Ref. Ares(2011)1394637 - 21/12/2011

Baden-Württemberg

MINISTERIUM FÜR LÄNDLICHEN RAUM
UND VERBRAUCHERSCHUTZ

Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

„Württemberg“

Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung



Produktspezifikation für Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung Württemberg

1. Geschützter Name

„Württemberg“

Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind:

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Ursprungsbezeichnung obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:

Wein:
Qualitätswein, auch ergänzt durch b.A.,
Prädikatswein ergänzt durch:
- Kabinett,
- Spätlese,
- Auslese,
- Beerenauslese,
- Trockenbeerenauslese,
- Eiswein.

Qualitätsschaumwein: Sekt b.A. oder Winzersekt
Perlwein: Qualitätsperlwein, auch ergänzt durch b.A,

mögliche zusätzliche Bezeichnungen zu den vorgenannten:
Classic (Klassic),
Riesling-Hochgewächs,
Schillerwein,
Weißherbst,
Likörwein bzw. Qualitätslikörwein,
Federweißer.

Die Produktspezifikationen beziehen sich auf Kategorien Kategorie 1. - Wein, 3. Likörwein, 5. - Qualitätsschaumwein, 8. - Perlwein und 11. – Teilweise gegorenen Traubenmost des Anhangs XIb der VO (EG) Nr. 1234/2007.

2. Beschreibung der Weine

Mit der Ursprungsbezeichnung Württemberg werden folgende Erzeugnisse hergestellt (jeweils als Rotwein, Roséwein incl. Weißherbst und Blanc de Noir, Weißwein und Rotling):

- Wein
  Qualitätswein (auch ergänzt durch: b.A.)
  Prädikatswein
  Classic (Klassic),
  Riesling-Hochgewächs.
  Schillerwein
  Weißherbst
- Likörwein
  Qualitätslikörwein
- Perlwein
  Qualitätsperlwein (auch ergänzt durch: b.A.)
- Qualitätsschaumwein
  Qualitätsschaumwein, Sekt b.A
- Teilweise gegorener Traubenmost
  Federweißer

2.1. Analytisch

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 Werte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen bzw. dürfen, um die Bezeichnung verwenden zu dürfen:

· Qualitätswein und die Prädikatsweine Kabinett, Spätlese oder Auslese müssen mindestens 7 % vol vorhandenen Alkohol, die Prädikatsweine Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein müssen mindestens 5,5 % vol vorhandenen Alkohol aufweisen.

· Sekt b.A.: mindestens 10 % vol

· Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung max. 15%vol
· Zuckergehalt bei Erzeugnissen mit Geschmacksangaben gemäß Anhang XIV Teil A +B der VO (EG) Nr. 607/2009

Geschmacksangabe bei Stillwein (Qualitätswein und Prädikatswein)	Zuckergehalt:
trocken	Wenn der Zuckergehalt folgende Werte nicht überschreitet: - 4 g/l oder 9 g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 2 g/l niedriger ist als der Zuckergehalt
halbtrocken	Wenn der Zuckergehalt den vorgenannten Höchstwert überschreitet, folgende Werte aber nicht überschreitet: - 12 g/l oder - 18 g/l, sofern der in g/l Weinsäure ausgedrückte Gesamtsäuregehalt höchstens um 10 g/l niedriger ist als der 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 Qualitätsperlwein b.A.	**Zuckergehalt**
trocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 0 und 35 g/l liegt.
halbtrocken	Wenn sein Zuckergehalt zwischen 33 und 50 g/l liegt.
mild	Wenn sein Zuckergehalt über 50 g/l liegt.

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

Der Gehalt an Gesamtsäure muss mindestens 3,5 g/l betragen.

Gehalte an flüchtiger Säure:

a) max. 18 Milliäquivalent je Liter bei Weißwein und Roséwein,

b) max. 20 Milliäquivalent je Liter bei Rotwein,

c) max 30 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Beerenauslese oder Eiswein trägt,

d) max. 35 Milliäquivalent je Liter bei Wein, der den traditionellen Begriff Trockenbeerenauslese trägt.

Gesamtschwefeldioxidgehalte:

A. Weine (Qualitätswein und Prädikatswein)

1. Soweit aufgrund der Witterungsverhältnisse keine Erhöhung beschlossen wird, darf der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Weine 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 und Rotling.

2. 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 und Rotling;

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. Qualitätsperlwein b.A.
Es gelten die unter A. Unterabsatz 1. a) und b) und Unterabsatz 2. a) und b) genannten Werte.

C. Sekt b.A.
Soweit aufgrund der Witterungsverhältnisse keine Erhöhung beschlossen wird, darf der Gesamtschwefeldioxidgehalt der Sekte b.A. zum Zeitpunkt des Inverkehrbringens zum unmittelbaren menschlichen Verbrauch 185 mg/l nicht überschreiten. Als Crémant bezeichneter Sekt b.A. darf 150 mg/l nicht überschreiten.

Gehalte an Kohlendioxid:

Der Kohlendioxidgehalt muss bei Qualitätsperlwein b.A. 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. Im Falle von Behältnissen unter 25 cl muss der Überdruck mindestens 3 bar betragen.

2.2. Organoleptisch
In Württemberg werden insbesondere Rotweine und daneben auch traditionell Rosé- und Weißweine hergestellt. Weine aus diesem Ursprung können zur Herstellung von Qualitätsperlwein und Sekt b.A. mit der Ursprungsbezeichnung „Württemberg“ verwendet werden. Die bereiteten Erzeugnisse sind intensiv durch die jeweilige Sorte und den Witterungsverlauf des jeweiligen Jahrgangs geprägt.
Die Erzeugnisse in Württemberg erhalten durch die besonderen klimatischen Bedingungen ihre wie in Punkt 7 beschriebenen charakteristischen Eigenschaften.
Alle Weine sollen klar, reintönig, im Geruch und Geschmack frei von Fehlern sein.

Weißer **Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein**:
Der Weißwein aus Württemberg ist ein ausschließlich aus weißen Trauben hergestellter Wein von grünlicher bis goldgelber Farbe mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit und Säure.

Zusätzlich bei Perl- und Schaumwein soll er feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend) sein.

Riesling-Hochgewächs:
Weißer Qualitätswein ausschließlich aus Trauben der Rebsorte Riesling erzeugt; der für die Erzeugung verwendete Most muss einen natürlichen Mindestalkoholgehalt aufweisen, der um mindestens 1,5 % vol über dem natürlichen Mindestalkoholgehalt liegt, der für die g.U., in der die Trauben geerntet worden sind, liegt und er muss bei der sensorischen Prüfung mindestens 3,0 Punkte erreichen.

Roter **Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein**:
Der Rotwein aus Württemberg ist ein ausschließlich aus roten Trauben hergestellter Wein von roter Farbe (von hellrot, über ziegel-, rubin-, granatrot, purpur, violett, bläulich bis schwarz, auch ggf. bräunliche Töne) und sensorisch wahrnehmbarer Gerbstoffnote, zusätzlich bei Perl- und Schaumwein feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

Roséfarbener **Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein**:
Der Roséwein aus Württemberg ist ein ausschließlich aus Rotweintrauben hergestellter Wein von blass- bis hellroter Farbe und sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit; zusätzlich bei Perl- und Schaumweinen feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend). Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine leichtere und frischere Art und geringeren Tanningehalt.

Weißherbst:
Der Weißherbst aus Württemberg ist ein ausschließlich aus einer einzigen roten Rebsorte und zu mindestens 95 % aus hell gekeltertem Most hergestellter Wein (inklusive eines eventuellen Anteils an Süßreserve) mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit, zusätzlich bei Perl- und Schaumweine feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

Blanc de Noir:
Der Blanc de Noir aus Württemberg ist ein ausschließlich aus weiß gekelterten roten Trauben hergestellter Wein, der im Erscheinungsbild einem Weißwein gleicht und sensorisch eine gewisse Fruchtigkeit aufweist, zusätzlich bei Perl- und Schaumwein feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

Rotling - **Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein**:
Der Rotling aus Württemberg ist ausschließlich aus einem Gemisch von weißen und roten Trauben oder deren Maischen hergestellter Wein von blass- bis hellroter Farbe mit

sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit. Zusätzlich bei Perl- und Schaumwein feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

Schillerwein:
Statt der Angabe Rotling darf als besondere Spezialität in Württemberg die Bezeichnung „Schillerwein“ gebraucht werden. Qualitätswein von blass- bis hellrote Farbe mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit , der durch den Verschnitt von (auch eingemaischten) Weißweintrauben mit (auch eingemaischten) Rotweintrauben erzeugt wird. Die Angaben Schillersekt oder Schillerperlwein sind zulässig, wenn der Grundwein Schillerwein ist.

Classic (Klassic) - **Wein**:
Der Classic aus Württemberg ist ein roter oder weißer Qualitätswein, der ausschließlich aus Trauben klassischer Rebsorten hergestellt wird, die typisch für die g.U. sind; der natürliche Mindestalkoholgehalt des zur Erzeugung verwendeten Mostes liegt um mindestens 1 % vol. höher als der natürliche Mindestalkoholgehalt, der für die g.U. vorgeschrieben ist, in der die Trauben geerntet wurden; der Gesamtalkoholgehalt muss mindestens 11,5 % vol. betragen; der Restzuckergehalt darf weder 15 g/l noch das Doppelte der Gesamtsäuregehalts überschreiten, Angabe einer einzigen Rebsorte, Angabe des Erntejahres, aber keine Angabe des Geschmacks.

Teilweise gegorener Traubenmost:
Federweißer ist ein teilweise gegorener Traubenmost, der zum unmittelbaren Verbrauch bestimmt ist und aus Trauben der g.U. Württemberg stammt. Er muss den für die Herstellung von Qualitätswein des betreffenden Gebietes festgelegten Bedingungen entsprechen. Werden ausschließlich Rotweintrauben verwendet, darf das Wort „Roter“ vorangestellt werden. Je nach verwendeter Rebsorte ist er weißlich, grünlich, gelblich oder rötlich trüb. Im Geschmack fruchtig an Most erinnernd mit deutlichem Gäraroma.

Likörwein:
Qualitätslikörwein ist ein von hohem Alkoholgehalt geprägter feuriger Wein mit viel geschmacklichem Volumen. Je nach verwendeter Rebsorte ist er gelb, gelbgrün, oder schwach bis kräftig rot.

Likörwein ist das Erzeugnis,
a) das einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 22 % vol aufweist;

b) das einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführte Likörweine mit Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe;

c) das gewonnen wird aus

— teilweise gegorenem Traubenmost,

— Wein,

— einer Mischung der vorgenannten Erzeugnisse oder

— Traubenmost oder der Mischung dieses Erzeugnisses mit Wein für bestimmte, von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegende Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe;

d) das einen ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind;

e) dem Folgendes zugesetzt wurde:

i) jeweils für sich oder als Mischung:

— neutraler Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe einschließlich des bei der Destillation von getrockneten Weintrauben gewonnenen Alkohols mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol,

— Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol,

ii) sowie gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

— konzentrierter Traubenmost,

— Mischung eines der unter Buchstabe e Ziffer i genannten Erzeugnisse mit einem unter Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost;

f) dem abweichend von Buchstabe e im Falle bestimmter Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind, Folgendes zugesetzt wurde:

i) eines der Erzeugnisse nach Buchstabe e Ziffer i, jeweils für sich oder als Mischung, oder

ii) eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

— Alkohol aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 95 % vol und höchstens 96 % vol,

— Weinbrand oder Tresterbrand mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol,

— Brand aus getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und weniger als 94,5 % vol, sowie

iii) gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

— teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben,

— durch direkte Einwirkung von Feuerwärme gewonnener konzentrierter Traubenmost, der — abgesehen von diesem Vorgang — der Definition von konzentriertem Traubenmost entspricht,

— konzentrierter Traubenmost,

— eine Mischung eines unter Buchstabe f Ziffer ii genannten Erzeugnisses mit einem unter Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost.

Der natürliche Alkoholgehalt der Erzeugnisse, die bei der Herstellung eines anderen Likörweins als eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe verwendet werden, darf nicht weniger als 12 % vol betragen. Die Erzeugnisse sowie der konzentrierte Traubenmost und der teilweise gegorene Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben, die zur Herstellung eines Likörweins mit g.U. Württemberg verwendet werden, müssen aus der Region stammen.

Perlwein allgemein

Qualitätsperlwein ist das Erzeugnis, das

a) aus Wein hergestellt wird, sofern dieser Wein einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % vol aufweist;

b) einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 7 % vol aufweist;

c) in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf endogenes gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 1 bar und höchstens 2,5 bar aufweist und

d) in Behältnissen mit einem Inhalt von höchstens 60 Litern abgefüllt ist.

Qualitätsschaumwein allgemein:

ist das Erzeugnis, das

a) durch erste oder zweite alkoholische Gärung von

– frischen Weintrauben,

– Traubenmost oder

– Wein gewonnen wurde;

b) beim Öffnen des Behältnisses durch Entweichen von ausschließlich aus der Gärung stammendem Kohlendioxid gekennzeichnet ist;

c) in geschlossenen Behältnissen bei 20 °C einen auf gelöstes Kohlendioxid zurückzuführenden Überdruck von mindestens 3,5 bar aufweist und
d) bei dem die zu seiner Herstellung bestimmte Cuvee einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 9 % vol hat.

Die geschützte Ursprungsbezeichnung Württemberg darf für Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt, Perlwein und Likörwein nur verwendet werden, wenn für ihn auf Antrag eine Prüfungsnummer (A.P.Nr.) zugeteilt worden ist.
Für Federweißer jedoch ist weder eine sensorische Prüfung noch eine Prüfungsnummer erforderlich.

3. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

3.1 Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte

3.1.1. Für Qualitätswein und Prädikatswein, der aus Trauben erzeugt wird, die von Flächen der geschützten Ursprungsbezeichnung stammen, die im Bundesland Baden-Württemberg liegen:

Aufstellung der natürlichen Mindestalkoholgehalte / Mindestmostgewichte für Qualitätswein und Prädikatswein

	Rebsorte	Qualitätswein	Kabinett	Spätlese	Auslese	Beerenauslese/ Eiswein	Trockenbeerenauslese
		% vol/°Oe	% vol/°Oe	% vol/°Oe	% vol/°Oe	% vol/°Oe	% vol/°Oe
1	Bestimmtes Anbaugebiet Württemberg						
1.1	Weißwein						
	Auxerrois	7,5/60	9,5/73	11,4/85	13,0/95 für alle	17,5/124 für alle	21,5/150 für alle
	Bacchus	8,0/63	9,8/75	11,4/85			
	Bronner	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Chardonnay	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Ehrenfelser	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Gewürztraminer	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Gutedel	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
	Helios	8,0/63	10,3/78	11,9/88			

	Johanniter	8,0/63	10,3/78	11,9/88	13,0/95 für alle	17,5/124 für alle	21,5/150 für alle
	Kerner	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Merzling	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
	Müller-Thurgau	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
	Muskateller	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
	Muskat Ottonel	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
	Perle	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Riesling	7,0/57	9,5/73	11,4/85			
	Ruländer	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Sauvignon blanc	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Scheurebe	8,0/63	9,8/75	11,9/88			
	Silvaner	7,0/57	9,5/73	11,4/85			
	Solaris	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Traminer	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Viognier	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Weißburgunder	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
	als Versuch angebaute, nicht in das Rebsortenverzeichnis nach Nr. 6 eingetragene Rebsorten	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
1.2	Rotwein						
	Acolon	8,0/63	10,3/78	11,9/88	13,0/95 für alle	17,5/124 für alle	21,5/150für alle
	Baron	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Cabernet Carbon	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Cabernet Cortis	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Cabernet Cubin	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Cabernet Dorio	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Cabernet Dorsa	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Cabernet Franc	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Cabernet Mitos	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Cabernet Sauvignon	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
	Dornfelder	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
	Dunkelfelder	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
	Frühburgunder	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
	Helfensteiner	7,5/60	9,5/73	11,4/85			

Heroldrebe	7,5/60	9,5/73	11,4/85	13,0/95 für alle	17,5/124 für alle	21,5/150für alle
Lemberger	7,0/57	9,5/73	11,4/85			
Merlot	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Monarch	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Muskat-Trollinger	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
Palas	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Portugieser	7,5/60	9,5/73	11,4/85			
Prior	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Regent	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Saint Laurent	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
Schwarzriesling	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
Syrah	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
Spätburgunder	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
Tauberschwarz	7,5/60	9,8/75	11,9/88			
Trollinger	7,0/57	9,5/73	11,4/85			
Zweigelt	8,0/63	10,3/78	11,9/88			
als Versuch angebaute, nicht in das Rebsortenverzeichnis nach Nr.6 eingetragene Rebsorten	8,0/63	10,3/78	11,9/88			

3.1.1.2. Sekt b. A., Winzersekt alle Rebsorten 7,0 % vol / 57° Oechsle

3.1.1.3 Qualitätsperlwein b.A., Sekt b.A. 7,0 % vol / 57 °Oechsle

3.1.2. Für Qualitätswein und Prädikatswein der aus Trauben erzeugt wird, die von Flächen der geschützten Ursprungsbezeichnung stammen, die im Bundesland Bayern liegen:

3.1.2.1. Qualitätsweine und Qualitätsperlweine b. A.

	Alkohol % vol	**°Oechsle**
alle Rebsorten	7,5	60

3.1.2.2. Prädikatsweine

	Alkohol % vol	°Oechsle
a) Kabinett		
Riesling, Silvaner	10,3	78
übrige Weißweinsorten, Weißherbst, Rosé, Rotling	10,6	80
Rotwein	11,4	85
b) Spätlese		
Riesling, Silvaner	11,7	87
alle übrigen Weißwein- und Rotweinsorten und Rotling	12,2	90
c) Auslese		
alle Rebsorten	13,8	100
d) Beerenauslese		
alle Rebsorten	17,7	125
e) Trockenbeerenauslese		
alle Rebsorten	21,5	150
f) Eiswein		
alle Rebsorten	17,7	125

3.1.2.3 Sekte b.A.

alle Rebsorten	7,5	60

3.2. Anreicherung

Qualitätsweine dürfen auf höchstens 15 % vol Gesamtalkohol angereichert werden.
Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

3.3. Süßung

Zur Süßung darf ausschließlich Traubenmost verwendet werden.

3.4. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehalts, die teilweise Entalkoholisierung, die Konzentration und die Verwendung von Eichenholzstücken sind bei Prädikatswein nicht erlaubt.

3.5. Maximales Zucker-Alkohol-Verhältnis für Qualitätswein oder Prädikatswein der aus Trauben erzeugt wird, die von Flächen der geschützten Ursprungsbezeichnung stammen, die im Bundesland Bayern liegen:

3.5.1 Qualitätswein (b. A.) Württemberg

alle Weinarten	1:3

3.5.2 Prädikatswein Württemberg

alle Weinarten mit den Prädikaten Kabinett und Spätlese	1:5

3.6 Likörwein

Qualitätslikörwein ist das Erzeugnis,

a) das einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 22 % vol aufweist;

b) das einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführte Likörweine mit Ursprungsbezeichnung oder geografischer Angabe;

c) das gewonnen wird aus

— teilweise gegorenem Traubenmost,

— Wein,

— einer Mischung der vorgenannten Erzeugnisse oder

— Traubenmost oder der Mischung dieses Erzeugnisses mit Wein für bestimmte, von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegende Likörweine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe;

d) das einen ursprünglichen natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol aufweist; ausgenommen hiervon sind bestimmte Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind;

e) dem Folgendes zugesetzt wurde:

i) jeweils für sich oder als Mischung:

— neutraler Alkohol aus Erzeugnissen der Weinrebe einschließlich des bei der Destillation von getrockneten Weintrauben gewonnenen Alkohols mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol,

— Destillat aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol,

ii) sowie gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

— konzentrierter Traubenmost,

— Mischung eines der unter Buchstabe e Ziffer i genannten Erzeugnisse mit einem unter Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost;

f) dem abweichend von Buchstabe e im Falle bestimmter Likörweine mit einer geschützten Ursprungsbezeichnung oder einer geschützten geografischen Angabe, die in einem von der Kommission nach dem Verfahren gemäß Artikel 195 Absatz 4 festzulegenden Verzeichnis aufgeführt sind, Folgendes zugesetzt wurde:

i) eines der Erzeugnisse nach Buchstabe e Ziffer i, jeweils für sich oder als Mischung, oder

ii) eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

— Alkohol aus Wein oder getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 95 % vol und höchstens 96 % vol,

— Weinbrand oder Tresterbrand mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol,

— Brand aus getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und weniger als 94,5 % vol, sowie

iii) gegebenenfalls eines oder mehrere der nachstehenden Erzeugnisse:

— teilweise gegorener Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben,

— durch direkte Einwirkung von Feuerwärme gewonnener konzentrierter Traubenmost, der — abgesehen von diesem Vorgang — der Definition von konzentriertem Traubenmost entspricht,

— konzentrierter Traubenmost,

— eine Mischung eines unter Buchstabe f Ziffer ii genannten Erzeugnisses mit einem unter Buchstabe c erster und vierter Gedankenstrich genannten Traubenmost.

Der natürliche Alkoholgehalt der Erzeugnisse, die bei der Herstellung eines anderen Likörweins als eines Likörweins mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe verwendet werden, darf nicht weniger als 12 % vol betragen.

Die Erzeugnisse sowie der konzentrierte Traubenmost und der teilweise gegorene Traubenmost aus eingetrockneten Weintrauben, die zur Herstellung eines Likörweins mit g.U. Württemberg verwendet werden, müssen aus der Region stammen.

3.7 Im Übrigen sind für die Herstellung von Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Württemberg“ die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.

4. Abgrenzung des geografischen Gebietes

4.1. Im Bundesland Baden-Württemberg
Zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Württemberg gehören die Rebflächen folgender Gemeinden und Gemarkungen.

Abstatt, Adolzfurt, Affalterbach, Aichelberg, Allmersbach, Ammerbuch, Archshofen, Aspach, Asperg, Auenstein, Aurich, Baach, Bachenau, Bad Cannstatt, Bad Friedrichshall, Bad Wimpfen, Bad Mergentheim, Balzhof, Beihingen, Beilstein, Beinstein, Belsenberg, Beltersrot, Benningen, Besigheim, Beuren, Beutelsbach, Bieringen, Bietigheim, Billensbach, Binswangen, Bissingen, Böckingen, Bönnigheim, Botenheim, Böttingen, Brackenheim, Breitenholz, Brettach, Bretzfeld, Breuningsweiler, Bürg, Burg Homberg, Burg Wildeck, Cleebronn, Cleversulzbach, Creglingen, Criesbach, Dahenfeld, Degerloch, Diefenbach, Dimbach, Dörzbach, Dürrenzimmern, Dürrn, Duttenberg, Ebersberg, Eberstadt, Eibensbach, Eichelberg, Ellhofen, Elpersheim, Eltingen, Endersbach, Ensingen, Entringen, Enzweihingen, Erdmannhausen, Erlenbach, Erligheim, Ernsbach, Eschelbach, Eschenau, Esslingen, Fellbach, Feuerbach, Flein, Forchtenberg, Frauenzimmern, Freudenstein, Freudental, Frickenhausen, Gagernberg, Gaisburg, Geddelsbach, Gellmersbach, Gemmingen, Gemmrigheim, Geradstetten, Gerlingen, Grantschen,Gronau, Großbottwar, Großgartach, Großheppach, Großingersheim, Großsachsenheim, Grossvillars, Grunbach, Güglingen, Gündelbach, Gundelsheim, Haagen, Haberschlacht, Häfnerhaslach, Hanweiler, Hardthausen, Harsberg, Hausen, Hebsack, Hedelfingen, Heilbronn, Helfenberg, Herbolzheim, Hertmannsweiler, Hessigheim, Heuholz, Hirschau, Höchstberg, Hof und Lembach, Hofen, Hohebach, Hohenbeilstein, Hoheneck, Hohenhaslach, Hohenheim, Hohenklingen, Hohenstein, Hölzern, Höpfigheim, Horkheim, Horrheim, Hößlinsülz, Illingen , Ilsfeld, Ingelfingen, Ingersheim, Jettenbach, Kappishäusern, Kaisersbach, Kesselfeld , Kemen, Kirchberg, Kirchheim, Kleinaspach, Kleinbottwar, Kleingartach, Kleinheppach, Kleiningersheim, Kleinsachsenheim, Klingenberg, Knittlingen, Kochersteinsfeld, Kohlberg, Korb, Kreßbronn, Künzelsau, Langenbeutingen, Langenbrettach, Laudenbach, Lauffen, Lehrensteinsfeld, Leingarten, Leonberg, Leonbronn, Lienzingen, Linsenhofen, Lippoldsweiler, Löchgau, Löwenstein, Ludwigsburg, Maienfels, Marbach, Markelsheim, Markgröningen, Massenbachhausen, Maulbronn, Meimsheim, Messbach, Metzingen, Michelbach, Michelbach am Wald, Möckmühl, Möglingen, Mühlhausen, Mundelsheim,

Münster, Murr, Muthof, Neckarweihingen, Neckarsulm, Neckarwestheim, Neckarzimmern, Neipperg, Neudenau, Neuenstein, Neuffen, Neuhausen, Neustadt, Niederhofen, Niederstetten, Nordhausen, Nordheim, Oberderdingen, Obergriesheim, Oberohrn, Oberstenfeld, Oberstetten, Obersöllbach , Oberstenfeld, Obersulm, Obertürkheim, Ochsenbach, Oedheim, Offenau, Öhringen, Ölbronn, Ötisheim, Pleidelslheim, Pfaffenhofen, Pfedelbach, Plieningen, Plochingen, Poppenweiler, Rappach, Ravensburg, Reisach, Reutlingen, Remshalden, Richen, Rielingshausen, Riet, Rietenau, Rohracker, Rohrbronn, Rommelshausen, Roßwag, Rotenberg, Ruchsen, Sachsenheim, Schäftersheim, Schluchtern, Schluchtern, Schmidhausen, Schnait, Schöntal, Schorndorf, Schozach, Schützingen, Schwabbach, Schwaigern, Siebeneich, Siglingen, Spielberg, Steinheim, Steinreinach, Sternenfels, Stetten, Stockheim, Strümpfelbach, Stuttgart, Sülzbach, Taldorf, Talheim, Tamm, Tübingen, Uhlbach, Untereisesheim, Untergruppenbach, Unterheimbach, Unterheinriet, Unterjesingen, Unterriexingen, Untersteinbach, Untertürkheim, Vaihingen, Verrenberg, Vorbachzimmern, Waiblingen, Waldbach, Walheim, Wangen, Weikersheim, Weiler, Weilheim, Weinsberg, Weinstadt, Weißbach, Wendelsheim, Wermutshausen, Widdern, Willsbach, Wimmental, Windischenbach, Winnenden, Winterbach, Winzerhausen, Wurmlingen, Wüstenhausen, Zaberfeld, Zuffenhausen.

Die genaue Abgrenzung dieser Rebflächen ergibt sich aus dem von den Regierungspräsidien aufgestellten Rebenaufbauplan, der parzellenmäßigen Abgrenzung oder der Weinbergsrolle.

4.2. Im Bundesland Bayern:
Die zulässigerweise mit Reben bepflanzten oder vorübergehend nicht bepflanzten Flächen sowie die sonstigen nicht mit Reben bepflanzten Flächen der nachfolgenden Gemeinden und Gemarkungen, wenn ihre Eignung zur Erzeugung von Qualitätswein festgestellt wird:

Die Gemarkungen Hoyren und Aeschach der Großen Kreisstadt Lindau, die Gemeinden Nonnenhorn und Wasserburg.

4.3 Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätsperlwein b.A. oder Sekt b.A. mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Württemberg hat i.S.d. Art. 6 Abs. 4 der VO (EG) Nr. 607/2009 im Bundesland Baden-Württemberg, im Bundesland Bayern oder in einem benachbarten Bundesland zu erfolgen.

5. Höchstertrag

5.1. Für Flächen im Bundesland Baden-Württemberg

Es gilt ein Hektarhöchstertrag von 110 hl/ha für Normallagen (wobei in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen der Hektarertrag durch die zuständige Stelle jeweils um bis zu 10 Hektoliter erhöht werden kann) zuzüglich 20 % Überlagerungsmöglichkeit und 150 hl/ha für die im Rebenaufbauplan abgegrenzten und verbindlich zur gemeinschaftlichen Weinbaukartei gemeldeten Steillagen zuzüglich 20 % Überlagerungsmöglichkeit.

5.2 Für Flächen im Bundesland Bayern
Es gilt ein Hektarhöchstertrag von 110 hl/ha.

6. Keltertraubensorten
Die zulässigen Keltertraubensorten der Art Vitis vinifera sind:

6.1 Auf Flächen im Bundesland Baden-Württemberg

Weißweinsorten:
Auxerrois, Bacchus, Bronner, Weißer Burgunder, Chardonnay, Ehrenfelser, Gewürztraminer, Roter Gutedel, Weißer Gutedel, Helios, Johanniter, Kerner, Merzling, Müller-Thurgau, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Muskat Ottonel, Perle, Weißer Riesling, Ruländer, Sauvignon blanc, Scheurebe, Blauer Silvaner, Grüner Silvaner, Solaris, Roter Traminer, Viognier.

Rotweinsorten:
Acolon, Baron, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Dunkelfelder, Blauer Frühburgunder, Helfensteiner, Heroldrebe, Blauer Limberger, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskat-Trollinger, Palas, Blauer Portugieser, Prior, Regent, Saint Laurent, Syrah, Blauer Spätburgunder, Tauberschwarz, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt.

Ferner kann Wein aus genehmigten Versuchen zur Prüfung der Anbaueignung von Rebsorten der Art Vitis vinifera als Qualitätswein oder Prädikatswein eingestuft werden, wenn ein Zeugnis der zuständigen Stelle über die Einhaltung der Versuchsbedingungen vorgelegt wird. Die Herstellung von Sekt b.A. darf analog erfolgen.

6.2 Auf Flächen im Bundesland Bayern

Weißweinsorten:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Fontanara, Freisamer, Früher roter Malvasier, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Monarch, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phönix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter Traminer (Gewürztraminer), Saphira, Sauvignon blanc, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer.

Rotweinsorten:
Accent, Acolon, Allegro, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Müllerrebe (Schwarzriesling), Muskat-Trollinger, Neronet, Palas, Piroso, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint Laurent, Tauberschwarz.

In diese Listen können weitere Rebsorten aufgenommen werden, wenn die Voraussetzungen für die Klassifizierung durch die zuständige Behörde festgestellt worden sind.
Wein aus Rebsortenversuchen, die von wissenschaftlichen Einrichtungen durchgeführt werden, kann als Qualitäts- oder Prädikatswein eingestuft werden, wenn ein Zeugnis der zuständigen Stelle über die Einhaltung der guten experimentellen Praxis vorgelegt wird.

7. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

7.1. Einzelheiten des geografischen Gebiets

Landschaft, Geologie

Das Anbaugebiet erstreckt sich von Weikersheim bei Bad Mergentheim bis nach Metzingen, östlich von Tübingen, zwischen dem nördlichen Bereich Kocher-Jagst-Tauber, der an Franken anschließt, entlang dem Neckartal über Heilbronn und Stuttgart bis Tübingen. Ein kleiner Bereich am Bodensee zwischen Friedrichshafen und Lindau ist ebenfalls Bestandteil des abgegrenzten Gebiets.

Die Neckarzuflüsse *Kocher und Jagst* haben sich tief in den Muschelkalk der Hohenloher Ebene eingeschnitten. Der steinige und fossilreiche Boden zeigt sich vor allem in den steilen

Weinbergshängen entlang der Flussläufe. Ähnlich ist die Weinlandschaft an der württembergischen *Tauber*. Entlang der Flüsse findet man skelettreichen Muschelkalk, das übrige *Hohenloher Weinland* ist durch die rötlichen und nährstoffreichen Mergel der Keuperformation geprägt.

Kocher-Jagst-Tauber als den nördlichsten württembergischen Weinbaubereich ist besonders durch die südliche Ausrichtung der Weinberge begünstigt. Das vermehrt im Herbst auftretende, raue Klima, bevorzugt vor allem frühreife weiße Rebsorten, die eher säurereiche leichte und kernige Weißweine ergeben und sich durch ihre Spritzigkeit, Filigranität und Eleganz auszeichnen.

Der Neckar, der seinen Lauf mehrfach geändert hat, ist mit den sonnenwarmen flachgründigen und skelettreichen Steilhängen im Muschelkalk die Hauptader des württembergischen Weinbaugebiets. Tiefgründige Lößböden der Talflanken und höher gelegenen Ebenen sowie Böden auf Gipskeuper werden ebenfalls weinbaulich genutzt.

7.2. Natürliche Einflüsse

Höhenlage der Rebflächen und Klimakennwerte

Gebiet	Meereshöhe m.ü.d.M.	Jahresmitteltemperatur °C	Niederschlag Mittlere Jahressumme mm
Tauber-Jagst-Kocher	180 - 380	9,5 - 9,8	550 - 650
Hohenlohe	220 - 350	9,5 - 9,8	750 - 850
Unterer Neckar	150 - 250	10,0 - 10,5	700 - 900
Stromberg-Heuchelberg	220 - 390	9,8 - 10,0	700 - 800
Bottwar-, Schozachtal	220 - 410	9,6 - 10,0	750 - 900
Mitttlerer Neckar	180 - 300	10,0 - 10,5	650 - 750
Stuttgart-Esslingen	220 - 380	9,4 - 9,8	700 - 850
Remstal	300 - 430	9,6 - 9,8	720 - 900
Oberer Neckar, Albtrauf	400 - 510	9,3 - 9,5	750 - 850
Bodensee	400 - 500	9,3 - 9,6	1000 - 1050

7.3 Zusammenhang des Erzeugnisses mit dem geografischen Gebiet
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.

7.4. Menschliche Einflüsse

Das Anbaugebiet Württemberg ist geprägt durch das Zusammenwirken von naturräumlichen Gegebenheiten, historischen Entwicklungen und wirtschaftlichen Notwendigkeiten. Lange Tradition haben ganz besonders die arbeitsintensiven Steillagen.
Durch das Zusammenspiel menschlicher Arbeit, Innovation und Kreativität, natürlicher Vorrausetzungen und Einflüsse des Bodens, der vorwiegend durch Keuper und Muschelkalk geprägt ist, der bunten Rebsortenvielfalt in Verbindung mit der jahrgangsabhängigen Witterung entstehen Jahr für Jahr individuelle, unverwechselbare Weine, die durch ihr Aromaspiel und ihre Fruchtigkeit beeindrucken und die Besonderheit des Anbaugebietes Württemberg herausstellen.

7.5 Kategorien von Erzeugnissen

Die nachfolgenden Ausführungen beziehen sich auf Kategorie 1. - Wein, 3. - Likörwein, 5. - Qualitätsschaumwein, 8. - Perlwein und 11. – Teilweise gegorenen Traubenmost des Anhangs XIb der VO (EG) Nr. 1234/2007.

Die unter Punkt 7.1 - 7.3 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.

7.5.1. Wein („Qualitätswein“ und „Prädikatswein“)
Qualitätsweine müssen die im Punkt 3. benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.
Prädikatsweine müssen die unter 3. 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 und eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube

erzielen. Darüber hinaus kann durch weiteren menschlichen Einfluss (z. B. unterschiedliche kellertechnische Ausbauformen) eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

7.5.2 Likörwein

Qualitätslikörwein ist ein Erzeugnis, das einen vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 15 % vol und höchstens 22 % vol und einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 17,5 % vol aufweist.

7.5.3 Perlwein („Qualitätsperlwein“)

Qualitätsperlwein muss die unter 3. aufgeführten Mindestanforderungen erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung unter Druck oder den Zusatz von endogener Kohlensäure.

7.5.4 Qualitätsschaumwein („Sekt“)

Das Grundprodukt muss die unter 3. benannten Kriterien vorweisen. Je nach Vegetationsstand und Standort können die Trauben der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge zu einem früheren Zeitpunkt geerntet werden, um die für einen Sekt b.A. oder Winzersekt typischen Charakter zu erhalten. Der Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt. Findet eine zweite Gärung in der Flasche statt, so muss die Gesamtherstellungsdauer mindestens 9 Monate betragen. Qualitätsschaumwein b.A. darf auch ohne 2. Gärung erzeugt werden.

7.5.5 Teilweise gegorener Traubenmost

Federweißer ist ein teilweise gegorener Traubenmost, der zum unmittelbaren Verbrauch bestimmt ist und aus Trauben der g.U. Württemberg stammt. Er muss den für die Herstellung von Qualitätswein festgelegten Bedingungen entsprechen.
Werden ausschließlich Rotweintrauben verwendet, darf das Wort „Roter“ vorangestellt werden. Es ist weder eine sensorische Prüfung noch die Erteilung eine Prüfnummer erforderlich.

8. Anforderungen gemäß gemeinschaftlicher oder nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend unter 1. 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 (siehe 9. Bzw. 10.), 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.

9. Kontrollen im Bundesland Baden-Württemberg

9.1. Zuständige Kontrollstellen oder -behörden

9.1.1 Zuständige Behörden für die Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Regierungspräsidium Karlsruhe
Schlossplatz 1
76131 Karlsruhe

Regierungspräsidium Stuttgart
Ruppmannstraße 21
70565 Stuttgart

9.1.2 Zuständige Behörde für die Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen und die Amtliche Prüfung

Staatliche Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg
Traubenplatz 5
74189 Weinsberg

9.1.3 Zuständige Behörden für die Kontrolle der Produktspezifikationen

9.1.3.1 Chemische und Veterinäruntersuchungsämter/Weinkontrolle

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Freiburg
Bissierstr. 5
79114 Freiburg im Breisgau

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Karlsruhe
Weißenburger Str. 3
76187 Karlsruhe

Chemisches und Veterinäruntersuchungsamt Stuttgart
Schaflandstraße 3/2
70736 Fellbach

9.1.3.2 Untere Weinüberwachungsbehörden der Land- und Stadtkreise

Landratsamt Böblingen
Parkstr. 16
71034 Böblingen

Landratsamt Bodenseekreis
Albrechtstr. 67
88045 Friedrichshafen

Landratsamt Enzkreis
Zähringerallee 3
75177 Pforzheim

Landratsamt Esslingen
Beblinger Str. 2
73728 Esslingen

Landratsamt Heilbronn
Lerchenstr. 40
74064 Heilbronn

Stadt Heilbronn
Bahnhofstr. 2
74072 Heilbronn

Landratsamt Hohenlohekreis
Hindenburgstr. 58
74613 Öhringen

Landratsamt Karlsruhe
Beiertheimer Allee 2
76137 Karlsruhe

Landratsamt Ludwigsburg
Hindenburgstr. 20/3
71638 Ludwigsburg

Landratsamt Main-Tauber-Kreis
Wachbacher Str. 52
97980 Bad Mergentheim

Landratsamt Neckar-Odenwald-Kreis
St.-Rochus-Str. 12
74722 Buchen

Landratsamt Ravensburg
Friedenstr. 2
88212 Ravensburg

Landratsamt Rems-Murr-Kreis
Erbstetter Str. 58
71522 Backnang

Landratsamt Reutlingen
Aulberstr. 32
72764 Reutlingen

Stadt Stuttgart
Hauptstätter Str. 58
70178 Stuttgart

Landratsamt Tübingen
Wilhelm-Keil-Str. 50
72072 Tübingen

9.2. Aufgaben

9.2.1. Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Die zuständigen Behörden nach 9.1.1 für die Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen gewährleisten die Einhaltung der unter Punkt 6 genannten Vorschriften. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte Qualitätswein, Prädikatswein, Likörwein, Qualitätsperlwein b.A. ,Sekt b.A. oder Federweißer des Anbaugebietes Württemberg verwendet werden dürfen, werden überprüft.

9.2.2. Entgegennahme der Meldungen und Kontrolle der Erntemengen

Die Weinbaubetriebe melden der zuständigen Behörde nach 9.1.2 die Erntemengen nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertrages geprüft.

9.2.3. Amtliche Prüfung

Die zuständige Behörde nach 9.1.2 führt die amtliche Qualitätsweinprüfung durch. Jeder Qualitätswein. Prädikatswein, Likörwein, Sekt b.A. und Qualitätsperlwein b.A. wird einer vollständigen obligatorischen Prüfung unterzogen. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Die Analyse des Weines durch ein amtlich anerkanntes Labor.
- Die formelle Prüfung des Antrages.
- Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Losnummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

9.2.4. Kontrolle der Produktspezifikationen

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird durch Kontrollen der Weinbereitungsunternehmen in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger im Weinbaugebiet Württemberg durch die zuständigen Behörden nach 9.1.3 ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.

10. Kontrollen im Bundesland Bayern

10.1 Zuständige Kontrollbehörden oder -stellen (Landwirtschaftsressort)

Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Ludwigstraße 2
80539 München

und seine nachgeordneten Behörden

Aufgaben:
10.1.1 Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen
Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Federweißer, Qualitätswein, Perlwein oder Sekt des Anbaugebietes Württemberg verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

10.1.2 Entgegennahme der Meldung und Kontrolle der Erntemengen und Weinerzeugung
Entgegennahme der Ernte- und Weinerzeugungsmeldungen der Weinbaubetriebe nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden systematisch bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertrages geprüft.

10.2 Zuständige Kontrollbehörden oder -stellen (Verbraucherschutzressort)

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit
Rosenkavalierplatz 2
81925 München

Regierung von Unterfranken
Peterplatz 9
97070 Würzburg

Bayerisches Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit,
Dienststelle Würzburg, Luitpoldstr. 1,
97082 Würzburg

Landratsämter und kreisfreie Städte

Aufgaben:
10.2.1. Qualitätsweinprüfung (Regierung von Unterfranken)

Bei der Amtlichen Qualitätsweinprüfung wird jeder Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A. und Qualitätsperlwein einer obligatorischen Prüfung unterzogen. Diese umfasst drei Teilschritte:

- Die Analyse der Qualitätsweine, Sekte und Qualitätsperlweine durch ein amtlich anerkanntes Labor. Die Analyse von Prädikatsweinen durch das Bayerische Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit.
- Die formelle Prüfung des Antrages.
- Die sensorische Prüfung durch eine Sachverständigenkommission.

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Losnummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.

10.2.2 Kontrolle der Weinerzeuger und Weinvermarkter

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird ferner durch Kontrollen der Weinerzeuger sowie Weinvermarkter in Form von Stichproben durch die Landratsämter und kreisfreien Städte und die Weinkontrolleure des Bayerischen Landesamtes für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit sichergestellt. Hierbei werden die Weinerzeuger sowie Weinvermarkter im Freistaat Bayern ohne Terminankündigung vor Ort aufgesucht und alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung und Vermarktung geprüft.

Antrag auf Eintragung einer Ursprungsbezeichnung

gemäß Anhang I der VO(EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	2
Sprache des Antragstellers:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller[1]

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesländer Baden-Württemberg (BW) und Bayern(BY)
Vollständige Anschrift:	Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg Kernerplatz 10 70182 Stuttgart Deutschland sowie Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ludwigstraße 2 80539 München
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaften des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch
Telefon: **Telefax:** **E-Mail:**	0049-711-126-0 (BW) 0049-89-2182-0 (BY) 0049-711-126-2255 (BW) 0049-89-2182-2677 (BY) Poststelle@mlr.bwl.de (BW) poststelle@stmelf.bayern.de (BY)

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)	Bundesrepublik Deutschland
~~- Drittlandsbehörde~~	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)

[1] Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1 53123 Bonn Deutschland
Telefon: **Telefax:** **E-Mail:**	Telefon: 0049-22899529-3755 Telefax: 0049-22899529-4432 E-Mail: poststelle@bmelv.bund.de

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung	**Württemberg**
~~- Geografische Angabe~~	
Nachweis des Schutzes in einem Drittland	

Produktspezifikation

Seitenzahl	29
~~Name(n) des/der Unterzeichneten~~	
~~Unterschrift(en)~~	

Einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung

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)).

Kategorien der Weinerzeugnisse

Kategorien der Weinerzeugnisse gemäß Anhang XIb VO (EG) Nr. 1234/2007
Kategorie 1 - Wein
Kategorie 3 - Likörwein
Kategorie 5 - Qualitätsschaumwein
Kategorie 8 - Perlwein
Kategorie 11 - Teilweise gegorener Traubenmost

Einziges Dokument

gemäß Anhang II der VO (EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	8
Sprache des Antrags:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller[1]

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesländer Baden-Württemberg und Bayern
Vollständige Anschrift:	Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg Kernerplatz 10 70182 Stuttgart Deutschland sowie Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ludwigstraße 2 80539 München
Rechtsform (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)	Deutschland
~~**- Drittlandsbehörde**~~	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1, 53123 Bonn Deutschland

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung	Württemberg
~~**- Geografische Angabe**~~	

[1] Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

Beschreibung für Kategorie 1 – Wein Kategorie 3 – Likörwein Kategorie 5 – Qualitätsschaumwein Kategorie 8 – Perlwein Kategorie 11 – Teilweise gegorener Traubenmost	In Württemberg werden insbesondere Rotweine und daneben auch traditionell Rosé- und Weißweine hergestellt. Weine aus diesem Ursprung können zur Herstellung von Qualitätsperlwein und Sekt b.A., Classic (Klassic), Riesling-Hochgewächs, Schillerwein, Weißherbst und Federweißer mit der Ursprungsbezeichnung „Württemberg“ verwendet werden. Die bereiteten Erzeugnisse sind intensiv durch die jeweilige Sorte und den Witterungsverlauf des jeweiligen Jahrgangs geprägt. Alle Weine sollen klar, reintönig, im Geruch und Geschmack frei von Fehlern sein. Weißer **Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein**: Der Weißwein aus Württemberg ist ein ausschließlich aus weißen Trauben hergestellter Wein von grünlicher bis goldgelber Farbe, sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit und Säure. Zusätzlich bei Perl- und Schaumweinen soll er feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend) sein. Riesling-Hochgewächs, Riesling-Hochgewächs: Rebsortenreine Rieslingweine mit einem höheren natürlichen Mindestalkoholgehalt, die bei der sensorischen Prüfung nach dem 5-Punkte Schema mindestens die Qualitätszahl 3 erreichen. Roter **Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein**: Der Rotwein aus Württemberg ist ein ausschließlich aus roten Trauben hergestellter Wein von roter Farbe (von hellrot, über ziegel-, rubin-, granatrot, purpur, violett, bläulich bis schwarz, auch ggf. bräunliche Töne) und sensorisch wahrnehmbarer Gerbstoffnote,

	zusätzlich bei Perl- und Schaumweinen feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend). Roséfarbener **Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein**: Der Roséwein aus Württemberg ist ein ausschließlich aus Rotweintrauben hergestellter Wein von blass- bis hellroter Farbe und sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit, zusätzlich bei Perl- und Schaumweinen feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend). Er unterscheidet sich vom Rotwein durch seine leichtere und frischere Art und geringeren Tanningehalt. Weißherbst: Der Weißherbst aus Württemberg ist ein ausschließlich aus einer einzigen roten Rebsorte und zu mindestens 95 % aus hell gekeltertem Most hergestellter Wein (inklusive eines eventuellen Anteils an Süßreserve) mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit, zusätzlich bei Perl- und Schaumweinen feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend). Blanc de Noir: Der Blanc de Noir aus Württemberg ist ein ausschließlich aus weiß gekelterten roten Trauben hergestellter Wein, der im Erscheinungsbild einem Weißwein gleicht und sensorisch eine gewisse Fruchtigkeit aufweist, zusätzlich bei Perl- und Schaumweinen feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend). Rotling **Wein, Qualitätsschaumwein und Perlwein** Der Rotling aus Württemberg ist ausschließlich aus einem Gemisch von weißen und roten Trauben oder deren Maischen hergestellter Wein von blass- bis hellroter Farbe, mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit. Statt der Angabe Rotling darf als besondere Spezialität in Württemberg die

	Bezeichnung „Schillerwein“ gebraucht werden. Zusätzlich bei Perl- und Schaumweine feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend). Classic (Klassic) **Wein**: Weine regionaltypischer Rebsorten können als Weißwein Classic oder Rotwein Classic ausgebaut werden. Dies erfordert einen höheren natürlichen Alkoholgehalt und die ausschließliche Verwendung der zugelassenen Rebsorten. Die Weine wirken leicht stoffig. **Likörwein:** Qualitätslikörwein ist ein von hohem Alkoholgehalt geprägter feuriger Wein mit viel geschmacklichem Volumen. Je nach verwendeter Rebsorte ist er gelb, gelbgrün, oder schwach bis kräftig rot. **Perlwein** allgemein**:** - aus vielfältigen Weinarten und Rebsorten - enthalten einen Kohlensäureüberdruck von 1 bis 2,5 bar als endogene Kohlensäure - - wirkt frisch und lebendig mit einer leicht prickelden Kohlensäure -die unter den verschiedenen Weinarten (siehe oben) aufgeführten Farbpaletten sind möglich. **Teilweise gegorener Traubenmost** Federweißer ist ein teilweise gegorener Traubenmost mit sensorisch wahrnehmbarer Fruchtigkeit und deutlich wahrnehmbarer Gärnote. Je nach verwendeter Rebsorte ist er weißlich, grünlich, gelblich oder rötlich trüb.

Angabe der traditionellen Begriffe gemäß Art. 54 Abs. 1 Buchstabe a., die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind:

Weine und Weinerzeugnisse aus Württemberg sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:
Qualitätswein, auch ergänzt durch b.A.,
Prädikatswein ergänzt durch:
Kabinett,
Spätlese,
Auslese,
Beerenauslese,
Trockenbeerenauslese,
Eiswein,
Qualitätsperlwein, auch ergänzt durch b.A,
Qualitätsschaumwein - Sekt b.A. oder Winzersekt

mögliche zusätzliche Bezeichnungen zu den vorgenannten:
Classic (Klassic),
Riesling-Hochgewächs,
Schillerwein,
Weißherbst,
Qualitätslikörwein bzw. Likörwein,
Federweißer.

Besondere önologische Verfahren: **(fakultativ)**

-/-

Abgegrenztes Gebiet:

Zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Württemberg gehören im Bundesland Baden-Württemberg die Rebflächen folgender Gemeinden und Gemarkungen:

Abstatt; Adolzfurt; Affalterbach; Affaltrach; Aichelberg; Aichwald; Allmersbach; Ammerbuch; Archshofen; Aspach; Asperg; Auenstein; Auenwald; Aurich; Baach; Bachenau; Bad Cannstatt (Stuttgart); Bad Friedrichshall; Bad Friedrichshall (Kochendorf) ; Bad Mergentheim; Bad Wimpfen; Beihingen; Beilstein; Beinstein; Belsenberg; Beltersrot, Benningen; Besigheim; Beuren; Beutelsbach; Bieringen; Bietigheim; Bietigheim-Bissingen; Bissingen; Böckingen (Klingenberg) ; Bönnigheim; Botenheim; Brackenheim; Breitenholz; Brettach; Bretzfeld; Breuningsweiler; Bürg; Cannstatt; Cleebronn; Cleversulzbach; Creglingen; Criesbach; Dahenfeld; Degerloch (Stuttgart); Diefenbach; Dimbach; Dörzbach; Dürrenzimmern; Duttenberg; Ebersberg; Eberstadt; Eibensbach; Eichelberg; Ellhofen; Elpersheim; Eltingen (Leonberg); Endersbach; Ensingen; Entringen; Enzweihingen; Eppingen; Erdmannhausen; Erlenbach; Erligheim; Ernsbach; Eschelbach; Eschenau; Esslingen; Fellbach; Feuerbach; Flein; Forchtenberg; Frauenzimmern; Freiberg; Freudenstein; Freudental; Frickenhausen; Gaisburg (Stuttgart) ; Geddelsbach; Gellmersbach; Gemmingen; Gemmrigheim; Geradstetten; Gerlingen; Grantschen; Gronau; Großbottwar; Großgartach; Großheppach; Großingersheim; Großsachsenheim; Grunbach; Güglingen; Gündelbach; Gundelsheim; Gundelsheim (Böttingen); Haagen; Haberschlacht; Häfnerhaslach; Hanweiler; Hardthausen; Harsberg; Hausen; Hebsack; Hedelfingen; Hedelfingen (Stuttgart) ; Heilbronn; Heilbronn (Sontheim); Herbolzheim; Hertmannsweiler; Hessigheim; Hirschau; Höchstberg; Hofen (Gemarkungsnummer 976); Hofen (Gemarkungsnummer 1467); Hof und Lembach;

Hohebach; Hohenhaslach; Hohenstein; Hölzern; Höpfigheim; Horkheim; Horrheim; Hößlinsülz; Illingen; Ilsfeld; Ilsfeld; Ingelfingen; Ingersheim; Kappishäusern; Kernen; Kesselfeld; Kirchberg; Kirchheim; Kleinaspach; Kleinbottwar; Kleingartach; Kleinheppach; Kleiningersheim; Kleinsachsenheim; Knittlingen; Kochersteinsfeld; Kohlberg; Korb; Krautheim; Kressbronn; Künzelsau; Langenbeutingen; Langenbrettach; Laudenbach; Lauffen; Lehrensteinsfeld; Leingarten; Leonberg; Leonbronn; Lienzingen; Linsenhofen; Lippoldsweiler (Däfern); Löchgau; Lomersheim; Löwenstein; Ludwigsburg; Ludwigsburg (Hoheneck) ; Maienfels (Oberheimbach); Marbach; Markelsheim; Markgröningen; Markgröningen (Unterriexingen) ; Massenbachhausen; Maulbronn; Meimsheim; Meßbach; Metzingen; Michelbach (Gemarkungsnummer 350); Michelbach (Gemarkungsnummer 902); Möckmühl; Möglingen; Mühlacker; Mühlhausen (Gemarkungsnummer 1469) ; Mühlhausen (Gemarkungsnummer 3265) ; Mühlhausen (Stuttgart); Münster (Stuttgart); Mundelsheim; Murr; Muthof; Neckarsulm; Neckarweihingen; Neckarwestheim; Neckarzimmern; NeippergNeudenau; Neuenstadt; Neuenstein; Neuffen; Neuhausen; Neustadt; Niederhofen; Niedernhall; Niederstetten; Nordhausen; Nordheim; Oberderdingen; Obergriesheim; Oberohrn; Obersöllbach; Oberstenfeld; Oberstetten; Obersulm; Obertürkheim (Stuttgart); Ochsenbach; Ochsenburg; Oedheim; Offenau; Öhringen; Ölbronn; Ölbronn-Dürrn; Ötisheim; Pfaffenhofen; Pfedelbach; Pleidelsheim; Plieningen (Stuttgart); Plochingen; Poppenweiler; Rappach; Ravensburg; Remshalden; Reutlingen; Richen; Rielingshausen; Riet; Rietenau; Rohracker (Stuttgart); Rohrbronn; Rommelshausen; Roßwag; Rottenburg; Ruchsen; Sachsenheim; Schäftersheim; Schluchtern; Schmidhausen; Schmie; Schnait; Schöntal; Schorndorf; Schozach; Schützingen; Schwabbach; Schwaigern; Siebeneich; Siglingen; Spielberg; Steinheim; Sternenfels; Stetten; Stetten a. H.; Stockheim; Strümpfelbach; Stuttgart; Sülzbach; Taldorf; Talheim; Tamm; Tübingen; Uhlbach; Untereisesheim; Untergruppenbach; Unterheimbach; Unterheinriet; Unterjesingen; Untersteinbach; Untertürkheim (Rotenberg) ; Vaihingen; Verrenberg; Vorbachzimmern; Waiblingen; Waldbach; Walheim; Wangen (Stuttgart) ; Weikersheim; Weiler (Gemarkungsnummer 3292); Weiler (Gemarkungsnummer 896); Weiler (Gemarkungsnummer 804) ; Weilheim; Weinsberg; Weinstadt; Weißbach; Wendelsheim; Wermuthausen; Widdern; Willsbach; Wimmental; Windischenbach; Winnenden; Winterbach; Winzerhausen; Wüstenrot; Wurmlingen; Zaberfeld; Zuffenhausen.

Zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Württemberg gehören im Bundesland Bayern die Rebflächen folgender Gemeinden und Gemarkungen: Die Gemarkungen Hoyren und Aeschach der Großen Kreisstadt Lindau, die Gemeinden Nonnenhorn und Wasserburg.

Hektarhöchstertrag:

Hektarhöchstertrag für die im Bundesland Baden-Württemberg gelegenen Flächen: Es gilt ein Hektarhöchstertrag von 110 hl/ha für Normallagen (wobei in Jahren mit außergewöhnlichen Witterungsbedingungen der Hektarertrag durch die zuständige Stelle jeweils um bis zu 10 Hektoliter erhöht werden kann) + 20 % Überlagerungsmöglichkeit und 150 hl/ha für die im Rebenaufbauplan abgegrenzten und verbindlich zur gemeinschaftlichen Weinbaukartei gemeldeten Steillagen + 20 % Überlagerungsmöglichkeit.

Hektarhöchstertrag für die im Bundesland Bayern gelegenen Flächen:

Es gilt ein Hektarhöchstertrag von 110 hl je Hektar.

Zugelassene Keltertraubensorten:

1 Auf Flächen im Bundesland Baden-Württemberg

Weißweinsorten:
Auxerrois, Bacchus, Bronner, Weißer Burgunder, Chardonnay, Ehrenfelser, Gewürztraminer, Roter Gutedel, Weißer Gutedel, Helios, Johanniter, Kerner, Merzling, Müller-Thurgau, Gelber Muskateller, Roter Muskateller, Muskat Ottonel, Perle, Weißer Riesling, Ruländer, Sauvignon blanc, Scheurebe, Blauer Silvaner, Grüner Silvaner, Solaris, Roter Traminer, Viognier.

Rotweinsorten:
Acolon, Baron, Cabernet Carbon, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Dunkelfelder, Blauer Frühburgunder, Helfensteiner, Heroldrebe, Blauer Limberger, Merlot, Monarch, Müllerrebe, Muskat-Trollinger, Palas, Blauer Portugieser, Prior, Regent, Saint Laurent, Syrah, Blauer Spätburgunder, Tauberschwarz, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt.

Ferner kann Wein aus genehmigten Versuchen zur Prüfung der Anbaueignung von Rebsorten der Art Vitis vinifera als Qualitätswein oder Prädikatswein eingestuft werden, wenn ein Zeugnis der zuständigen Stelle über die Einhaltung der Versuchsbedingungen vorgelegt wird.

2 Auf Flächen im Bundesland Bayern

Weißweinsorten:
Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Fontanara, Freisamer, Früher roter Malvasier, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Helios, Hibernal, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Monarch, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phönix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter Traminer (Gewürztraminer), Saphira, Sauvignon blanc, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer.

Rotweinsorten:
Accent, Acolon, Allegro, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Müllerrebe (Schwarzriesling), Muskat-Trollinger, Neronet, Palas, Piroso, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint Laurent, Tauberschwarz.

In diese Listen können weitere Rebsorten aufgenommen werden, wenn die Voraussetzungen für die Klassifizierung durch die zuständige Behörde festgestellt worden sind.
Wein aus Rebsortenversuchen, die von wissenschaftlichen Einrichtungen durchgeführt werden, kann als Qualitäts- oder Prädikatswein eingestuft werden, wenn ein Zeugnis der zuständigen Stelle über die Einhaltung der guten experimentellen Praxis vorgelegt wird.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Das Anbaugebiet erstreckt sich von Weikersheim bei Bad Mergentheim bis nach Metzingen, östlich von Tübingen, zwischen dem nördlichen Bereich Kocher-Jagst-Tauber, der an Franken anschließt entlang dem Neckartal über Heilbronn und Stuttgart bis Tübingen. Ein kleiner Bereich am Bodensee zwischen Friedrichshafen und Lindau ist ebenfalls Bestandteil des abgegrenzten Gebiets.

Bezug auf die Produktspezifikation:

Die Produktspezifikation der geschützten Ursprungsbezeichnung Württemberg 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 aus Württemberg einzuhalten sind, vor.