natürlicher Alkoholgehalt mindestens 13,8 % vol. - 100 °Oe.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt	7

(in % vol):	
Mindestgesamtsäure:	6 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	350

Prädikatswein Beerenauslese

Weißweine aus den Rebsorten Silvaner, Riesling und Weißer Burgunder

Charakteristische Eigenschaften: hohe Dichte und Fülle bei gleichzeitiger Eleganz

- abgepufferte, eingebundene harmonische Säurestruktur

- gut eingebundener Alkohol

- eine von Muschelkalkböden nachhaltig geprägte Mineralität

- feine rebsortenspezifische Fruchtausprägungen

- Weine mit besonders rauchiger Feuersteinnote und feiner Fruchtausprägung

- Farbspektrum von gelb bis goldgelb

- Prädikatsweine von Auslese bis Trockenbeerenauslese und Eiswein zeichnen sich durch einen deutlichen Restzuckergehalt von mindestens 45g/l aus, Noblesse vielschichtige Weine.

- Natürlicher Alkoholgehalt mindestens 17,7 % vol. - 125 °Oe.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	5,5
Mindestgesamtsäure:	6 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	400

Prädiaktswein Trockenbeerenauslese

Weißweine aus den Rebsorten Silvaner, Riesling und Weißer Burgunder

Charakteristische Eigenschaften: hohe Dichte und Fülle bei gleichzeitiger Eleganz

- abgepufferte, eingebundene harmonische Säurestruktur

- gut eingebundener Alkohol

- eine von Muschelkalkböden nachhaltig geprägte Mineralität

- feine rebsortenspezifische Fruchtausprägungen

- Weine mit besonders rauchiger Feuersteinnote und feiner Fruchtausprägung

- Farbspektrum von gelb bis goldgelb

- Prädikatsweine von Auslese bis Trockenbeerenauslese und Eiswein zeichnen sich durch einen deutlichen Restzuckergehalt von mindestens 45g/l aus, Noblesse vielschichtige Weine.

- Natürlicher Alkoholgehalt mindestens 21,5 % vol. - 150 °Oe.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	5,5
Mindestgesamtsäure:	6 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	35
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	400

Prädikatswein Eiswein

Weißweine aus den Rebsorten Silvaner, Riesling und Weißer Burgunder

Charakteristische Eigenschaften: hohe Dichte und Fülle bei gleichzeitiger Eleganz

- abgepufferte, eingebundene harmonische Säurestruktur

- gut eingebundener Alkohol

- eine von Muschelkalkböden nachhaltig geprägte Mineralität

- feine rebsortenspezifische Fruchtausprägungen

- Weine mit besonders rauchiger Feuersteinnote und feiner Fruchtausprägung

- Farbspektrum von gelb bis goldgelb

- Prädikatsweine von Auslese bis Trockenbeerenauslese und Eiswein zeichnen sich durch einen deutlichen Restzuckergehalt von mindestens 45g/l aus, Noblesse vielschichtige Weine.

- Natürlicher Alkoholgehalt mindestens 17,7 % vol. - 125 °Oe.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gelten die Regelungen des deutschen Weingesetzes.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	5,5
Mindestgesamtsäure:	6 In Gramm pro Liter, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l):	400

1.5. Weinbereitungsverfahren

1.5.1. Spezifische önologische Verfahren

Wein

Spezifisches önologisches Verfahren

Prädikatsweine haben einen Mindest-Restzuckergehalt von 45 g/Liter.

Im Übrigen gelten für die Herstellung von Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Würzburger Stein-Berg“ die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sowie die nationalen Regelungen.

1.5.2. Höchsterträge

Wein

50 Hektoliter je Hektar

1.6. Abgegrenztes geografisches Gebiet

Alle genannten Zahlen sind ausschließlich eingetragene Flurnummern der kreisfreien Stadt Würzburg, Bayern.

Die g. U. Würzburger Stein-Berg beinhaltet ausschließlich Flächen der in der Weinbergsrolle eingetragenen Einzellage Würzburger Stein. In den unten aufgeführten Textteilen ist die eindeutige Abgrenzung der g. U. Würzburger Stein-Berg beschrieben.

Von SW-Ecke v. 7469 ostwärts entlang Weg 7468/1, entlang Ostgrenze von 5857 nordwärts bis Weg 5853/3, dort ostwärts bis östlichen Ende 5695.

Nördlich 5695 westwärts bis Ostgrenze von 5689. Von dort nordwärts entlang östlicher Grenzen 5689, 5687, 5681.

An Nordgrenze 5681 Westl. Weg 5679, an 5725/1 nördlich, dann entlang des Weges 5727/0, 5775/3 bis Ostgrenze 5775/0, dort südwärts verlaufend bis Weg 5783/0, dort westwärts bis Ostgrenze 5782/0, dort nordwärts bis 5782/2. Entlang 5782/2 42 Meter westwärts bis Ende Weinberg. Von dort wieder in gerader Linie südwärts bis Weg 5783. Entlang der Wege 5783, 5553, 5822 bis 5830. Entlang Weg 5834 Richtung Westen bis zur nördlich Grenze von 7996. An der nördlichen Grenze von 7996, 7996/2 und 5850 bis zum Weg 5852. Auf Weg 5852 südwärts bis Weg 7468/1. Westwärts bis westliches Ende von 7469. Westliche Grenze 7469 südwärts 7468/1.

Die mit den Flurnummern eingegrenzte Fläche der g. U. Würzburger Stein-Berg ist damit eine Teilfläche der Weinbergslage Würzburger Stein, die im Gebiet der GU Franken liegt, Gemarkung Würzburg, Bayern. Die Besonderheit an dieser abgegrenzten g. U.-Fläche liegt in der Steilheit, seiner Nähe zum Fluss als Wärmespeicher und dem vorherrschenden

Grundgestein des Mittleren Muschelkalks, wodurch die g.U.-Fläche sich von den umliegenden Parzellen der Einzellage Würzburger Stein qualitativ abhebt.

1.7. Wichtigste Weintraubensorte(n)

Weißer Riesling - Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

Weißer Burgunder - Pinot Blanc, Pinot Bianco, Weißburgunder

Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner

1.8. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Wein

Würzburger Stein-Berg umfasst die besten Parzellen der Einzellage Würzburger Stein. Sonnenreicher, sehr steiler Hang aus Muschelkalkstein. Nach Süden geöffnete, muschelförmige Lage am Main als Wärmespeicher.

Die Topografie des „Würzburger Stein-Bergs“ ist durch die klassische Talbildung von sog. Gleit- und Prallhängen charakterisiert, die vor ca. 2 Mio. Jahren durch eine Änderung der Fließrichtung des sog. „Urmains“ ausgelöst wurde, der ab dieser Zeit nicht mehr hin zur Donau, sondern zum Rhein hin entwässerte. Die einzigartige mäandernde Fließrichtung des Maines hat die für den Weinbau besonders qualitativ hochwertige Lage am Prallhang heraus modelliert. Der Würzburger Stein-Berg zählt dabei durch den extremen Steilanstieg und seiner hohlspiegelförmigen topografischen Südwest Ausrichtung zu einer der hochwertigsten Lagen Deutschlands. Die unmittelbare räumliche Nähe des Flusslaufes wie aber im Besondern auch die Nähe eines urbanen Kleinklimas durch die Stadt Würzburg sorgen gemeinsam für ein besonderes Mikroklima im Würzburger Stein-Berg, das maßgeblich Einfluss auf die Qualität der Weine nimmt.

Boden aus humusreichem Verwitterungsmaterial, stellenweise dünne Lehm- und Tonschichten. Böden mit gutem Wasser- und Wärmespeichervermögen. Höhenlage 190 bis 285 Meter ü. NN. Hangneigung 45 bis 65 Prozent. Starke Sonneneinstrahlung. Der Main wirkt als Wärmespeicher und Lichtenergiereflektor. Die Wärmewirkung der Stadt Würzburg verbessert Kleinklima.

Das beschriebene geographische Gebiet hebt sich durch den mittleren Muschelkalkboden, seiner steilen Exposition und der damit verbundenen Trockenheit des Standortes von den benachbarten Stücken der Lage Würzburger Stein ab. Das geographische Gebiet ist der steile Südhang eines Bergrückens, der keinem Kaltlufteintrag aus einer darüber liegenden Plateaulage ausgesetzt ist, und unterscheidet sich dadurch von den Weinbergen des umliegenden Gebietes. Der Muschelkalkstein hat ein geringes Porenvolumen, dadurch eine hohe Lagerdichte bzw. ein hohes spezifisches Gewicht und somit eine hohe Wärmespeicherkapazität. Die Inklination und die Exposition nach Süden ermöglichen einen bestmöglichen Wärmeeintrag. Durch die Wechselwirkungen der Umweltfaktoren des geschützten Gebietes (Ausgangsgestein, Bodenart, Kleinklima, Hangneigung

und Hangausrichtung, Sonneneinstrahlung, Schutz vor Kaltlufteintrag, Nähe zum Fluss) sind die Weine würziger, fordernder und haben eine größere Salzigkeit auf der Zunge als die restlichen angrenzenden Flurstücke. Exposition, Inklination, Ausgangsgestein und Bodenart, Main sind in ihren Wechselwirkungen einzigartig und prägen die Weine. Die Reben nehmen aus dem kargen Muschelkalkboden mit einem hohen Steinanteil mehr Mineralien auf, die den späteren Wein prägen, als in Weinbergen außerhalb des geschützten Gebietes. Das warme Kleinklima ermöglicht eine lange Vegetationszeit für eine lange Aromenbildung und eine lange Mineralstoffaufnahme in die Weinbeeren und den daraus gewonnenen Weinen. Durch die Hangneigung und Ausrichtung ist der Wärmeeintrag in die Parzellen besonders hoch. Die Reben können viel Aromen- und Inhaltsstoffe in die Weinbeeren und somit in den späteren Wein einlagern. Die Weine aus den gewonnenen Trauben des Gebietes sind reif, harmonisch, rund, tiefgründig und weisen einen Duft und Geschmack nach Feuerstein (flint) auf.

Der Bergrücken des geschützten Gebietes hält Kaltluft ab, welche die Wachstumszeit der Reben verkürzen und die Reifezeit der Weintrauben begrenzen würde. Der gemeldete Teil des Weinberges wurde somit im Laufe der Geschichte und der Jahrhunderte alten Kultivierung das ursprüngliche und namensgebende Stück für den Würzburger Stein – Würzburger Stein-Berg.

Durch die Ertragsbegrenzung auf maximal 5000 Liter pro Hektar und Jahr sowie die Eingrenzung auf nur drei Rebsorten (Silvaner, Riesling, Weißer Burgunder) sichern die Erzeuger eine beständig hohe Qualität der Weine des geschützten Gebietes und ein scharf abgegrenztes Rebsortenprofil. Diese drei Rebsorten spiegeln das Terroir dieses Gebietes am besten wider. Bei Weinen aus den Weinbergen der Umgebung sind mehr als 70 Rebsorten erlaubt und ein höherer Ertrag von 10.800 Liter pro Hektar und Jahr.

Die Besonderheit der Weine aus dem geschützten Gebiet wird in der fränkischen Literatur seit Jahrhunderten beschrieben und bestätigt.

Die jahrhundertelange Erfahrung der Winzer mit dem Standort und den Weinen aus dem gesch. Gebiet prägen den Geschmack der Weine. Tradition und Nachhaltigkeit bestimmen seit Jahrhunderten die Produktionsmethoden zur Erzeugung hochwertiger Weine. Unzählige Auszeichnungen und Ehrungen auf nationaler und internationaler Ebene sind ein Beleg der hohen Weinqualität.

Somit lässt sich ein besonderes Wirkungsgefüges dieses Terroirs, bestehend aus der Geologie der des Mittleren Muschelkalkes der erdgeschichtlichen Periode der Trias, den daraus entstandenen Böden, der besonderen und einzigartigen Topografie (Exposition, Inklination, Fluss- und Stadtnähe), dem daraus resultierenden Kleinklima und schließlich mit der nachhaltigen Jahrhunderte alten Bewirtschaftung am Steilhang für die klassischen Rebsorten Riesling, Silvaner und Weißer Burgunder aus alten, optimal gepflegten Rebbeständen und bei geringen Erträgen konstatieren.

1.9. Weitere Bedingungen

Wein

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Durch die Ertragsbegrenzung auf maximal 5000 Liter pro Hektar und Jahr sowie die Eingrenzung auf nur drei Rebsorten (Silvaner, Riesling, Weißer Burgunder) sichern die Erzeuger eine beständig hohe Qualität der Weine des geschützten Gebietes und ein scharf abgegrenztes Rebsortenprofil für den gebietstypischen Geschmack der Weine.

Es dürfen nur Weine mit dem Begriff des geschützten Gebietes bezeichnet werden, wenn die verarbeiteten Trauben von Rebstöcken stammen, die ein Mindestalter von acht Jahren seit Pflanzung im geschützten Gebiet erreicht haben.

Rebstöcke ab einem Mindestalter von acht Jahren gewährleisten durch eine bessere Durchwurzelung des Bodens eine höhere und stabilere Qualität der daraus gewonnenen Weine bei unterschiedlichen Wachstumsbedingungen. Weine aus den angrenzenden Parzellen außerhalb des geschützten Gebietes unterliegen keinem Mindestalter der Reben, aus denen sie gewonnen werden. Das Gleiche gilt für die gesamte Weinanbauregion.

1.10. Link zur Produktspezifikation

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein