C/2026/1289

2.3.2026

Veröffentlichung der Mitteilung über eine genehmigte Standardänderung einer Produktspezifikation einer geografischen Angabe gemäß Artikel 5 Absatz 4 der Delegierten Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission [1]

(C/2026/1289)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

(Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143)

„Nahe“

EU-Referenznummer: PDO-DE-A1271-AM02 — 28.11.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Nahe“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☑ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem das geografische Gebiet gehört**

Deutschland

5. **Behörde des Mitgliedstaats, die die Standardänderung mitteilt**

Name

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH)

Name

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die deutschen Behörden erklären, dass der eingereichte Antrag den Anforderungen der Verordnungen (EU) Nr. 1308/2013 und (EU) 2024/1143 entspricht.

Die vorgenommenen Änderungen dieser Produktspezifikation sind Standardänderungen gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

[1] Delegierte Verordnung (EU) 2025/27 der Kommission vom 30. Oktober 2024 zur Ergänzung der Verordnung (EU) 2024/1143 des Europäischen Parlaments und des Rates durch Vorschriften für die Eintragung und den Schutz von geografischen Angaben, garantiert traditionellen Spezialitäten und fakultativen Qualitätsangaben und zur Aufhebung der Delegierten Verordnung (EU) Nr. 664/2014 (ABl. L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Der Antrag auf Änderung für die g.U „Nahe“ betrifft keinen der drei Fälle einer sogenannten „Unionsänderung“, d. h.:

a) eine Änderung des Namens oder der Verwendung des Namens oder der Kategorie des Erzeugnisses oder der Erzeugnisse, die mit der geografischen Angabe bezeichnet werden;

b) die Gefahr birgt, dass der Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet verloren geht;

c) weitere Beschränkungen der Vermarktung des Erzeugnisses zur Folge hat.

Die deutschen Behörden sind daher der Auffassung, dass der Antrag als sogenannte „Standardänderung“ einzustufen ist.

7. **Beschreibung der genehmigten Standardänderung(en)**

Titel

Abgrenzung des Gebiets

Beschreibung

In der Abgrenzung der g. U. Nahe werden folgende Flurstücke aufgenommen:

Gemarkung	GMK_Nr	Flur	Zähler	Nenner
Bad Kreuznach	1942	40	9	0
Bad Kreuznach	1942	40	69	0
Bad Kreuznach	1942	41	15	0
Bad Kreuznach	1942	41	42	2
Bad Kreuznach	1942	41	37	1
Bad Kreuznach	1942	41	85	7
Bad Kreuznach	1942	41	86	3
Bad Kreuznach	1942	87	32	0
Bad Kreuznach	1942	91	9	0
Bretzenheim	1928	18	23	0
Bretzenheim	1928	18	24	0
Bretzenheim	1928	18	73	0
Bretzenheim	1928	19	2	0
Bretzenheim	1928	19	20	0
Bretzenheim	1928	22	117	0
Ebernburg	1977	0	2 552	0
Hargesheim	2008	2	154	0
Hargesheim	2008	2	155	0
Hargesheim	2008	2	156	0
Hargesheim	2008	8	67	0
Langenlonsheim	1924	10	163	0
Langenlonsheim	1924	11	101	0
Langenlonsheim	1924	12	10	0
Langenlonsheim	1924	12	11	0
Langenlonsheim	1924	12	12	0
Langenlonsheim	1924	12	13	0
Langenlonsheim	1924	12	109	0

Gemarkung	GMK_Nr	Flur	Zähler	Nenner
Langenlonsheim	1924	13	60	0
Langenlonsheim	1924	14	48	0
Langenlonsheim	1924	14	103	1
Langenlonsheim	1924	15	5	0
Langenlonsheim	1924	16	181	1
Langenlonsheim	1924	23	47	0
Langenlonsheim	1924	23	276	0
Langenlonsheim	1924	23	277	0
Langenlonsheim	1924	23	336	1
Langenlonsheim	1924	23	339	0
Langenlonsheim	1924	23	340	0
Langenlonsheim	1924	24	145	1
Langenlonsheim	1924	24	212	0
Mandel	2006	2	56	0
Mandel	2006	7	21	0
Mandel	2006	11	277	0
Mandel	2006	12	44	0
Mandel	2006	13	160	2
Mandel	2006	13	161	2
Mandel	2006	13	162	0
Mandel	2006	14	168	0
Monzingen	2041	26	203	0
Monzingen	2041	26	204	0
Monzingen	2041	27	281	0
Monzingen	2041	27	385	0
Monzingen	2041	27	391	0
Monzingen	2041	27	392	0
Monzingen	2041	27	394	0
Monzingen	2041	27	395	0
Monzingen	2041	27	396	0
Monzingen	2041	27	403	1
Monzingen	2041	27	403	2
Monzingen	2041	27	404	0
Monzingen	2041	27	426	0
Monzingen	2041	27	428	0
Monzingen	2041	27	429	0
Monzingen	2041	27	435	0
Monzingen	2041	27	436	0
Monzingen	2041	27	437	0

Gemarkung	GMK_Nr	Flur	Zähler	Nenner
Monzingen	2041	27	442	0
Monzingen	2041	27	443	0
Monzingen	2041	27	446	0
Monzingen	2041	27	447	0
Monzingen	2041	27	452	0
Münster-Sarmsheim	3512	14	45	1
Niederhausen	1984	1	113	0
Nußbaum	2042	8	386	0
Waldböckelheim	2000	23	267	0
Waldböckelheim	2000	31	269	0
Waldböckelheim	2000	31	271	0
Waldböckelheim	2000	42	28	4
Waldböckelheim	2000	44	21	0
Waldlaubersheim	1911	7	1	15
Windesheim	1925	5	40	0

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Keltertraubensorten

Beschreibung

Es werden folgende Keltertraubensorten hinzugefügt:

Rote Rebsorten:

Malbec, Pinot Nova

Ebenfalls wurden vorhandene Rechtschreibfehler bei einzelnen Sorten korrigiert und Namensänderungen übernommen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften/Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation

Beschreibung

Einzellagen und kleinere geografische Einheiten

Ohne verpflichtende Rebsortenangabe, mit einer Herstellungseinschränkung wie im Bezeichnungsrecht, aber ohne Einschränkung der Süßung

Namen von Einzellagen oder kleinerer geografischer Einheiten, die in der Liegenschaftskarte abgegrenzt sind, soweit deren Namen in die Weinbergrolle eingetragen sind, dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, wenn die Erzeugnisse zu mindestens 85 % aus den folgenden Keltertraubensorten hergestellt wurden:

— Blauer Spätburgunder

— Chardonnay

— Grüner Silvaner

— Ruländer

— Sauvignon Blanc

— Weißer Burgunder

— Weißer Riesling

Unberücksichtigt bleiben dabei:

— die für eine etwaige Süßung verwendete Menge an Weinbauerzeugnissen, die Versanddosage oder die Fülldosage oder

— jegliche Menge an Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstaben e und f der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

Abgesehen davon dürfen die Erzeugnisse aus allen gemäß Nummer 8 zugelassenen Rebsorten hergestellt werden.

Zur Herstellung von Prädikatsweinen der Prädikate Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein sind alle Keltertraubensorten gemäß Nummer 8 zugelassen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Kontrollbehörden

Beschreibung

Kontrollbehörden und deren Aufgaben werden aus der Produktspezifikation gestrichen und in einem gesonderten Dokument geführt.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

EINZIGES DOKUMENT

Ursprungsbezeichnungen und geografische Angaben für Wein

„Nahe“

EU-Referenznummer: PDO-DE-A1271-AM02 — 28.11.2025

1. **Name(n)**

„Nahe“

2. **Art der geografischen Angabe**

☑ g.U.

☐ g.g.A.

☐ g.A.

3. **Land, zu dem das abgegrenzte geografische Gebiet gehört**

Deutschland

4. **Klassifizierung des landwirtschaftlichen Erzeugnisses mit Position und Code der Kombinierten Nomenklatur gemäß Artikel 6 Absatz 1 der Verordnung (EU) 2024/1143**

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

5. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013**

1. Wein

5. Qualitätsschaumwein

8. Perlwein

6. **Beschreibung des Weins/der Weine**

Weinbauerzeugnis

Qualitätswein, weiß

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farben reichen in der Regel von blassgelb mit zum Teil grünen Reflexen über grünlich-gelb bis hin zu strohgelb und goldgelb. Je nach Rebsorte können auch leichte Rottöne auftreten.

Geruch

Je nach Rebsorte erinnert der Duft insbesondere an (exotisch) fruchtig frische Primäraromen (z. B. Apfel, Stachelbeere, Pfirsich, Zitrusfrüchte Birne, Aprikose, Quitte, schwarze Johannisbeere, Ananas, (Honig-)Melone, Mango, Maracuja) bis hin zu Trockenfrüchten (Rosinen) bzw. Dörrobst, aber auch an blumige Noten (z. B. Holunderblüte, Rosen), würzige Aromen (z. B. Haselnuss, Walnuss, Mandel, Muskat, Pfeffer, Vanille, Nelke, Zimt) oder pflanzlich, vegetative Aromen (z. B. frisches Gras, Minze, Heu, Tee), untermalt je nach Bodenart auf dem die Reben gewachsen sind mit erdig mineralischen Noten (z. B. Schiefer). Je nach Vinifikation kann das Bouquet ergänzt werden durch insbesondere holzig, rauchige Aromen, Vanille-, Kokosnuss- und Röstaromen sowie Feuerstein, Trüffel, oxidierten Apfel, nussigen Aromen und karamellisierten Aromen (z. B. Honig, Malz).

Geschmack

Das geschmackliche Spektrum reicht in der Regel von leichten, filigranen, frischen, spritzigen, über kräftige, gehaltvolle Gewächse mit feinen Röstaromen bis hin zu komplexen, fruchtsüßen und edelsüßen Weinen. Weine aus der Rebsorte Riesling sind besonders geeignet um die Unterschiede der verschiedenen Terroirs der Nahe widerzuspiegeln. Die Weine sind in der Regel von prägnanter Säure und Mineralität geprägt.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Die Weine werden sowohl als Rebsortenwein als auch im Cuvée ausgebaut.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewichte:

Rebsorte Weißer Riesling 7,0 % vol und 57° Öchsle

alle übrigen Rebsorten 7,5 % vol und 60° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätswein, rot

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Je nach Rebsorte und Ausbaustil reichen die Farben der Rotweine meist von hellrot über rubin- und granatrot bis schwarzrot, oft mit bläulich, violetten Anteilen und Braunreflexen.

Geruch

Je nach Rebsorte und Ausbaustil erinnert der Duft der Rotweine insbesondere an fruchtige Aromen, die an Kirschen, rote und schwarze Beerenfrüchte (Brombeeren, Holunder), Cassis oder auch an Trockenfrüchten erinnern. Je nach Ausbaustil und Reifung mit Holzkontakt ergänzen insbesondere würzige Aromen wie Vanille, Röstnoten, Schokolade und Kokosnuss die geruchliche Ausprägung; bei reduktivem Ausbau können Noten hinzukommen, die an Feuerstein oder Trüffel erinnern.

Geschmack

Weine mit einem mittleren Gehalt haben meist eine milde bis spürbare Säure und zurückhaltende Tanninstruktur bei hoher Fruchtigkeit. Körperreiche Weine können neben einer konzentrierten roten oder schwarzen (Beeren-)Frucht auch würzige und rauchige Aromen zeigen. Diese Weine haben meist eine weichere Säurestruktur, aber prägendes Tanningerüst, das diesen Weinen eine gewisse Struktur und Nachhaltigkeit verleiht. Vor allem Weine, die in Barriquefässern und Tonneaus gereift sind, sind meist geprägt durch feine Röstaromen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Die Weine werden sowohl als Rebsortenwein als auch im Cuvée ausgebaut.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewichte:

Rebsorte Dornfelder 8,8 % vol und 68° Öchsle

alle übrigen Rebsorten 7,5 % vol und 60° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätswein rosé

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Weine zeigen meist eine zartrosa, bzw. blass- bis hellrote Farbe. Der Weißherbst wird immer reinsortig gekeltert. Blanc de Noir(s)-Weine werden aus frischen Rotweintrauben wie ein Weißwein gekeltert und weisen dabei das Farbspektrum von Weißweinen auf.

Geruch

Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein weisen diese Weine in der Regel ein fruchtig frisches Aroma auf, das an rote oder hellgelbe Früchte und Beeren erinnert. Je nach verwendeter Rebsorte können insbesondere würzige Aromen bzw. Kräuternoten und bei Ausbau mit Holzkontakt Vanille, Röst- und Kokosnuss-Noten auftreten.

Geschmack

Roséweine unterscheiden sich von den Rotweinen durch ihre in der Regel frische, weniger alkoholreiche Art und ihre geringeren Tanningehalten. Die Weine weisen in der Regel eine feine bis gehaltvolle Struktur auf und haben geschmacklich eine meist feine bis frische, lebendige Säure.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Die Weine werden sowohl als Rebsortenwein als auch im Cuvée ausgebaut.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten,

Natürliche Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewichte:

Rebsorte Dornfelder 8,8 % vol und 68° Öchsle

alle übrigen Rebsorten 7,5 % vol und 60° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätswein, Rotling

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Weine von meist blass- bis kräftig hellroter Farbe.

Geruch

Die Rotlinge lehnen sich sensorisch in der Regel eng an die Spezifikationen von Roséweinen an. Ihre Aromen sind insbesondere fruchtgeprägt, teilweise dezent würzig, mit Ausprägungen von Beerenobst, Kernobst und Zitrusfrüchten.

Geschmack

Sie zeigen in der Regel ein filigranes bis gehaltvolles Geschmacksbild mit frischer Säurestruktur.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewichte:

Rebsorte Weißer Riesling 7,0 % vol und 57° Öchsle

Rebsorte Dornfelder 8,8 % vol und 68° Öchsle

alle übrigen Rebsorten 7,5 % vol und 60° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Kabinett

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Farbgebung entspricht je nach Weinart den Beschreibungen der Qualitätsweine.

Geruch

Fruchtbetontes Profil mit erkennbarem Rebsortentypus; aus weißen Rebsorten: grüne Frucht (Apfel, Birne) sowie gelbe Früchte (Pfirsich, Aprikose); aus roten Rebsorten: rote, zum Teil auch schwarze Beeren-Noten. Oft frische, elegante Aromen, gelegentlich grasige oder würzige Akzente; fein nuanciert.

Geschmack

Naheweine mit dem Prädikat „Kabinett“ sind in der Regel feine, frische und fruchtige Weine aus reifen Trauben mit moderatem Alkoholgehalt. Sie zeigen eine erkennbare Rebsortentypizität, verbunden mit einer meist moderaten bis kräftigen Säurewahrnehmung. Kabinettweine werden mit unterschiedlichen Restzuckergehalten ausgebaut; oft trocken bis halbtrocken; die Restsüße betont die Frucht. Sie zeigen oft eine lebhafte, frische, gut integrierte Säure.

Aromatik: Klar und direkt, grün- bis gelbfruchtig bei weißen Trauben; rote Trauben bringen Beerenaromen mit. Die genauen Aromen variieren je nach Rebsorte, Terroir und Weinstil.

Körper und Struktur: Mittel bis leicht; eleganter, feiner Körper, gut balanciert, oft mit moderatem Alkoholgehalt und je nach Terroir auch mit feiner Mineralität.

Abgang: Frisch und lang, mit feinen Fruchtnoten; oft kühle/mineralische Nuancen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewichte:

alle Rebsorten 9,5 % vol und 73° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Spätlese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Das Farbspektrum richtet sich je nach Rebsorte und Weinart nach den Qualitätsweinen, fällt aber durch den Ausreifegrad meist deutlicher aus.

Geruch

Aufgrund höherer Mostgewichte als Kabinettweine weisen Spätleseweine in der Regel eine ausgeprägte Sortentypizität auf.

Geschmack

Spätleseweine zeigen in der Regel mehr Fülle und Körper.

Cremig bis samtig in der Textur, je nach Sorte und Ausbau, mit harmonischem Säure-Fruchtsüße-Verhältnis.

Oft etwas ausgeprägtere, eigenständige Restsüße.

Angenehme, präsente und gut eingebundene Säure balanciert Frucht und unterstützt Langlebigkeit.

Gelegentlich subtile Mineralität; elegante, feine Struktur.

Reife, klare Fruchtaromen; bei weißen Rebsorten auch gelbe bzw. exotische Früchte, bei roten Rebsorten rote oder schwarze Beerenfrüchte; Trockenfrüchte oder Rosinen möglich.

Die genauen Aromen variieren je nach Rebsorte, Terroir, Weinstil, aber auch Jahrgang.

Oft langanhaltender, aromenreicher Abgang.

Spätlesen bieten Balance aus reifer Frucht, frischer Säure und oft eleganter Süße; Entwicklung im Glas möglich, mit Tiefe, langem Abgang und Nuancen von Blumigkeit, Honig und mineralischen Akzenten.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewichte:

Rebsorte Weißer Riesling 10,3 % vol und 78° Öchsle

Rebsorten Müller Thurgau und Grüner Silvaner 10,9 % vol und 82° Öchsle

alle übrigen Weißen Rebsorten 11,7 % vol und 87° Öchsle

alle Rote Rebsorten 10,9 % vol und 82° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Auslese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

In der Regel zeigen Ausleseweine je nach Rebsorte und Weinart – bedingt durch die Verwendung voll- bis überreifer Trauben - eine kräftige Farbe. Das Farbspektrum von weißen Auslesen variiert grundsätzlich von zart grünlich-gelblich Tönen bei jüngeren Auslesen über hellgelb, goldgelb bis bernsteinfarben, je nach Reife und Rebsorte, dass von roten Ausleseweinen variiert meistens von einem hellen Kirschrot über rubin- bis granatrot, teils tief gefärbt je nach Rebsorte und Alter. In der Regel ist auch eine ölige Konsistenz sichtbar. Allgemein: hohe Farbtiefe und Glanz durch stärkere Reife; klar und konzentriert im Erscheinungsbild.

Geruch

Im Duft dominieren meist intensive Fruchtaromen gepaart mit Nuancen exotischer Früchte, bis hin zu Aromen von Dörrobst, die sich mit zunehmender Alterung der Weine verstärken. Auch dezente honigartige und würzige Noten können vorkommen.

Geschmack

Restsüße ist in der Regel deutlich über Kabinett und Spätlese; oft fein-süß bis deutlich süß, harmonisch eingefasst von der Säure.

Die Säure ist je nach Rebsorte unterschiedlich intensiv; Riesling-Auslesen zeigen typischerweise eine ausgeprägte, frische Säure, die den hohen Restzucker balanciert.

Aromatik: Klar definierte gelbe und tropische Fruchtaromen; bei Botrytis-Auslesen zusätzliche komplexe Aromen von Honig, Dörrobst oder Zitrusaromen.

Körper und Struktur: Reich an Fülle und Intensität, oft extraktreich, vollmundig und opulent, dennoch elegant durch Frischebalance. Feine mineralische Anklänge; elegante, strukturierte Textur. Langer, aromenreicher und persistenter Abgang; Frucht- und Blütennoten ziehen sich lange nach.

Die Aromatik variiert stark je nach Rebsorte, Botrytiseinfluss, Terroir und Weinstil.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

—

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewichte:

Rebsorte Weißer Riesling 11,4 % vol und 85° Öchsle

Rebsorten Müller Thurgau und Grüner Silvaner 12,5 % vol und 92° Öchsle

alle übrigen Weißen Rebsorten 13,0 % vol und 95° Öchsle

alle Rote Rebsorten 12,5 % vol und 92° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Beerenauslese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

In der Regel zeigen Beerenausleseweine je nach Rebsorte und Weinart eine intensive Farbe, und eine schwach ölige Konsistenz. Allgemein: hohe Farbtiefe, klare Glanzlichkeit; mit Alter zunehmend bernsteinfarbene Töne.

Geruch

Fruchtig bis würzige Aromen, mit Noten von reifen bis überreifen (auch exotischen) Früchten, Dörrobst, Honig, Rosinen, Karamell und Gewürzen sind typisch.

Geschmack

Der Geschmack ist in der Regel geprägt durch eine deutliche, vollmundige Süße, bei moderater bis kräftiger Säurestruktur sowie geringen bis moderaten Alkoholgehalten.

Mineralische und blumige Akzente bleiben je nach Sorte erkennbar; Alkohol- und Fruchtnoten verbinden sich zu einem opulenten Bouquet. Aromatik: Honig, Dörrobst, Rosinen, Karamell; bei exotischen Trauben mehr tropische Nuancen; edelfaul bedingte Aromenpräsenz kann andere Fruchtaromen überdecken.

Körper und Struktur: Sehr reich, konzentriert und ölig-fulminant; hohes Gewicht am Gaumen; Alkohol eher potenziell moderat bis leicht präsent wahrnehmbar. Langer Abgang, intensiv süß mit langanhaltenden Frucht- und Honignuancen; Restsüße bleibt lange präsent.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Die Weine werden aus voll- bis überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen und mit Botrytis cinerea behafteten Trauben mit hoher Zuckergradation hergestellt.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewichte:

alle Rebsorten 16,9 % vol und 120° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Eiswein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Intensive, meist hellgelbe über goldgelbe bis bernsteinfarbene Farbe je nach Rebsorte und Reife; bei aus roten Rebsorten erzeugten Eisweinen können nach dem schonenden Pressen und den geringen Kontakt des Saftes mit der Beerenhaut auch zarte roséfarben Töne erkennbar sein. Die Eisweine zeigen sich oft klar bis leicht viskös.

Geruch

Intensiv und aromatisch, mit deutlichem Rebsortencharakter. Aromen von gelben und exotischen Früchten, ergänzt durch honigartige, süß-würzige Noten und gelegentlich Trockenfrüchte; bei bestimmten Sorten auch Blüten- oder mineralische Akzente. Durch Erhaltung von Säure bleibt die Duftwirkung frisch und klar trotz hoher Süße.

Geschmack

Sehr fruchtbetont mit hoher Süße und gleichzeitig lebhafter, meist klarer Säure, die in der Regel deutlich höher als bei anderen Prädikatsweinen empfunden wird; sie trägt zur Fruchtsüße-Säure-Balance bei und verleiht Frische und Struktur.

Aromatik: dominante Fruchtaromen, die an gelbe und exotische Früchte erinnern, ergänzt durch süßlich-würzige Aromen wie Honig und getrocknete Früchte.

Körper und Struktur: oft vollmundig bis kräftig, teils cremig oder ölig, bedingt durch hohe Restzuckerwerte und konzentrierte Extrakte. Alkoholgehalt ist in der Regel moderat bis präsent. Der Eiswein präsentiert sich in der Regel mit vollem, konzentriertem Körper, einer samtig bis öligen Textur und einem langen, fruchtig-würzigen Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Naheweine, die das Prädikat „Eiswein" tragen, werden aus bei der Lese und Kelterung natürlich gefrorenen Trauben gekeltert, wodurch die Traubeninhaltsstoffe einen hohen Grad an Konzentration aufweisen. Das Ausfrieren von Wasser im Weinberg setzt weitgehend gesunde, reife Trauben voraus.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewichte:

alle Rebsorten 16,9 % vol und 120° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Trockenbeerenauslese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Das Farbspektrum der Trockenbeerenauslesen variiert grundsätzlich von sehr konzentriertem, hellgelb bis dunklem Bernsteinfarben; oft mit hoher Viskosität. Intensive Farbgebung: Die Trauben sind stark eingetrocknet und ähneln Rosinen, bedingt durch Botrytisbefall oder extreme Trockenheit. Durch die Wasserverdunstung konzentrieren sich die Inhaltsstoffe (Zucker, Säure und Extrakte), was die Farbe noch intensiver macht.

Geruch

Intensiv und vielschichtig, geprägt von edelfaulen oder rosinenartigen Aromen. Reife bis überreife Früchte, Dörrobst, Honig, Gewürze; je nach Rebsorte auch würzige Noten und Mineralität.

Geschmack

Sehr hohe Süße und je nach Rebsorte auch oft gepaart mit konzentrierter Säure; bei eher moderatem bis geringen Alkoholgehalt. Höchste Konzentration und Fülle, cremig bis ölig in der Textur; Noten von getrockneten Früchten, Honig, Rosinen, tropischen Früchten und Gewürzen; sehr langer, intensiver Abgang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Durch einen gegenüber der Beerenauslese höheren Selektionsaufwand und mehr durch Edelfäule konzentrierten, zum Teil rosinenartigen Beeren werden in der Regel noch höhere Zuckergradationen als bei der Beerenauslese erreicht.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewichte:

alle Rebsorten 21,5 % vol und 150° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Perlwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Je nach Rebsorte(n) und Weinart umfasst das Farbspektrum bei Verwendung weißer Rebsorten grundsätzlich blassgelbe Töne mit grünlichen Reflexen bis hin zu lindenblütengelb sowie grundsätzlich zartrosa, hellrot bis dunkelrot bei Verarbeitung von roten Rebsorten. Feine bis deutliche Perlage, je nach Qualität oft lebendig spritzig.

Geruch

In Abhängigkeit von der Rebsorte zeichnen sie sich durch ein meist fruchtiges, zuweilen auch feinwürziges Aroma und eine merkliche Sortentypizität aus. Oft Beeren- und exotische Fruchtaromen; blumige Noten bei aromatischen Rebsorten; gelegentlich würzige oder mineralische Anklänge.

Geschmack

Fruchtig, frisch, spritzig; moderate bis moderate Alkoholwirkung; feine bis deutliche Perlage verstärkt Frische; je nach Rebsorte zusätzliche Nuancen von Himbeere, Kirsche, Erdbeere; unterstützende Frische durch die Kohlensäure. Abgang: frisch, meist kurz bis mittellang.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Qualitätsperlweine weisen typischerweise eine feine Perlage auf und genießen eine klare Frucht- und Sortentypizität mit erweiterter Frische durch die Kohlensäure.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Rebsorte Weißer Riesling 7,0 % vol und 57° Öchsle

Rebsorte Dornfelder 8,8 % vol und 68° Öchsle

alle übrigen Rebsorten 7,5 % vol und 60° Öchsle

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU-Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Je nach verwendetem Grundwein bzw. verwendeter Weinart ist das Farbspektrum meist blassgelb mit grünen Reflexen bis lindenblütengelb, aber auch zartrosa, hellrot bis dunkelrot bei roten Rebsorten.

Je nach Grundwein meist blassgelb mit grünen Reflexen bis lindenblütengelb; zartrosa, hellrot bis dunkelrot bei roten Sorten. Häufig intensive Perlage und weiche Struktur erkennbar.

Geruch

Die Qualitätsschaumweine und als Cremants bezeichnete Qualitätsschaumweine sind grundsätzlich durch Rebsortenaromen, aber auch von dem sensorischen Einfluss des Hefelagers nach der zweiten Gärung geprägt, besonders bei längerer Reifung. Dies kann sich grundsätzlich in leicht nussigen und Briôche-Noten zeigen. Der Ausbau der Sektgrundweine in Kontakt mit Eichenholz kann mit Röst- und würzigen Aromen im Sekt einhergehen.

Geschmack

Qualitätsschaumweine sind in der Regel frisch, fruchtig, säurebetont und nicht alkoholbetont. Die Restsüße variiert von nicht wahrnehmbar bis deutlich süß. Sie weisen meist eine intensive Perlage sowie eine weiche Struktur auf. Ihre Aromen sind meist fruchtig reif bis hefegeprägt und würzig und werden durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers beeinflusst. Das längere Mindesthefelager erzeugt grundsätzlich feine, cremige und balancierte Schaumweine

Abgang: meist langanhaltend mit klarer Frische, oft dezente Nuss- oder Brioche-Aromen im Nachhall.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Qualitätsschaumwein weist eine meist moderate Zuckergradation der Trauben auf. Die schonende Lese- und Presstechnik konserviert den in der Regel höheren Säuregehalt. Die Sekte b. A. sind meist durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers während der Herstellung geprägt.

Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol):	—
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol):	—
Mindestgesamtsäure:	—
Einheit der Mindestgesamtsäure:	—
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter):	—
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l):	—

Zusätzliche Angaben zu den Analysemerkmalen

Der Gesamtalkoholgehalt für Wein der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

Natürliche Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewichte:

alle Rebsorten 7,0 % vol und 57° Öchsle

Das Mostgewicht im gärfähigen Gebinde muss dokumentiert werden.

☑ Alle in diesem Abschnitt nicht aufgeführten Analysemerkmale entsprechen den in den geltenden EU —Rechtsvorschriften festgesetzten Grenzwerten.

7. **Weinbereitungsverfahren**

7.1. *Spezifische önologische Verfahren zur Bereitung des Weins/der Weine, einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung*

Nicht zutreffend

7.2. *Höchsterträge*

Alle Weine/Kategorie/Sorte/Art

Alle Erzeugnisse

Höchstertrag

Höchstertrag:	105
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

8. **Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus der bzw. denen der Wein/die Weine gewonnen wird bzw. werden**

— Accent

— Acolon

— Adelfränkisch — Grüner Adelfränkisch, Grünedel, Verdet Blanc

— Albalonga

— Aromera

— Artaban

— Auxerrois — Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Blauer Frühburgunder — Frühburgunder, Madeleine Noir, Pinot Madeleine, Pinot Noir Précoce

— Blauer Limberger — Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Portugieser — Portugieser

— Blauer Silvaner

— Blauer Spätburgunder — Clevner, Pinot Noir, Pinot noir, Pinot Nero, Pinot nero, Samtrot, Spätburgunder

— Blütenmuskateller

— Bronner

— Cabaret Noir

— Cabernet Blanc

— Cabernet Cantor

— Cabernet Carbon

— Cabernet Cortis

— Cabernet Cubin

— Cabernet Dorio

— Cabernet Dorsa

— Cabernet Franc

— Cabernet Jura

— Cabernet Mitos

— Cabernet Sauvignon

— Cabertin

— Calardis Blanc

— Calardis Musqué

— Chardonnay

— Chenin Blanc

— Comtessa

— Dakapo

— Deckrot

— Divico

— Divona

— Domina

— Donauriesling

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenfelser

— Faberrebe — Faber

— Floreal

— Freisamer

— Gamay noir

— Gelber Kleinberger

— Gelber Muskateller — Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller

— Gm 6414-39

— Gm 6423-12

— Gm 6423-7

— Gm 7517-29

— Gm 7519-1

— Gm 7519-3

— Gm 7520-1

— Gm 7539-4

— Gm 7816-7

— Gm 7838-1

— Goldmuskateller

— Grüner Silvaner — Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner — Veltliner

— Grünfränkisch — Bormeo Verd

— Hegel

— Hibernal

— Huxelrebe — Huxel

— Hölder

— Johanniter

— Juwel

— Kanzler

— Kerner

— Kernling

— Kleiner Fränkischer Burgunder — Franc Pineau, Schwarzblauer Klevner

— Laurot

— Malbec — Cot

— Merlot

— Monarch

— Morio Muskat — Morio-Muskat

— Muscaris

— Muskat Ottonel — Muskat-Ottonel

— Muskat Trollinger — Muskat-Trollinger

— Müller Thurgau — Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe — Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Neronet

— Optima 113 — Optima

— Orion

— Ortega

— Ortlieber

— Osteiner

— Palas

— Pamina

— Perle

— Phoenix — Phönix

— Pinot Nova — Pinot nova

— Pinotin

— Prinzipal

— Regent

— Regner

— Reichensteiner

— Rieslaner

— Rondo

— Rosa Chardonnay

— Rotberger

— Roter Elbling — Elbling Rouge, Elbling rouge

— Roter Muskateller

— Roter Riesling

— Roter Traminer — Gewürztraminer, Traminer

— Ruländer — Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot Grigio, Pinot grigio, Pinot Gris, Pinot gris

— Sangiovese — Nerino

— Saphira

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc — Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvignon Gris

— Sauvitage

— Scheurebe

— Schwarzblauer Riesling

— Schönburger

— Septimer

— Sibera

— Siegerrebe — Sieger

— Solaris

— Soreli

— Souvignier Gris

— St. Laurent — Sankt Laurent, Saint Laurent

— Staufer

— Syrah — Shiraz

— Sémillon — Semillon blanc

— Thurling

— VB 91-26-5

— Vidoc

— Viognier — Viogne

— Voltis

— Weißer Burgunder — Pinot Bianco, Pinot bianco, Pinot Blanc, Pinot blanc, Weißburgunder

— Weißer Elbling — Elbling, Kleinberger

— Weißer Riesling — Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

— Würzer

9. **Kurzbeschreibung der Abgrenzung des geografischen Gebiets**

Das Gebiet der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe liegt im Bundesland Rheinland-Pfalz im Bereich des linken Rhein-Nebenflusses Nahe und erstreckt sich von der Mündung der Nahe in den Rhein bei Bingerbrück flussaufwärts bis kurz vor Kirn sowie in die Nebentäler von Guldenbach, Gräfenbach, Glan und Alsenz.

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe gehören folgende Gemeinden und deren Ortsteile:

Alsenz (4597), Altenbamberg (1978), Auen (2037), Bad Kreuznach (Bad Kreuznach (1942), Bad Münster a. Stein (1976), Bosenheim (1943), Ebernburg (1977), Ippesheim (1945), Planig (1944), Winzenheim (1941)), Bad Sobernheim (Sobernheim (2043)), Bärweiler (2047), Bayerfeld-Steckweiler (4625), Becherbach bei Kirn (2088), Bingen am Rhein (Bingerbrueck (3521)), Bockenau (2003), Boos bei Bad Kreuznach (2001), Braunweiler (2014), Breitenheim (2073), Bretzenheim (1928), Burgsponheim (2004), Callbach (2063), Dalberg (2016), Desloch (2072), Dielkirchen (Dielkirchen (4623), Steingruben (4624)), Dorsheim (1922), Duchroth (1982), Eckenroth (1909), Feilbingert (1980), Finkenbach-Gersweiler (4606), Gaugrehweiler (4596), Gerbach (4627), Guldental (Heddesheim (1927), Waldhilbersheim (1926)), Gutenberg (2009), Hargesheim (2008), Hergenfeld (2010), Hochstätten (1979), Hohenöllen (4683), Hüffelsheim (1997), Kalkofen (4593), Kirschroth (2046), Langenlonsheim (1924), Langenthal (2038), Laubenheim (1923), Lauschied (2048), Lettweiler (2061), Mandel (2006), Mannweiler-Cölln (Cölln (4600), Mannweiler (4599)), Martinstein (2051), Meddersheim (2044), Meisenheim (2069), Merxheim (2045), Monzingen (2041), Münsterappel (4594), Münster-Sarmsheim (3512), Niederhausen (1984), Niederhausen an der Appel (4591), Niedermoschel (4603), Norheim (1985), Nußbaum (2042), Oberhausen an der Appel (4595), Oberhausen an der Nahe (1983), Obermoschel (4604), Oberndorf (4598), Oberstreit (2002), Odernheim am Glan (2050), Offenbach-Hundheim (Offenbach (4701)), Raumbach (2070), Rehborn (2062), Rockenhausen (4631), Roth bei Bad Kreuznach (1906), Roxheim (2007), Rüdesheim (1996), Rümmelsheim (1921), Sankt Katharinen (2013), Schloßböckelheim (1999), Schöneberg bei Bad Kreuznach (1908), Schweppenhausen (1910), Simmertal (2096), Sommerloch (2012), Spabrücken (2017), Sponheim (2005), Staudernheim (2049), Stromberg (1907), Traisen (1986), Unkenbach (4605), Waldalgesheim (Genheim (3511)), Waldböckelheim (2000), Waldlaubersheim (1911), Wallhausen (2011), Warmsroth (Wald-Erbach (1905), Warmsroth (1904)), Weiler bei Bingen (3509), Weiler bei Monzingen (2040), Weinsheim bei Bad Kreuznach (1998), Windesheim (1925), Winterborn (4592), Wolfstein (4658).

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Die Herstellung von Qualitätswein, Prädikatswein, Sekt b. A. oder Qualitätsperlwein b. A. mit der geschützten Ursprungsbezeichnung „Nahe“ darf in einem anderen Gebiet erfolgen als in dem bestimmten Anbaugebiet, in dem die Trauben geerntet worden sind und das in der Kennzeichnung angegeben wird, sofern das Gebiet der Herstellung in demselben Bundesland oder in einem benachbarten Bundesland liegt.

10. **Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet**

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Alle Kategorien

Das Weinbaugebiet liegt vereinfacht betrachtet im Dreieck der Ortschaften Bingen Alsenz-Monzingen. Das Gebiet hat Anteil an drei naturräumlichen Einheiten. Im äußersten Nordosten reichen Ausläufer des Hunsrücks (Soonwald) in das Weinbaugebiet. Der Norden gehört zum Nördlichen Oberrheintiefland (Unteres Nahehügelland, Untere Naheebene), der südliche Teil des Anbaugebietes ist zum Saar-Nahe-Bergland (Nordpfälzer Bergland) zu rechnen. Die naturräumliche Gliederung zeichnet in groben Umrissen die Geologie nach. Im Durchschnitt liegt die Rebfläche im Weinbaugebiet auf etwa 210 Metern über NN. Weinbau an der Nahe wird auch in Steil- oder Steilstlagen betrieben, wie beispielsweise am Rotenfels bei Bad Münster am Stein oder am Steinberg bei Niederhausen. Die durchschnittliche Hangneigung für die Rebfläche der Nahe beträgt 12,5 % (Hanglage).

Die ältesten Gesteine im Weinbaugebiet stammen aus dem Devon. Es handelt sich hierbei einerseits um alte, verfestigte Meeresablagerungen (Sandsteine, Tonschiefer, Quarzite), andererseits um metamorphe Gesteine (Grünschiefer, Phyllite). Die mit Abstand weiteste Verbreitung besitzen jedoch Gesteine aus dem Rotliegend, auch vulkanische Rotliegend-Gesteine (Latite, Andesite und Basalte) sind zu finden. Auch auf tertiären Ablagerungen wurzeln Rebstöcke. Sowohl fluviatile Sande als auch Küstensande und marine Mergel sind vertreten.

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,3 °C dar, in der Vegetationsperiode selbst beträgt die Durchschnittstemperatur 13,8 °C. Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 580 mm, wobei 60 % der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen.

Die Winzer bewirtschaften große zusammenhängende Parzellen, d. h., dass eine gute Mechanisierung und ökonomische Bearbeitung der Flächen ist möglich. Die Winzer lieben die Vielfalt der Rebsorten und deren Entwicklungspotential durch die verschiedenartigen Bodenprofile, wodurch dem Konsumenten eine breite Aromenvielfalt geboten werden kann. Die Weinwirtschaft hat in den letzten 20 Jahren eine besondere Dynamik entwickelt. Eine zunehmende Zahl junger Toperzeuger belegt diese Dynamik. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

Die erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, das aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhält. Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

Wein

Qualitätsweine müssen die müssen die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht je Rebsortenkategorie erfüllen und dürfen angereichert werden.

Prädikatsweine müssen die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht erfüllen und dürfen nicht angereichert werden. 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 eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch einen weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen kellertechnischen Ausbauformen eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

5. Qualitätsschaumwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Das Grundprodukt muss die Mindestanforderungen bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht erfüllen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben, der für die Erzeugung von Sektgrundwein ausgewählten Weinberge, zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Sekt b. A. oder Winzersekt prägnante Säurestruktur zu erhalten. Die Herstellung erfolgt mittels erster oder zweiter Gärung im Tank oder in der Flasche. Wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt, muss das Erzeugnis durch eine zweite alkoholische Gärung in der Fläche zu Schaumwein geworden sein. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

8. Perlwein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

Für Qualitätsperlwein b. A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätswein des bestimmten Anbaugebietes bezüglich natürlichem Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewicht erfüllen. Im Zuge der Gärung wird ein Teil der natürlichen Gärungskohlensäure erhalten.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Angabe traditioneller Begriffe, Angabe von kleineren geografischen Einheiten

Rechtsrahmen

Einzelstaatliches Recht

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Um die traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Qualitätsweine, Prädikatsweine, Qualitätsperlweine b. A. oder Sekte b. A. zuvor eine amtliche Prüfung erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Prüfungsnummer (sogenannte A.P.-Nummer) muss auf dem Etikett angegeben werden. Sie ersetzt die Losnummer.

Weine und Weinerzeugnisse sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der traditionellen Begriffe Qualitätswein (auch ergänzt durch b.A.), Prädikatswein (ergänzt durch die Prädikatsbezeichnung Kabinett, Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein), Qualitätsperlwein (ergänzt durch b.A.), Sekt b.A. oder Winzersekt zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung mit den traditionellen Begriffen Classic, Liebfrau(en)milch, Riesling-Hochgewächs und Weißherbst ist fakultativ. Gesetzlich geregelte Bezeichnungselemente dürfen entsprechend des geltenden Rechts verwendet werden.

Darüber hinaus stellt die Weinbergsrolle das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Weinbergsrolle sind die Grenzen der Lagen und Bereiche nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewanne, Flurstück) eingetragen. Sie wird von der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert auf folgenden Rechtsgrundlagen:

— § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes

— § 29 der Weinverordnung

— Landesgesetz über die Festsetzung von Lagen und Bereichen und über die Weinbergsrolle (Weinlagengesetz)

— § 2 Nummer 16 der Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts.

Eine Änderung der Abgrenzung der kleineren geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der BLE von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Angabe von Rebsorten

Rechtsrahmen

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Nahe, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung ausschließlich Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist zulässig.

Sofern ein Erzeugnis ausschließlich aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Angabe von Einzellagen und kleineren geografischen Einheiten

Rechtsrahmen

Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der weiteren Anforderung/Ausnahmeregelung

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Ohne verpflichtende Rebsortenangabe, mit einer Herstellungseinschränkung wie im Bezeichnungsrecht, aber ohne Einschränkung der Süßung

Namen von Einzellagen oder kleinerer geografischer Einheiten, die in der Liegenschaftskarte abgegrenzt sind, soweit deren Namen in die Weinbergrolle eingetragen sind, dürfen nur für Erzeugnisse verwendet werden, wenn die Erzeugnisse zu mindestens 85 % aus den folgenden Keltertraubensorten hergestellt wurden:

— Blauer Spätburgunder

— Chardonnay

— Grüner Silvaner

— Ruländer

— Sauvignon Blanc

— Weißer Burgunder

— Weißer Riesling

Unberücksichtigt bleiben dabei:

— die für eine etwaige Süßung verwendete Menge an Weinbauerzeugnissen, die Versanddosage oder die Fülldosage oder

— jegliche Menge an Weinbauerzeugnissen gemäß Anhang VII Teil II Nummer 3 Buchstaben e und f der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013.

Abgesehen davon dürfen die Erzeugnisse aus allen in Nummer 8 zugelassenen Rebsorten hergestellt werden.

Zur Herstellung von Prädikatsweinen der Prädikate Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein sind alle Keltertraubensorten gemäß Nummer 8 zugelassen.

Bereits historisch und mit langer Anbautradition prägen insbesondere sieben Rebsorten das Weinbauprofil der Nahe: Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer und Grüner Silvaner sind seit dem 19. Jahrhundert fest etabliert. Der Blaue Spätburgunder hat sich seit den letzten Jahrzehnten des 20. Jahrhunderts zu einer zentralen Rotweinsorte entwickelt. Chardonnay und Sauvignon Blanc verfügen zwar noch nicht über eine vergleichbar lange Tradition an der Nahe, gewinnen jedoch zunehmend an Bedeutung – nicht zuletzt dank ihres hohen Qualitätspotenzials.

Die Nähe zum Fluss sorgt für ein mildes Klima mit warmen Tagen und kühlen Nächten – ideale Bedingungen für eine optimale Aromabildung und Reifung der Trauben.

Die Region zeichnet sich durch eine große Vielfalt an Mikroklimata und Böden aus – von Schiefer über Buntsandstein bis hin zu Löss und Lehm. Diese geologische Diversität ermöglicht den Rebsorten eine breite stilistische und geschmackliche Ausdrucksweise, von trockenen bis edelsüßen Weinen.

Weißer Riesling dominiert den Anbau an der Nahe. Er gedeiht besonders gut an steilen Südhängen in Flussnähe und bringt Terroir-typische, elegante Weine hervor. Der Blaue Spätburgunder liefert in verschiedenen Lagen fein strukturierte Rotweine mit ausgeprägtem Terroir-Charakter; auch seine Rosévarianten gewinnen zunehmend an Profil. Grüner Silvaner, Weißer Burgunder, Ruländer, Chardonnay und Sauvignon Blanc profitieren gleichermaßen von den günstigen Standortbedingungen und ergänzen das Spektrum mit hochwertigen, Terroir-betonten Weinen. Diese zeichnen sich häufig durch feine Frucht, elegante Säure und mineralische Nuancen aus.

In den letzten Jahren haben viele Winzer begonnen, mit unterschiedlichen Anbaumethoden und Vinifikationstechniken zu experimentieren, um das Potenzial der Rebsorten noch gezielter herauszuarbeiten.

Die Vielseitigkeit dieser sieben Rebsorten und ihre Fähigkeit, die Charakteristik des Terroirs zu spiegeln, machen sie zu zentralen Rebsorten des Anbaugebiets Nahe. Ihr hoher Anteil an der bestockten Rebfläche (rund 63 %) sowie ihre starke Präsenz bei Weinen mit Einzellagen- oder kleinräumiger Herkunftsangabe unterstreichen ihre Bedeutung für die geschützte Ursprungsbezeichnung Nahe.

Tradition, Terroir-geprägte Vielfalt und ein wachsendes Qualitätsbewusstsein machen sie zu Aushängeschildern der Region – national wie international.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Antraege/Nahe-gU/Produktspezifikation.pdf?__blob=publicationFile