C/2024/1458

9.2.2024

Veröffentlichung eines Antrags auf Eintragung eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2024/1458)

Diese Veröffentlichung eröffnet die Möglichkeit, gemäß Artikel 98 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung Einspruch gegen den Antrag zu erheben.

ANTRAG AUF EINEN NEUEN WEINNAMEN

„Twente“

PDO-NL-02873

Datum der Antragstellung: 27.10.2022

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

   Twente

2. **Art der geografischen Angabe**

   g. U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

   1. Wein
   3. Likörwein
   5. Qualitätsschaumwein
   9. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
   15. Wein aus eingetrockneten Trauben
   16. Wein aus überreifen Trauben

4. **Beschreibung des Weines/der Weine**

   1. WEINKATEGORIE 1: WEIN, Weintyp: Rotwein, trocken, sehr fruchtig

   KURZBESCHREIBUNG

   Die Weine können aus einer einzigen Rebsorte oder einem Verschnitt mehrerer Sorten hergestellt werden. Da die Zusammensetzung der Verschnitte von Jahr zu Jahr leicht variieren kann, können auch die unten beschriebenen typischen organoleptischen Merkmale (Farbe/Aroma/Geschmack) unterschiedlich ausfallen.

   Rebsorten: die roten Sorten auf der Sortenliste

   Farbe: rot

   Aroma: rote/dunkle Früchte (schwarze Johannisbeeren und Heidelbeeren), leichte Gewürznoten

   Geschmack: fruchtiger Charakter, vollmundig und weiche Tannine

   Zuckergehalt: 0,5 bis 6 g je Liter

   Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen und niederländischen Ministerialverordnungen festgelegten Grenzwerte.

([1]) ABl. L 347 vom 20.12.2013, S. 671.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	63,84 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

2. WEINKATEGORIE 1: WEIN, Weintyp: Rotwein, trocken, in Holzfässern gereift

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine können aus einer einzigen Rebsorte oder einem Verschnitt mehrerer Sorten hergestellt werden. Da die Zusammensetzung der Verschnitte von Jahr zu Jahr leicht variieren kann, können auch die unten beschriebenen typischen organoleptischen Merkmale (Farbe/Aroma/Geschmack) unterschiedlich ausfallen.

Rebsorten: die roten Sorten auf der Sortenliste

Farbe: dunkelrot

Aroma: intensive Aromen reifer dunkler Früchte, ergänzt durch die Würze von Pfeffer, Nelke, Lorbeer und Tabak

Geschmack: sehr fruchtige Aromen roter/dunkler Früchte (schwarze Johannisbeeren und Blaubeeren), volle tannine Struktur und Anklänge an Gewürze

Zuckergehalt: 0 bis 6 g je Liter

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen und niederländischen Ministerialverordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	53,26 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

3. WEINKATEGORIE 1: WEIN, Weintyp: Weißwein, trocken, fruchtig

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine können aus einer einzigen Rebsorte oder einem Verschnitt mehrerer Sorten hergestellt werden. Da die Zusammensetzung der Verschnitte von Jahr zu Jahr leicht variieren kann, können auch die unten beschriebenen typischen organoleptischen Merkmale (Farbe/Aroma/Geschmack) unterschiedlich ausfallen.

Rebsorten: die weißen Sorten auf der Sortenliste (und die roten Sorten bei Blanc de Noir)

Farbe: gelb (bei Blanc de Noir möglicherweise leicht rötlich)

Aroma: frische Früchte, Apfel, Zitrusfrüchte

Geschmack: sehr fruchtig mit frischer, köperreicher Struktur

Zuckergehalt: 1 bis 8 g je Liter

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen und niederländischen Ministerialverordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	77,14 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

4. WEINKATEGORIE 1: WEIN, Weintyp: Weißwein, trocken, in Holzfässern gereift

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine können aus einer einzigen Rebsorte oder einem Verschnitt mehrerer Sorten hergestellt werden. Da die Zusammensetzung der Verschnitte von Jahr zu Jahr leicht variieren kann, können auch die unten beschriebenen typischen organoleptischen Merkmale (Farbe/Aroma/Geschmack) unterschiedlich ausfallen.

Rebsorten: die weißen Sorten auf der Sortenliste

Farbe: gelb bis orange

Aroma: tropische Früchte, blumig mit leichten Holznoten

Geschmack: sehr fruchtig, mit körperreicher, durch die Reifung im Fass cremiger Struktur, vollmundiger Abgang

Zuckergehalt: 1 bis 8 g je Liter

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen und niederländischen Ministerialverordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11,5
Mindestgesamtsäure	77,14 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. WEINKATEGORIE 1: WEIN, Weintyp: Weißwein, lieblich, fruchtig

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine können aus einer einzigen Rebsorte oder einem Verschnitt mehrerer Sorten hergestellt werden. Da die Zusammensetzung der Verschnitte von Jahr zu Jahr leicht variieren kann, können auch die unten beschriebenen typischen organoleptischen Merkmale (Farbe/Aroma/Geschmack) unterschiedlich ausfallen.

Rebsorten: die weißen Sorten auf der Sortenliste

Farbe: dunkelgelb

Aroma: sehr fruchtig, blumig

Geschmack: fruchtig mit vollmundigem Abgang

Zuckergehalt: 12 bis 45 g je Liter

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen und niederländischen Ministerialverordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	79,89 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

6. WEINKATEGORIE 1: WEIN, Weintyp: Süßwein/fruchtig

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine können aus einer einzigen Rebsorte oder einem Verschnitt mehrerer Sorten hergestellt werden. Da die Zusammensetzung der Verschnitte von Jahr zu Jahr leicht variieren kann, können auch die unten beschriebenen typischen organoleptischen Merkmale (Farbe/Aroma/Geschmack) unterschiedlich ausfallen.

Rebsorten: die weißen Sorten auf der Sortenliste

Farbe: dunkelgelb

Aroma: sehr fruchtig, blumig

Geschmack: fruchtig mit vollmundigem Abgang

Zuckergehalt: >°45 g je Liter

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen und niederländischen Ministerialverordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	5
Mindestgesamtsäure	86,54 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

7. WEINKATEGORIE 1: WEIN, Weintyp: Rosé, trocken, sehr fruchtig

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine können aus einer einzigen Rebsorte oder einem Verschnitt mehrerer Sorten hergestellt werden. Da die Zusammensetzung der Verschnitte von Jahr zu Jahr leicht variieren kann, können auch die unten beschriebenen typischen organoleptischen Merkmale (Farbe/Aroma/Geschmack) unterschiedlich ausfallen.

Rebsorten: die roten Sorten auf der Sortenliste

Farbe: hellrosa

Aroma: leichte Gewürznoten, rote Früchte

Geschmack: fruchtiger Charakter, doch mit vollmundigem Geschmack und weichen Tanninen

Zuckergehalt: 1 bis 8 g je Liter

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen und niederländischen Ministerialverordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	63,84 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

8. WEINKATEGORIE 3: LIKÖRWEIN

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine können aus einer einzigen Rebsorte oder einem Verschnitt mehrerer Sorten hergestellt werden. Da die Zusammensetzung der Verschnitte von Jahr zu Jahr leicht variieren kann, können auch die unten beschriebenen typischen organoleptischen Merkmale (Farbe/Aroma/Geschmack) unterschiedlich ausfallen.

Rebsorten: die roten Sorten auf der Sortenliste

Farbe: rot

Aroma: süße rote/dunkle Früchte (schwarze Johannisbeeren und Heidelbeeren), leichte Gewürznoten

Geschmack: würziger Geschmack

Zuckergehalt: 50 bis 100 g je Liter

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen und niederländischen Ministerialverordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	18
Mindestgesamtsäure	63,84 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

9. WEINKATEGORIE 5: QUALITÄTSSCHAUMWEIN, Weintyp: weißer Schaumwein, fruchtig

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine können aus einer einzigen Rebsorte oder einem Verschnitt mehrerer Sorten hergestellt werden. Da die Zusammensetzung der Verschnitte von Jahr zu Jahr leicht variieren kann, können auch die unten beschriebenen typischen organoleptischen Merkmale (Farbe/Aroma/Geschmack) unterschiedlich ausfallen.

Rebsorten: die weißen Sorten auf der Sortenliste

Farbe: hellgelb

Aroma: frische weiße/gelbe Früchte

Geschmack: fruchtig, frisch mit winzigen Bläschen, mit körperreicher Struktur

Zuckergehalt: 0 bis 12 g je Liter

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen und niederländischen Ministerialverordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	79,89 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

10. WEINKATEGORIE 5: QUALITÄTSSCHAUMWEIN, Weintyp: Rosé-Schaumwein, fruchtig

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine können aus einer einzigen Rebsorte oder einem Verschnitt mehrerer Sorten hergestellt werden. Da die Zusammensetzung der Verschnitte von Jahr zu Jahr leicht variieren kann, können auch die unten beschriebenen typischen organoleptischen Merkmale (Farbe/Aroma/Geschmack) unterschiedlich ausfallen.

Rebsorten: die roten Sorten auf der Sortenliste

Farbe: hellrosa

Aroma: reife rote Früchte

Geschmack: feiner Schaum, körperreiche Struktur mit Aromen frischer roter Früchte

Zuckergehalt: 0 bis 12 g je Liter

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen und niederländischen Ministerialverordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10,5
Mindestgesamtsäure	79,89 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

11. WEINKATEGORIE 9: PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE, Weintyp: weißer Perlwein, fruchtig

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine können aus einer einzigen Rebsorte oder einem Verschnitt mehrerer Sorten hergestellt werden. Da die Zusammensetzung der Verschnitte von Jahr zu Jahr leicht variieren kann, können auch die unten beschriebenen typischen organoleptischen Merkmale (Farbe/Aroma/Geschmack) unterschiedlich ausfallen.

Rebsorten: die weißen Sorten auf der Sortenliste

Farbe: hellgelb

Aroma: weiße Früchte, blumig

Geschmack: mittlerer Schaum, weiße Früchte und fruchtige Säure

Zuckergehalt: 5 bis 24 g je Liter

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen und niederländischen Ministerialverordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	79,89 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

12. WEINKATEGORIE 9: PERLWEIN MIT ZUGESETZTER KOHLENSÄURE, Weintyp: Rosé-Perlwein, fruchtig

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine können aus einer einzigen Rebsorte oder einem Verschnitt mehrerer Sorten hergestellt werden. Da die Zusammensetzung der Verschnitte von Jahr zu Jahr leicht variieren kann, können auch die unten beschriebenen typischen organoleptischen Merkmale (Farbe/Aroma/Geschmack) unterschiedlich ausfallen.

Rebsorten: die roten Sorten auf der Sortenliste

Farbe: hellrosa

Aroma: rote Sommerfrüchte

Geschmack: mittlerer Schaum, rote Sommerfrüchte und frische Säure

Zuckergehalt: 5 bis 24 g je Liter

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen und niederländischen Ministerialverordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	10
Mindestgesamtsäure	79,89 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

13. WEINKATEGORIE 15: WEIN AUS EINGETROCKNETEN TRAUBEN, Weintyp: Süßwein

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine können aus einer einzigen Rebsorte oder einem Verschnitt mehrerer Sorten hergestellt werden. Da die Zusammensetzung der Verschnitte von Jahr zu Jahr leicht variieren kann, können auch die unten beschriebenen typischen organoleptischen Merkmale (Farbe/Aroma/Geschmack) unterschiedlich ausfallen.

Rebsorten: die weißen Sorten auf der Sortenliste

Farbe: goldgelb

Aroma: Früchte, Zitrusfrüchte

Geschmack: körperreiche Struktur, cremig, süß mit frischen, vollmundigen Noten

Zuckergehalt: 100 bis 220 g je Liter

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen und niederländischen Ministerialverordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	79,8 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

14. WEINKATEGORIE 16: WEIN AUS ÜBERREIFEN TRAUBEN, Weintyp: Süßwein

KURZBESCHREIBUNG

Die Weine können aus einer einzigen Rebsorte oder einem Verschnitt mehrerer Sorten hergestellt werden. Da die Zusammensetzung der Verschnitte von Jahr zu Jahr leicht variieren kann, können auch die unten beschriebenen typischen organoleptischen Merkmale (Farbe/Aroma/Geschmack) unterschiedlich ausfallen.

Rebsorten: die weißen Sorten auf der Sortenliste

Farbe: goldgelb

Aroma: Früchte, Zitrusfrüchte

Geschmack: körperreiche Struktur, cremig, süß mit frischen, vollmundigen Noten

Zuckergehalt: 20 bis 80 g je Liter

Die nachstehenden Merkmale, für die keine Werte angegeben sind, liegen innerhalb der in den EU-Verordnungen und niederländischen Ministerialverordnungen festgelegten Grenzwerte.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	12
Mindestgesamtsäure	73,15 Milliäquivalent pro Liter
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. WEINKATEGORIE 1: Wein, Weintyp: Rotwein, trocken, sehr fruchtig

Spezifisches önologisches Verfahren

— Maischegärung während mindestens vier Tagen

— Vollständige malolaktische Gärung

2. WEINKATEGORIE 1: Wein, Weintyp: Rotwein, trocken, in Holzfässern gereift

Spezifisches önologisches Verfahren

— Maischegärung während mindestens vier Tagen

— Vollständige malolaktische Gärung

— Ausbau in Holzfässern während mindestens acht Monaten

3. WEINKATEGORIE 1: Wein, Weintyp: Weißwein, trocken, fruchtig

Spezifisches önologisches Verfahren

— Kaltgärung bei weniger als 20 °C (Ausnahmen für eine höhere Temperatur bei Gärbeginn und bei schwer gärenden Weinen)

4. WEINKATEGORIE 1: Wein, Weintyp: Weißwein, trocken, in Holzfässern gereift

Spezifisches önologisches Verfahren

— Kaltgärung bei weniger als 20 °C (Ausnahmen für eine höhere Temperatur bei Gärbeginn und bei schwer gärenden Weinen)

— Mindestens 50 % der Menge reifen mindestens drei Monate lang in Holzfässern

5. WEINKATEGORIE 1: Wein, Weintyp: Weintyp: Weißwein, lieblich/süß, fruchtig

Spezifisches önologisches Verfahren

— Kaltgärung bei weniger als 20 °C (Ausnahmen für eine höhere Temperatur bei Gärbeginn und bei schwer gärenden Weinen)

6. WEINKATEGORIE 1: Wein, Weintyp: Weintyp: Weintyp: Rosé, trocken, sehr fruchtig

Spezifisches önologisches Verfahren

— Kaltgärung bei weniger als 20 °C (Ausnahmen für eine höhere Temperatur bei Gärbeginn und bei schwer gärenden Weinen)

— Die Roséfarbe wird durch Kaltmazeration oder die Saignée-Methode extrahiert.

7. WEINKATEGORIE 3: Likörwein

Spezifisches önologisches Verfahren

— Maischegärung während mindestens vier Tagen

— Ausbau in Holzfässern während mindestens zwei Jahren

— Zugabe von Weingeist

8. WEINKATEGORIE 5: Qualitätsschaumwein, Weintyp: weißer Schaumwein, fruchtig

Spezifisches önologisches Verfahren

— Kaltgärung bei weniger als 20 °C (Ausnahmen für eine höhere Temperatur bei Gärbeginn und bei schwer gärenden Weinen)

— Zweite Gärung in der Flasche nach dem traditionellen Verfahren

9. WEINKATEGORIE 5: Qualitätsschaumwein, Weintyp: Rosé-Schaumwein, fruchtig

Spezifisches önologisches Verfahren

— Kaltgärung bei weniger als 20 °C (Ausnahmen für eine höhere Temperatur bei Gärbeginn und bei schwer gärenden Weinen)

— Die Roséfarbe wird durch Kaltmazeration oder die Saignée-Methode extrahiert.

— Zweite Gärung in der Flasche nach dem traditionellen Verfahren

10. WEINKATEGORIE 9: Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Weintyp: weißer Perlwein, fruchtig

Spezifisches önologisches Verfahren

— Kaltgärung bei weniger als 20 °C (Ausnahmen für eine höhere Temperatur bei Gärbeginn und bei schwer gärenden Weinen)

— CO_2-Gehalt mit einem Druck von höchstens 2,5 bar in der Flasche

11. WEINKATEGORIE 9: Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Weintyp: Rosé-Perlwein, fruchtig

Spezifisches önologisches Verfahren

— Kaltgärung bei weniger als 20 °C (Ausnahmen für eine höhere Temperatur bei Gärbeginn und bei schwer gärenden Weinen)

— Die Roséfarbe wird durch Kaltmazeration oder die Saignée-Methode extrahiert.

— CO2-Gehalt mit einem Druck von höchstens 2,5 bar in der Flasche

12. WEINKATEGORIE 15: Wein aus eingetrockneten Trauben, Weintyp: Süßwein

Spezifisches önologisches Verfahren

— In einem zusätzlichen Schritt werden die Trauben länger reifen gelassen, damit der Zucker und die Aromen konzentriert werden.

— Kaltgärung bei weniger als 20 °C (Ausnahmen für eine höhere Temperatur bei Gärbeginn und bei schwer gärenden Weinen)

— Der Wein wird aus Trauben gewonnen, die teilweise (durch Trocknen) dehydriert wurden. Infolgedessen weist der Most dieser Trauben ohne Anreicherung einen potenziellen Mindestalkoholgehalt von 16 % (oder mindestens 272 g Zucker je Liter) auf.

13. WEINKATEGORIE 16: Wein aus überreifen Trauben

Spezifisches önologisches Verfahren

— Spätlese mit hohem Zuckergehalt

— Kaltgärung bei weniger als 20 °C (Ausnahmen für eine höhere Temperatur bei Gärbeginn und bei schwer gärenden Weinen)

5.2. *Höchsterträge*

1. Wein

   60 Hektoliter je Hektar

2. Likörwein

   60 Hektoliter je Hektar

3. Qualitätsschaumwein

   60 Hektoliter je Hektar

4. Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

   60 Hektoliter je Hektar

5. Wein aus eingetrockneten Trauben

   60 Hektoliter je Hektar

6. Wein aus überreifen Trauben

   60 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Twente ist eine Region im Osten der Niederlande, die den östlichen Teil der Provinz Overijssel umfasst. Im Westen und Norden grenzt sie an die Region Salland, die ebenfalls in der Provinz Overijssel liegt, wobei der Fluss Regge bei Nijverdal die Grenze bildet. Im Süden grenzt sie an die Region Achterhoek, die zur Provinz Gelderland gehört. Im Südosten grenzt sie an den deutschen Kreis Borken und im Osten und Norden an den Landkreis Grafschaft Bentheim, ebenfalls in Deutschland, wobei die Dinkel als natürliche Grenze gilt.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabaret Noir N (VB-91-26-4)

Cabernet Blanc B (VB-91-26-1)

Cabernet Cortis

Cabertin N (VB-91-26-17)

Chardonnay B

Johanniter B

Pinot Gris G

Pinot Noir N

Pinotin N

Regent N

Riesling B

Rondo N

Solaris

Souvignier Gris

Zweigeltrebe N

8. **Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge**

8.1. *Allgemeines*

Das Terroir – sämtliche Einflüsse auf die Rebstöcke auf den Rebflächen – wirkt sich wesentlich auf die Qualität der Weine aus. Innerhalb des abgegrenzten geografischen Gebiets Twente tragen alle Aspekte des Terroirs, d. h. Klima, Lage, Boden und Rebenbewirtschaftung sowie das Weinbereitungsverfahren, zur Qualität des Weins bei. Dies gilt für alle Weinkategorien.

8.2. *Boden*

Der Großteil der Böden in Twente besteht aus Lehmsand, anzutreffen ist aber auch Geschiebelehm. Die häufiger vorkommenden Plaggenböden, Podsole und Geschiebelehmböden sind die Bodenarten, die sich in Twente für den Weinbau eignen, da sie Lehm (ca. 15 % bis 30 %) und Humus (ca. 2 %) enthalten, die für einen ausgewogenen Wasserhaushalt sorgen.

8.3. *Klima*

Das Klima in der Zeit von April bis September (Wachstumsperiode der Trauben) wies zwischen 2016 und 2020 die folgenden Merkmale auf:

— Huglin-Index: 1 681

— Durchschnittstemperatur: 15,7 °C

— Durchschnittliche Tiefsttemperatur: 9,3 °C

— Durchschnittliche Höchsttemperatur: 21,5 °C

— Durchschnittliche relative Luftfeuchtigkeit: 73 %

— Durchschnittliche Niederschlagsmenge: 1,7 mm pro Tag (ca. 51 mm pro Monat)

— Durchschnittliche Sonnenscheindauer: 7,2 Stunden pro Tag

— Verdunstung: 28,3

Das gemäßigte Meeresklima trägt dazu bei, dass die Trauben den erforderlichen Reifegrad erreichen, der Wein jedoch eine gewisse Frische und Fruchtigkeit aufweist (da die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht größer und die Nachttemperaturen etwas niedriger – ca. 1 bis 1,5 °C niedriger – sind als in den meisten anderen Teilen der Niederlande). Dies ist ein wesentlicher Faktor, um die charakteristische frische Säure des Weins zu erhalten.

Die Temperaturen sind von April bis September günstig für den Weinbau, wie der Huglin-Index (über 1 650) zeigt, und für die angebauten Rebsorten (ausreichende Wärme).

Dies zeigt sich auch an der Zahl der Sonnenstunden, die mit ca. 7,2 Stunden pro Tag von April bis September seit 1996 um 23,9 % gestiegen ist.

Die durchschnittliche Tiefsttemperatur ist mehr oder weniger gleich geblieben und begünstigt die Reifung (d. h., die Trauben entwickeln genügend Säure für die Erzeugung von Weinen, die für kühlere Anbaugebiete typisch sind).

Diese deutlichen Klimaunterschiede sind auf die Moränen zurückzuführen, die Twente umgeben.

Die Niederschlagsmenge ist ausreichend, aber der Trend zu trockeneren Monaten von April bis Juli erfordert mitunter Aufmerksamkeit. Dieser Umstand wird auch durch eine höhere Verdunstung beeinflusst, die früher bei ca. 24,5 lag und heute bei ca. 28,3 liegt.

Oft können auch nach dem Austrieb noch Nachtfröste auftreten. In jüngster Zeit war dies in vier von fünf Jahren der Fall, und es sind gegebenenfalls Maßnahmen erforderlich, um Frostschäden zu vermeiden.

8.4. *Anbau- und Weinbereitungsverfahren*

Der menschliche Beitrag – wie die Auswahl der Sorten, die angewandten Anbauverfahren (maximale Ausnutzung des Sonnenlichts, Ausdünnung der Rispen), Erntemanagement (Prüfung des Zucker-, Säure- und Aromengehalts) und Weinbereitungsverfahren (Kaltgärung, Ausbau in Holzfässern) – ist ein weiterer Aspekt, der in Verbindung mit dem Boden und dem Klima dazu beiträgt, dass die besonderen Qualitätsweine von Twente erzeugt werden können.

Die Trauben, die zur Erzeugung von Weinen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Twente“ verwendet werden, müssen zur Gänze im Ursprungsgebiet Twente angebaut worden sein. In Twente werden folgende Anbauverfahren angewandt, um Qualitätsweine zu erzeugen:

— Auswahl der Rebsorten. Die ausgewählten Rebsorten haben die Eigenschaft, dass sie in dem kühleren, nördlichen Klima der Region Twente gut gedeihen und reifen. Einige Sorten begünstigen zudem einen nachhaltigen Weinbau, da sie resistent gegen Pilz- und andere Krankheiten sind. So können die Trauben bis in den Oktober hinein gesund reifen, um Qualitätsweine hervorzubringen.

— Die für die Erzeugung von Weinen mit der g. U. „Twente“ verwendeten Trauben müssen auf einer der folgenden Bodenarten in der Region Twente angebaut worden sein: Plaggenböden, Podsole und Geschiebelehmböden.

— Vegetation zwischen den Rebzeilen und Bodenstruktur. In der Region Twente wird durch die Sand-/Lehmböden eine gute Entwässerung und Durchlüftung des Bodens sichergestellt, was für die Erzeugung von Qualitätsweinen unerlässlich ist.

— Pflanzdichte. Der Abstand zwischen den Zeilen muss mindestens 2 m betragen, damit (unter Berücksichtigung des Winkels der Sonneneinstrahlung) ausreichend Sonnenlicht auf die Laubwand fallen kann. Die gewünschte Pflanzdichte kann auf der Grundlage der Wuchskraft der Rebsorte und des Wurzelstocks bestimmt werden. (Um übermäßigen Rebschnitt zu vermeiden, muss für kräftige Sorten/Wurzelstöcke mehr Platz eingeplant werden.) Je Hektar können zwischen 3 000 und 5 000 Rebstöcke gepflanzt werden.

— Art der Reberziehung. Mithilfe des Guyot- und Kordonschnitts wird eine Laubwand von bis zu 2,20 m Höhe geschaffen, die eine ausreichende Photosynthese gewährleistet.

— Laubarbeiten. Um eine ausreichende Photosynthese zu ermöglichen, wird oberhalb der Traubenzone eine Blattzone von mindestens 1 Meter aufrechterhalten. Das Abschneiden der Spitzen der Reben erfolgt (oberhalb des oberen Drahts) so spät wie möglich, um zu verhindern, dass sich (zu viele) Seitentriebe bilden und die Laubwand zu dicht wird. Ein offenes und luftiges Laubdach soll eine optimale Sonneneinstrahlung auf alle Blätter gewährleisten und dafür sorgen, dass nicht zu viel Feuchtigkeit im Blätterwerk verbleibt. Die Traubenzone wird entblättert, damit die Rispen nach feuchtem Wetter schnell abtrocknen können.

— Höchstertrag je Hektar. Der Ertrag je Hektar ist gering, damit jede Rispe ausreichend Nährstoffe für eine optimale Reifung erhält. Gegebenenfalls können die Rispen (vor der Véraison) ausgedünnt werden, um den Ertrag zu verringern. Die Höchsterträge für die einzelnen Rebsorten sind unter Punkt 5.2 aufgeführt.

— Erntezeitpunkt. Der optimale Erntezeitzeitpunkt wird auf der Grundlage des Zuckergehalts, des Säuregehalts und vor allem der Aromen der Trauben bestimmt. Der Winzer überwacht die Reifung der Trauben genau und verkostet die Trauben in der Zeit um die Ernte täglich, um festzustellen, ob die Aromen reif sind. (Sie können nicht wie der Zucker- und Säuregehalt gemessen werden.)

— Weinlese. Die Trauben werden von Hand gelesen, damit sie noch auf den Rebflächen sortiert werden können. Alternativ kann dies auch maschinell mit sensorgesteuerten Sortiermaschinen erfolgen. Außerdem ist es für eine einwandfreie Verarbeitung (Hygiene, Verhinderung des Wachstums von Bakterien) wichtig, die Trauben unmittelbar nach der Lese schnell zu verarbeiten.

Die Qualität des Weins mit der g. U. „Twente“ wird durch den Boden und das Klima sowie die Anbau- und die Weinbereitungsverfahren bestimmt.

8.5. *Die Weine*

Die oben genannten organoleptischen und analytischen Eigenschaften der erzeugten Weine, wie der charakteristische frische und fruchtige Geschmack der Weiß- und Roséweine und die weichen Tannine der Rotweine, sind auf das Zusammenwirken von Boden, Klima und menschlichen Faktoren zurückzuführen.

Neben Erzeugnissen der Kategorie „Wein“ werden auch Weinbauerzeugnisse aus anderen Kategorien hergestellt, nämlich Likörwein, Qualitätsschaumwein, Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure, Wein aus eingetrockneten Weintrauben und Wein aus überreifen Weintrauben.

Likörwein besteht aus einem Grundwein mit denselben organoleptischen Eigenschaften (Ergebnis des Zusammenwirkens von Boden, Klima und menschlichen Faktoren) wie Erzeugnisse der Kategorie „Wein“, jedoch mit dem gewünschten Restzuckergehalt von Likörwein. Darüber hinaus reift Likörwein mindestens zwei Jahre im Fass (wodurch er weichere Tannine und Holznoten entwickeln kann), und ihm wird Weingeist zugesetzt, damit aus dem Wein Likör entsteht.

Qualitätsschaumwein wird aus einem Grundwein hergestellt, der dieselben organoleptischen Eigenschaften aufweist wie Erzeugnisse der Kategorie „Wein“ (also denselben frischen und fruchtigen Geschmack als Ergebnis des Zusammenwirkens von Boden, Klima und menschlichen Faktoren). Außerdem verfügt er über die Merkmale, die durch die Verarbeitung des Grundweins zu Schaumwein nach dem traditionellen Verfahren entstehen, wodurch der Wein seinen eleganten Schaum erhält.

Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure wird aus einem geeigneten Grundwein hergestellt, der (mit zugesetztem CO_2) als Perlwein in Flaschen abgefüllt wird. Dadurch wird er zu einem frischen, fruchtigen Wein mit Perlage, bei dem dank des Zusammenwirkens von Boden, Klima und menschlichen Faktoren das Aroma und der Geschmack von roten Früchten dominieren.

Durch den entscheidenden Schritt, die Trauben länger reifen und dann mindestens zwei Wochen trocknen zu lassen, erhält der Wein aus eingetrockneten Trauben seine hohe Zucker- und Aromenkonzentration. Durch Kaltgärung entsteht so ein Wein mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 9 %. Die Aromenkonzentration dieses fruchtigen Weins ist das Ergebnis des Zusammenwirkens von Boden, Klima und menschlichen Faktoren.

Durch den entscheidenden Schritt, die Trauben länger reifen zu lassen, erhält der Wein aus überreifen Trauben seine hohe Zuckerkonzentration. Durch Kaltgärung ohne Anreicherung entsteht so ein fruchtiger Wein mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 12 %. Dieser Wein, der aus einer optimal auf das Klima und den Boden abgestimmten Kulturpflanze gewonnen wird, ist stark durch den Faktor Mensch geprägt.

9. **Weitere wesentliche Bedingungen (Verpackung, Kennzeichnung, sonstige Anforderungen)**

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Der Name des Ursprungsgebiets „Twente“ kann um die Angabe „Esker-Langeveen“ ergänzt werden, um ein kleineres Herkunftsgebiet innerhalb des abgegrenzten Gebiets zu bezeichnen. In diesem Fall müssen mindestens 85 % der Trauben aus dem genannten Gebiet stammen.

Link zur Produktspezifikation

https://www.rvo.nl/sites/default/files/2022-05/Productdossier-BOB-Twente.pdf