C/2025/6098

12.11.2025

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/2025/6098)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Nahegauer Landwein“

EU-Referenznummer: PGI-DE-A1293-AM02 - 22.8.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Nahegauer Landwein“

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

Name

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

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.g.A. „Nahegauer Landwein“ 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

Beschreibung des Weins/der Weine

Beschreibung

Bei den analytischen Voraussetzungen darf der natürliche Alkoholgehalt nach Anreicherung bei Rotwein zukünftig 12,5 Vol.-% betragen.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Abgrenzung des Gebiets

Beschreibung

In der Abgrenzung der g.g.A. Nahegauer Landwein 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
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

Gemarkung	GMK_Nr	Flur	Zähler	Nenner
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
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

Gemarkung	GMK_Nr	Flur	Zähler	Nenner
Monzingen	2041	27	429	0
Monzingen	2041	27	435	0
Monzingen	2041	27	436	0
Monzingen	2041	27	437	0
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

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

„Nahegauer Landwein“

EU-Referenznummer: PGI-DE-A1293-AM02 - 22.8.2025

1. **Name(n)**

„Nahegauer Landwein“

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

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

Weinbauerzeugnis

Wein, weiß

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

In Abhängigkeit der Einflussfaktoren reichen die Farben der Weißweine 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.

Insbesondere maischevergorene Weißweine können auch orangefarben mit rötlichen und braunen Reflexen erscheinen.

Geruch

Je nach Rebsorte erinnert der Duft der Weißweine insbesondere an (exotisch) fruchtig frische Primäraromen bis hin zu Trockenfrüchten bzw. Dörrobst, aber auch an blumige Noten, würzige Aromen oder pflanzlich, vegetative Aromen mit mineralischen Noten (z. B. Schiefer). Im Geruch sind weiterhin gezielte oxidative, phenolische oder auch reduktive Noten von dezenter bis mäßiger Ausprägung möglich.

Geschmack

Das geschmackliche Spektrum der Weißweine reicht in der Regel von leichten, filigranen, frischen, spritzigen, über kräftige, gehaltvolle Gewächse mit feinen Röstaromen bis hin zu komplexen Weinen mit ausgewogenem Süße-Säure-Verhältnis. Die Weine sind in der Regel von einer prägnanten Säure und Mineralität geprägt.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Die Weißweine können weiterhin eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z.B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) aufweisen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

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 natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% angehoben werden.

Natürliche Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewichte: 6,0 Vol.-% und 50° 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

Wein, 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, Cassis oder auch an Trockenfrüchten 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.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Darüber hinaus können Weine auch eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z.B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) aufweisen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

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 natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 12,5 Vol.-% angehoben werden.

Natürliche Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewichte: 6,0 Vol.-% und 50° 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

Wein, rosé, Blanc de Noir

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Weine zeigen meist eine zartrosa bzw. blass- bis hellrote Farbe, wohingegen die Blanc de Noir(s) Weine weißweinfarben sind. Es kann auch eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z.B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) vorliegen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

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.

Geschmack

Roséweine unterscheiden sich von den Rotweinen durch ihre in der Regel frische, weniger alkoholreiche Art und ihre geringeren Tanningehalte. 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

Es kann auch eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z.B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) vorliegen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

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 natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% angehoben werden.

Natürliche Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewichte: 6,0 Vol.-% und 50° 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

Wein, Rotling

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Weine von meist blass- bis kräftig hellroter Farbe.

Geruch

Rotlinge lehnen sich 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

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

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Es kann auch eine stabile oder durch Aufschütteln wahrnehmbare Trübung natürlichen Ursprungs (z.B. durch Gärungshefe, Mosttrub, Gerbstoff- und Kristallausfällungen) vorliegen. Durch Zusatz von Verarbeitungshilfsstoffen artifiziell erzeugte oder durch Weinfehler hervorgerufene Trübungen sind dagegen nicht zulässig.

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 natürliche Alkoholgehalt darf durch Anreicherung bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 11,5 Vol.-% angehoben werden.

Natürliche Mindestalkoholgehalt und Mindestmostgewichte: 6,0 Vol.-% und 50° 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:	150
Einheit Höchstertrag:	Hektoliter je Hektar

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

— Perle

— Sauvignac

— Kernling

— Gm 6414-39

— Regent

— Gm 7838-1

— Bacchus

— Phoenix - Phönix

— Satin Noir

— Chardonnay

— Cabernet Jura

— Gm 7519-3

— Sauvitage

— Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner

— Staufer

— Roter Riesling

— Saphira

— Monarch

— Merlot

— Osteiner

— Pinotin

— Würzer

— Ehrenfelser

— Acolon

— Accent

— Cabernet Cubin

— Schönburger

— Gm 7519-1

— Johanniter

— Hölder

— Regner

— Juwel

— Neronet

— Reichensteiner

— Orion

— Thurling

— Muskat Ottonel - Muskat-Ottonel

— Cabernet Dorio

— Cabaret Noir

— Vidoc

— Cabernet Dorsa

— Donauriesling

— Muscaris

— Gm 7816-7

— Rieslaner

— Kanzler

— Hegel

— Sauvignon Gris

— Calardis Blanc

— Cabernet Mitos

— Grüner Veltliner - Veltliner

— Pamina

— Freisamer

— Laurot

— Kerner

— Scheurebe

— Rondo

— Aromera

— Cabernet Blanc

— Ortlieber

— Divico

— Bronner

— Septimer

— Hibernal

— Albalonga

— Schwarzblauer Riesling

— Artaban

— Cabernet Franc

— Gamay noir

— Blauer Silvaner

— Divona

— Cabernet Cortis

— Blütenmuskateller

— Domina

— Cabernet Carbon

— Souvignier Gris

— Optima 113 - Optima

— Solaris

— Gm 6423-12

— Calardis Musqué

— Cabertin

— Cabernet Cantor

— VB 91-26-5

— Weißer Elbling - Elbling, Kleinberger

— Gm 7520-1

— Soreli

— Gm 7539-4

— Palas

— Cabernet Sauvignon

— Dunkelfelder

— Deckrot

— Sibera

— Chenin Blanc

— Rotberger

— Ortega

— Huxelrebe - Huxel

— Floreal

— Comtessa

— Gelber Kleinberger

— Dornfelder

— Gm 6423-7

— Prinzipal

— Gm 7517-29

— Dakapo

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

Die Erzeugnisse, die die geschützte geografische Angabe „Nahegauer Landwein“ führen dürfen, müssen von den Rebflächen folgender Gemeinden und deren Ortsteilen stammen:

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 parzellenscharf abgegrenzten Rebflächen der oben genannten Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Landwein darf in einem anderen Gebiet hergestellt werden als dem Landweingebiet, 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**

Der ursächliche Zusammenhang mit dem geografischen Ursprung beruht auf

☐ Ansehen

☑ Eine bestimmte Qualität

☑ Andere Eigenschaften

Kategorie von Weinbauerzeugnissen

1. Wein

Zusammenfassung des Zusammenhangs

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 wird auch in Steil- oder Steilstlagen betrieben.

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.

11. **Weitere geltende Anforderungen**

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Herstellungsvorgaben

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

— „Nahegauer Landwein“ muss zu 100 % aus Trauben von Rebflächen der in Nummer 9 des Einzigen Dokuments benannten Gemeinden oder Gemarkungen stammen und der in Nummer 8 des Einzigen Dokuments zugelassenen Keltertraubensorten hergestellt werden.

— Der Restzuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung Landwein in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ höchstzulässigen Wert übersteigen.

— Für Erzeugnisse der geschützten geografischen Angabe Nahegauer Landwein, 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.

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein