C/2026/5039

30.9.2026

Veröffentlichung eines Antrags auf Schutz eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 97 Absatz 4 Unterabsatz 1 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates

(C/2026/5039)

Gemäß Artikel 17 der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates ([1]) können die Behörden eines Mitgliedstaats oder eines Drittlands oder eine natürliche oder juristische Person mit einem berechtigten Interesse, die in einem Drittland niedergelassen oder ansässig ist, innerhalb von drei Monaten ab dieser Veröffentlichung bei der Kommission Einspruch erheben.

EINZIGES DOKUMENT

„Røsnæs“

PDO-DK-03048

Datum der Antragstellung: 15. Dezember 2023

1. **Name(n)**

„Røsnæs“

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein

3. Likörwein

5. Qualitätsschaumwein

3.1. *Code der Kombinierten Nomenklatur*

22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

2204 — Wein aus frischen Weintrauben, einschließlich mit Alkohol angereicherter Wein; Traubenmost, ausgenommen solcher der Position 2009

4. **Beschreibung des Weins/der Weine:**

1. Weinkategorie 1: Trockener, halbtrockener, lieblicher oder süßer Weißwein

Rebsorten: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir

Organoleptische Eigenschaften

Farbe:

Je nach gewählter Rebsorte oder gewählten Rebsorten variiert die Farbe zwischen hellgelb, gelb und goldgelb.

([1]) Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 11. April 2024 über geografische Angaben für Wein, Spirituosen und landwirtschaftliche Erzeugnisse und über garantiert traditionelle Spezialitäten und fakultative Qualitätsangaben für landwirtschaftliche Erzeugnisse sowie zur Änderung der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013, (EU) 2019/787 und (EU) 2019/1753 und zur Aufhebung der Verordnung (EU) Nr. 1151/2012 (ABl. L, 2024/1143, 23.4.2024, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg/2024/1143/oj).

Geruch:

Die ausgewählten Rebsorten sind alle aromatisch, wobei jede Rebsorte spezifische Merkmale aufweist: Sortenreine Weine aus der Rebsorte Solaris sind typischerweise an einer gewissen Note von Holunderblüten im Aroma und/oder Geschmack zu erkennen, während Weine aus der Rebsorte Muscaris einen unverwechselbaren Muskatduft aufweisen. Weine der Rebsorte Johanniter zeichnen sich insbesondere durch ein Aroma von grünem Apfel aus, während Weine der Rebsorte Souvignier Gris durch ein Aroma von reifer Birne, weißem Pfirsich und Quitte gekennzeichnet sind. Weißweine der Rebsorte Pinot Noir zeichnen sich durch ein Aroma von weißer Erdbeere, rotem Apfel und Zitronenschale aus.

Cuvées weisen ein fruchtiges Aroma auf, oft von Äpfeln (grün und gelb), und die süßesten Weine haben Aromen von reifen exotischen Früchten.

Geschmack:

Fruchtig und frisch, geprägt von Mineralität und häufig mit einer angenehm frischen Säure. Die floralen und fruchtigen Noten sind auch am Gaumen wahrnehmbar.

Analysemerkmale

Die trockenen und halbtrockenen Weine weisen einen Alkoholgehalt von mindestens 10 % vol auf. Die süßen und lieblichen Weine weisen einen Alkoholgehalt von mindestens 8,5 % vol auf.

Nicht aufgeführte Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

2. Weinkategorie 1: Weißwein, im Fass gereift

Dieser Wein ist stets sortenrein und wird entweder aus der Rebsorte Solaris oder aus der Rebsorte Souvignier Gris gekeltert.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe:

Variiert zwischen blassgelb und goldgelb.

Geruch:

Typischerweise weisen Weine aus der Rebsorte Solaris ein Bouquet mit einem leichten Hauch von Holunderblüten auf, ergänzt durch reife exotische Früchte wie Pfirsich, Mango und Ananas. Weine der Rebsorte Souvignier Gris zeichnen sich durch Noten von reifer Birne, weißem Pfirsich und Quitte aus.

Geschmack:

Fruchtig und frisch, leicht cremig und mit holzigen Noten.

Nicht aufgeführte Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

3. Weinkategorie 1: Wein – Rosé

Rebsorten: Cabernet Cantor, Rondo, Pinot Noir, Monarch.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe:

Je nach gewählter Rebsorte oder den gewählten Rebsorten variiert die Farbe zwischen einem sehr blassen Rot/Rosa über lachsfarben bis rot.

Geruch:

Bei Cuvées: Leicht süß und fruchtig; erinnert an klassische dänische rote Sommerfrüchte (Erdbeeren, Himbeeren, Rhabarber). Bei sortenreinen Weinen aus Trauben der Rebsorte Rondo: gekennzeichnet durch das Aroma dänischer Erdbeeren.

Geschmack:

Bei Cuvées: ausgeprägt fruchtig und frisch, mit einer leichten Süße. Auch rote Sommerbeeren sind am Gaumen präsent. Bei sortenreinen Weinen aus Trauben der Rebsorte Rondo: gekennzeichnet durch einen Geschmack nach dänischen Erdbeeren.

Analysemerkmale

Die Weine weisen einen Restzuckergehalt auf, der es ermöglicht, sie als „trocken“ oder „halbtrocken“ zu bezeichnen.

Nicht aufgeführte Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): 15

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

4. Weinkategorie 3: Likörwein

Rebsorten: Cabernet Cantor, Leon Millot, Pinot Noir, Solaris, Muscaris.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe:

Je nach gewählter Rebsorte variierend. Sortenreine Weine aus den Rebsorten Solaris oder Muscaris sowie Cuvées aus einer Kombination dieser Trauben sind typischerweise goldgelb. Sortenreine Weine aus den Rebsorten Pinot Noir, Cabernet Cantor oder Leon Millot sowie Cuvées aus einer Kombination dieser Rebsorten sind typischerweise dunkelrot.

Geruch:

Bei Cuvées ist das Aroma intensiv, süß und leicht würzig, geprägt von reifen Früchten wie Kirsche oder schwarzer Johannisbeere (rote Likörweine) oder exotischen Früchten wie Mango, Ananas und Banane (weiße Likörweine).

Sortenreine Weine weisen folgende Merkmale auf: Bei Weinen der Rebsorte Cabernet Cantor ist das Aroma geprägt von tief dunklen Früchten wie Schwarzkirsche, Brombeere und schwarzer Johannisbeere. Weine der Rebsorte Leon Millot weisen besondere Noten von schwarzer Johannisbeere, Brombeere und Pflaume auf. Bei Weinen der Rebsorte Pinot Noir zeichnet sich das Aroma insbesondere durch Erdbeere und Schwarzkirsche aus.

Sortenreine Weine aus der Rebsorte Solaris weisen Noten von kandierter Zitrone, reifer Ananas und Orangenschale auf, während die Kombination aus den Rebsorten Solaris und Muscaris ein intensives Aroma von kandierter Zitrone, reifer Ananas und Muskatnuss hervorbringt. Sortenreine Weine aus der Rebsorte Muscaris zeichnen sich durch Aromen von reifen Zitrusfrüchten und Muskatnuss aus.

Geschmack:

Fruchtig, mit einer guten Balance zwischen Süße und einer fruchtigen, leichten Säure.

Analysemerkmale

Die Weine weisen einen Mindestzuckergehalt von 45 g/l auf.

Nicht aufgeführte Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 18

— Mindestgesamtsäure: 3 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

5. Weinkategorie 5: Qualitätsschaumwein

Rebsorten: Solaris, Souvignier Gris, Johanniter, Muscaris, Pinot Noir, Monarch, Rondo.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe:

Je nach gewählter Rebsorte variierend. Die Farbe sortenreiner Weine aus den Rotweinsorten (Pinot Noir, Monarch und Rondo) sowie der Cuvées aus einer Kombination von mehr als einer dieser Rebsorten reicht von hellrot/rosa über lachsfarben bis hin zu rot. Die Farbe sortenreiner Weine aus den Weißweinsorten (Solaris, Souvignier Gris, Johanniter und Muscaris) sowie der Cuvées aus einer Kombination von mehr als einer dieser Rebsorten reicht von weiß über strohgelb bis hin zu goldgelb.

Der Grundwein wird durch Flaschengärung in Schaumwein umgewandelt.

Geruch:

Cuvées weisen ein leichtes, frisches und säuerliches Aroma auf, mit Noten von frischen Früchten wie Zitrusfrüchten oder Apfel sowie Holunderblüten.

Für sortenreine Weine gelten die folgenden Merkmale: Weine der Rebsorte Solaris haben frische Noten von grünem Apfel, Limettenschale und weißen Blüten. Weine der Rebsorte Souvignier Gris weisen dezente Aromen von reifer Birne, Quitte und Zitrone auf. Weine der Rebsorte Johanniter sind frisch und aromatisch mit Noten von Limette, grünem Apfel und weißem Pfirsich. Weine der Rebsorte Muscaris sind aromatisch mit Noten von Muskatnuss, Holunderblüte und Limette. Weine der Rebsorte Monarch weisen Aromen von Kirsche, schwarzer Johannisbeere und Himbeere auf. Weine der Rebsorte Rondo zeichnen sich durch Noten von Erdbeere, Himbeere und Rhabarber aus. Weine der Rebsorte Pinot Noir weisen Aromen von rotem Apfel, Birne und Zitrusblüten auf.

Geschmack:

Fruchtig und frisch, geprägt von knackiger Säure – mit sehr feiner, lang anhaltender Perlage. Insbesondere zeichnen sich die Weine dieser Kategorie durch eine ausgeprägte Mineralität aus, die unter anderem auf den kalkhaltigen Boden und das Grundwasser der Halbinsel zurückzuführen ist.

Analysemerkmale

Die Weine können mit unterschiedlichen Mengen an Restzucker erzeugt werden, die den Arten „naturherb", „extra herb", „herb", „extra trocken" und „trocken" entsprechen.

Nicht aufgeführte Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden Rechtsvorschriften festgelegten Grenzwerten.

Allgemeine Analysemerkmale

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): 10

— Mindestgesamtsäure: 5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

— Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter): —

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in Milligramm pro Liter):

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

1. Für alle Weinkategorien geltende wesentliche önologische Verfahren

Spezifisches önologisches Verfahren

Ernte, Sortieren, Pressen

— Die Trauben werden bei physiologischer Reife geerntet, um ein optimales Gleichgewicht zwischen Zuckergehalt und Säure zu erreichen.

— Alle Trauben werden von Hand gelesen und bereits auf der Rebfläche nach Güteklassen sortiert.

— Die gesamte Pressung erfolgt bei einem maximalen Druck von 1,9 bar.

Weinbereitung

— Die Säuerung ist verboten.

— Die Weine werden durch Kaltgärung bei weniger als 20 Grad Celsius erzeugt.

2. Weinkategorie 1: Weißwein – lieblich oder süß

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Trauben, aus denen die lieblichen und süßen Weine dieser Kategorie hergestellt werden, werden häufig spät geerntet, nachdem sie von Botrytis (Edelfäule) befallen wurden, sodass der Most einen außergewöhnlich hohen Zuckergehalt sowie ein kräftiges Aroma und einen intensiven Geschmack aufweist. Zudem wird bei der Herstellung der Weine die Gärung gestoppt, sobald ein angemessener Alkoholgehalt erreicht ist.

3. Weinkategorie 1: Weißwein, im Fass gereift

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Weine reifen vor der Abfüllung mindestens sechs Monate lang in Eichenfässern (Barriques).

4. Weinkategorie 3: Likörwein

Spezifisches önologisches Verfahren

Der zugesetzte Weinalkohol muss durch Destillation von Weinen aus den in Abschnitt 4, Punkt 4 aufgeführten Rebsorten gewonnen werden. Weinkategorie 3: Likörwein. Die Weine reifen vor der Abfüllung mindestens zwölf Monate lang in Eichenfässern (Barriques).

5. Weinkategorie 5: Qualitätsschaumwein

Spezifisches önologisches Verfahren

Die Schaumweinbereitung erfolgt nach dem „traditionellen klassischen Verfahren“, d. h. durch eine zweite Gärung in der Flasche für mindestens neun Monate; anschließend werden die Weine durch Degorgieren fertiggestellt. Der Wein weist einen Mindestdruck von 4 bar auf (bei 20 °C).

6. Weinkategorie 1: Weißwein – trocken oder halbtrocken

Spezifisches önologisches Verfahren

Für Røsnæs-Weißweine, ob trocken oder halbtrocken, gelten keine spezifischen önologischen Verfahren.

7. Weinkategorie 1: Wein – Rosé

Spezifisches önologisches Verfahren

Für Røsnæs-Roséweine gelten keine spezifischen önologischen Verfahren.

5.2. *Höchsterträge*

1. Weinkategorie 1: Trockener, halbtrockener, lieblicher oder süßer Weißwein

60 hl/ha

2. Weinkategorie 1: Weißwein, im Fass gereift

55 hl/ha

3. Weinkategorie 1: Wein – Rosé

60 hl/ha

4. Weinkategorie 3: Likörwein

50 hl/ha

5. Weinkategorie 5: Qualitätsschaumwein

60 hl/ha

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Das geografische Gebiet liegt auf der Halbinsel Røsnæs an der Westküste von Seeland. Das Gebiet umfasst die Gemeinden Røsnæs und Raklev.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Cabernet Cantor

Johanniter

Léon Millot — Kuhlmann 194-2

Monarch

Muscaris

Pinot Noir — Spätburgunder

Rondo

Solaris

Souvignier Gris

8. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

8.1. *Allgemeines*

Ein gemeinsamer Faktor für die Qualität der Røsnæs-Weine ist der Einfluss der einzigartigen Kombination aus Klima, Boden und Anbaubedingungen auf der Halbinsel Røsnæs in engem Zusammenspiel mit menschlichen Faktoren, darunter die Wahl der Weinbereitungsverfahren, was sich in allen Weinen unabhängig von Kategorie oder Rebsorte widerspiegelt.

8.2. *Geografisches Gebiet*

Die Halbinsel Røsnæs eignet sich gut für den Weinbau, insbesondere an den nach Süden ausgerichteten, kalkhaltigen Hängen, an denen eine gute Sonneneinstrahlung zur Reifung der Trauben beiträgt und die Nähe zum Meer das Frostrisiko in kritischen Wachstumsphasen im Frühjahr und Herbst verringert, wodurch im Allgemeinen optimale Bedingungen herrschen. Die Mineralität der Weine ist hauptsächlich auf den kalkhaltigen Boden zurückzuführen. Die geografischen Bedingungen zeichnen sich insbesondere durch einen kalkhaltigen Moränen-Esker aus Lehm, Sand, Kies und Gestein aus, der für eine gute Entwässerung in den oberen Bodenschichten und somit für ein ausreichend trockenes Wachstumsumfeld für die Reben sorgt. Unter den Moränenablagerungen befinden sich dicke Schichten aus plastischem Ton, die etwa 50 Millionen Jahre alt sind. Diese können große Mengen an Wasser und Nährstoffen enthalten, die die Wurzeln der Reben aufnehmen können, wenn sie nach einigen Jahren des Wachstums tief genug in den Boden reichen. So finden die Reben auch in den oft sehr trockenen Sommern auf Røsnæs ausreichend Wasser und Nährstoffe im Untergrund.

8.3. *Bedeutung des Klimas*

Das Klima der Rebflächen auf Røsnæs ist für den Weinbau besonders günstig. Durch die Nähe zum Meer besteht in den kritischen Zeiträumen – beispielsweise im späten Frühjahr nach dem Austrieb und im Herbst vor der Ernte – nur ein minimales Risiko für Nachtfrost. Røsnæs hat ein wärmeres und trockeneres Klima als im dänischen Mittel. Im Durchschnitt fallen auf der Halbinsel 523 mm Niederschlag pro Jahr, verglichen mit einem landesweiten Wert von 664 mm. In der Regel verzeichnet Røsnæs etwa 200 Sonnenstunden mehr pro Jahr als der nationale Durchschnitt von 1 730 Stunden. Das lokale Klima trägt somit dazu bei, den für die Erzeugung von Qualitätswein erforderlichen Reifegrad zu erreichen. Zugleich verleiht das Küstenklima dem Wein eine besondere Frische und Fruchtigkeit – diese Eigenschaften sind auf die lange Vegetationsperiode mit vielen Sonnenstunden zurückzuführen, in der sich Zucker in den Trauben bildet. Der frische Geschmack rührt vom Apfelsäuregehalt der Weine her, der mit dem kühlen Klima zusammenhängt, in dem die Trauben angebaut werden. Der Geschmack der Weine zeichnet sich durch eine ausgewogene Säure-Süße Balance aus. Die ausgewählten Rebsorten reifen in Dänemark im Spätsommer gut aus und die unmittelbare Nähe zum Meer schützt die Trauben vor Krankheiten – zum einen durch die salzige Gischt, zum anderen durch die Brise auf den Rebflächen, die dazu beiträgt, die Trauben nach dem Morgentau oder Regenschauern zu trocknen.

8.4. *Menschliche Faktoren*

Der erste professionelle Winzer ließ sich 2008 in Røsnæs nieder. Die menschlichen Einflüsse im lokalen Weinbau und bei der Erzeugung von Weißwein, Roséwein, Likörwein und Qualitätsschaumwein spiegeln sich insbesondere 1) in der Auswahl der Rebsorten, 2) der Wahl der Anbauverfahren (Reihenabstand, Erziehung der Reben, Rebschnitt, Ausdünnung usw.) und 3) in dem gewählten Ernteverfahren (Handlese) wider. Reihenabstand: Um Ertrag und Qualität zu optimieren, haben sich die Winzer von Røsnæs in der Regel für einen relativ großen Reihenabstand von 2,5 m entschieden. Dieser Abstand muss seit dem 1. Januar 2021 bei allen Neuanpflanzungen eingehalten werden. Dies ermöglicht eine bessere Sonneneinstrahlung, da die Sonne besonders außerhalb der Sommersaison tief am Himmel steht, und erleichtert die Erziehung der Reben. Aus demselben Grund werden die Reben mit einer höheren Laubfläche als in Südeuropa angebaut, um die Laubfläche für die Umwandlung von Sonnenlicht in Traubenzucker zu maximieren. Der Abstand zwischen den Rebstöcken beträgt etwa 1 m. Dadurch beträgt die Fläche pro Rebstock etwa 2,2 m^2, sodass jede Pflanze ausreichend Nährstoffe erhält, damit die Trauben reifen und ihr Aroma und ihren Geschmack entfalten können. Rebschnitt: Die Rebstöcke werden während der Vegetationsperioden gekürzt, um das Wachstum zu begrenzen und sicherzustellen, dass den Trauben möglichst viele Nährstoffe zur Verfügung stehen.

Ausdünnung: Die Traubenbüschel werden nach Bedarf ausgedünnt, um den Ertrag zu reduzieren, die Qualität der Trauben zu optimieren und sicherzustellen, dass die ausgewählten Trauben optimal mit Nährstoffen versorgt werden. Zeitpunkt der Weinlese: Der Zeitpunkt der Lese wird durch genaue Beobachtung der Reifung der Trauben bestimmt. Die Trauben werden bei physiologischer Reife gelesen, um ein optimales Gleichgewicht zwischen Zucker und Säure, insbesondere Apfelsäure, zu erreichen. Durch Verkostung der Trauben und/oder Messung des Zucker- und Säuregehalts des Traubensafts können die Winzer den perfekten Lesezeitpunkt ermitteln, an dem das Verhältnis von Säure und Zucker im Hinblick auf die beabsichtigte Verwendung der Trauben optimal ist. Weinlesemodus: Die Trauben müssen von Hand gelesen werden. Auch auf den Rebflächen spielen menschlichen Faktoren eine Rolle. Zuckergehalt, Säuregehalt und pH-Wert des Traubenmosts werden daher während der Lese überprüft. Bei der eigentlichen Weinbereitung kommen Verfahren wie Sedimentation, zweite Gärung und Filtration zum Einsatz, bei bestimmten Weinen zudem die Reifung und der Ausbau in Eichenfässern/Barriques. Auch die Kaltgärung hat Einfluss auf die Eigenschaften des Weins; die Kaltgärung von Weiß- und Roséweinen wird eingesetzt, um Frische und Fruchtigkeit zu erzielen. All diese Faktoren spiegeln sich im Endergebnis wider, dem fertigen Røsnæs-Wein, der – unabhängig davon, ob es sich um einen typischen Rebsortenwein oder um eine Cuvée (einen Verschnittwein) handelt – vollmundig, frisch und fruchtig ist. Bei einigen Kategorien besteht jedoch ein noch stärkerer Zusammenhang zwischen den Weinen und den lokalen Faktoren.

8.5. *Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge Weinkategorie 1: Wein und Roséwein*

Da die Halbinsel Røsnæs auf drei Seiten vom Meer umgeben ist, weisen sämtliche Rebflächen innerhalb des abgegrenzten Gebiets eine einzigartige Nähe zum Meer auf. Dieser Umstand führt insbesondere während der Reifezeit der Trauben dazu, dass die Temperaturschwankungen im Tagesverlauf gering sind, was den Trauben eine ausgeprägte Fruchtigkeit verleiht – ein Merkmal, das sich besonders in der Weinkategorie 1 widerspiegelt.

8.6. *Weinkategorie 1: Trockener, halbtrockener, lieblicher oder süßer Weißwein*

Die blumigen Noten in Aroma und Geschmack (organoleptische Eigenschaften) werden als sehr charakteristisch für die einzigartige Flora der Südhänge von Røsnæs beschrieben, zu der unter anderem Holunderblüten, Schlehen, Weißdorn, Weinrose und Heilwurz gehören. Dieses Merkmal kommt besonders in den Weißweinen zum Ausdruck, die in Edelstahltanks vergoren und gereift werden.

8.7. *Weinkategorie 1: Weißwein, im Fass gereift*

Die Trauben für diese Weine werden hauptsächlich auf den Rebflächen geerntet, die am nächsten am Kalundborg-Fjord liegen. Erfahrungen zeigen, dass die Lichtreflexion des Meeres die Lichtmenge auf den küstennahen Rebflächen um bis zu 20-30 % erhöht. Dadurch bringen diese Rebflächen besonders reife Trauben hervor, die für die Herstellung von fassgereiften Weißweinen verwendet werden. In diesen Weinen kommen das intensive Aroma und der ausgeprägte Geschmack der Trauben besonders deutlich zur Geltung.

8.8. *Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge Weinkategorie 3: Likörwein*

Likörwein wird aus einem Grundwein hergestellt, der die oben beschriebenen organoleptischen Eigenschaften aufweist und zugleich über den für Likörweine erforderlichen Restzuckergehalt verfügt. Zudem werden Likörweine mindestens ein Jahr lang in Eichenfässern gelagert, damit sie holzige Noten entwickeln können. Der Geschmack ist fruchtig, mit einer guten Balance zwischen Süße und einer fruchtigen, leichten Säure.

8.9. *Beschreibung des Zusammenhangs bzw. der Zusammenhänge Weinkategorie 5: Qualitätsschaumwein*

Diese Weine zeichnen sich durch eine ausgeprägte Mineralität aus, die auf Faktoren wie den sehr kalkhaltigen, mineralreichen Boden und das Grundwasser der Moränenlandschaft von Røsnæs zurückzuführen ist.

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

Verpackung

Rechtsrahmen

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Abfüllung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung

Das Erzeugnis muss innerhalb des abgegrenzten Gebiets abgefüllt werden, um sicherzustellen, dass der Wein tatsächlich aus diesem Gebiet stammt, damit seine Herkunft garantiert werden kann. Dies schützt das Ansehen der Winzer und des Gebiets.

Darüber hinaus ermöglicht es eine bessere Qualitätskontrolle und Rückverfolgbarkeit, da die Abfüllung unter kontrollierten Bedingungen erfolgt.

Ferner kann der Transport von nicht abgefülltem Wein zu Oxidation oder mikrobiologischer Kontamination führen. Durch die Verpflichtung zur lokalen Abfüllung wird dieses Risiko minimiert.

Kennzeichnung

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung

Auf dem Etikett ist das Erntejahr anzugeben, sofern der Wein aus einem einzigen Jahrgang gewonnen wird. Wird der Wein aus mehreren Jahrgängen gewonnen, wird kein Jahrgang angegeben.

- Die Keltertraubensorte muss bei der Kennzeichnung angegeben werden, wenn nur eine Rebsorte verwendet wird (sortenreiner Wein).

Link zur Produktspezifikation

https://foedevarestyrelsen.dk/Media/639118449742735174/Produktspecifikation%20for%20R%C3%B8sn%C3%A6s%20-%20April%202026.pdf