C/2026/1628

11.3.2026

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/2026/1628)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Mosel“

EU-Referenznummer: PDO-DE-A1270-AM04 — 5.12.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Mosel“

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

6. **Einstufung als Standardänderung**

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

Der Antrag auf Änderung für die g.U. „Mosel“ 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;

[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).

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 Weines/der Weinbauerzeugnisse

Beschreibung

Bei dem Weinbauerzeugnis „Prädikatswein Trockenbeerenauslese“ wurde die organloeptische Beschreibung angepasst.

☑ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Abgrenzung des Gebietes

Beschreibung

In die Abgrenzung der g.U. Mosel werden Flurstücke aufgenommen.

☐ Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Titel

Keltertraubensorten

Beschreibung

Es werden folgende Rebsorten hinzugefügt:

Weiße Rebsorten: Alvarinho, Blütenmuskateller, Soreli, Voltis, Sémillon

Rote Rebsorten: Levitage, Schwarzblauer Riesling

Es werden folgende Rebsorten gestrichen:

Weiße Rebsorten:

Blauer Silvaner, Freisamer, Früher Malingre, Früher roter Malvasier, Hölder, Kanzler, Merzling, Nobling, Orion, Osteiner, Sauvignon Cita, Sauvignon Gryn, Sauvignon Sary, Septimer, Silcher, Sirius, Staufer, Villaris, Würzer

Rote Rebsorten:

Blauburger, Cabernet Cantor, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Calandro, Deckrot, Färbertraube, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Muskat-Trollinger, Neronet, Rosenmuskateller, Rotberger, Tauberschwarz, Wildmuskat

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

Es wurden redaktionelle Änderungen vorgenommen, sowie die Bestimmungen zur Erzeugung von Einzellagenweinen aufgenommen.

☑ 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

„Mosel“

EU-Referenznummer: PDO-DE-A1270-AM04 — 5.12.2025

1. **Name(n)**

„Mosel“

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 Farbgebung variiert grundsätzlich von einem blassen Gelb mit grünen Reflexen bis hin zu strohgelber und goldgelber Ausprägung. Je nach Rebsorte und Jahrgang können auch leichte Rottöne auftreten.

Geruch

Insbesondere Weine mit Rebsortenangabe sind durch die typischen Aromen der jeweiligen Rebsorte/Rebsorten gekennzeichnet. Im Vordergrund können je nach Rebsorte Fruchtnoten sowie Aromen exotischer Früchte stehen. Je nach Rebsorte und Ausbaustil weisen sie insbesondere grüne Aromen wie grüne Paprika und grünes Gras oder auch Muskat- und Rosenduft, Honig und getrocknete Früchte, ferner würzige Aspekte wie Heu, rauchige und mineralische Noten auf. Je nach Vinifikation kann das Bouquet ergänzt werden durch Aromen des getoasteten Holzfasses wie Vanille, Röstaromen und Kokosnuss, bei reduktiver Ausbauweise von Feuerstein und Trüffel sowie bei oxidativer Ausbaustilistik von oxidiertem Apfel und nussigen Aromen.

Geschmack

Die Weine weisen in der Regel eine ausgewogene Säure-Süße Balance auf. Die Weine zeichnen sich meist durch einen filigranen bis kräftigen Körper in Verbindung mit einer ausgeprägten bis moderaten Säure aus.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Vor allem die Rebsorten Riesling, Elbling sowie die Rebsorten der Burgunderfamilie sind in der Lage, in der Sensorik der ihr erzeugten Weine das jeweilige Terroir des Weinbergs zum Ausdruck zu bringen. So können anhand des Säureeindruckes, dem Grad der Pufferung der Säure und mineralischer Noten die unterschiedlichen Gesteinsarten sowie verschiedenen Verwitterungsböden der Mosel wahrgenommen werden.

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 Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

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

Weinbauerzeugnis

Qualitätswein rot

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die rote Farbgebung variiert in der Regel von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Geruch

Insbesondere Weine mit Rebsortenangabe sind durch die typischen Aromen der jeweiligen Rebsorte/Rebsorten gekennzeichnet. Die Weine weisen insbesondere rote Fruchtnoten auf. Hinzukommen können grüne Aspekte wie grüne Paprika, Rosmarin und grüner Rappen. Je nach Ausbaustil und Reifung in verschiedenen Holzfässern können würzige Aromen wie Vanille, Röstnoten, Schokolade und Kokosnuss die geruchliche Ausprägung ebenso wie reduktive Noten von Feuerstein und Trüffel ergänzen.

Geschmack

Die in der Regel von fruchtig-leicht bis körperbetont erscheinenden Weine zeichnen sich grundsätzlich durch eine milde bis spürbare Säure aus.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Vor allem die Rebsorte Blauer Spätburgunder ist in der Lage, in der Sensorik der ihr erzeugten Weine das jeweilige Terroir des Weinbergs zum Ausdruck zu bringen. So können anhand des Säureeindruckes, dem Grad der sensorischen Säurepufferung und mineralischer Noten die unterschiedlichen Gesteinsarten sowie verschiedenen Verwitterungsböden der Mosel wahrgenommen werden.

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 Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

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

Weinbauerzeugnis

Qualitätswein rosé; Weißherbst, Blanc de Noir

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Rosé und Weißherbstweine variieren in der Regel von zartrosa über eine Pink-Ausprägung bis hin zur hellroten Farbe, während Blanc de Noir Weine das Farbspektrum von Weißweinen aufweisen.

Geruch

Aufgrund des Ausbaus der Moste wie ein Weißwein dominieren in der Regel fruchtige Aromen wie Himbeere, Erdbeere, Cassis und Kirsche, aber auch Zitronen, Apfel und Grapefruit. Je nach verwendeter Rebsorte können auch grüne Paprika, Kräuternoten und bei Ausbau mit Holzkontakt auch Vanille, Röst- und Kokosnuss-Noten auftreten.

Geschmack

Diese Weine ähneln im Geschmack meist Weißweinen.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Diese Weintypen werden aus roten Rebsorten hell gekeltert.

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 Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

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

Weinbauerzeugnis

Qualitätswein Rotling

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Die Rotlingweine haben in der Regel eine schwache bis kräftige hellrote Farbe.

Geruch

Ihre Aromen sind üblicherweise 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

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

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 Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

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

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Kabinett

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Das Farbspektrum von weißen Kabinettweinen variiert in der Regel von hellgelb mit grünen Reflexen bis hin zu einem kräftigen Gelb, das der roten Kabinettweine variiert grundsätzlich von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Geruch

Diese meist fruchtigen und frischen Weine zeigen in der Regel eine erkennbare Rebsortentypizität. Je nach Ausbauvariante und gewünschtem Weinstil kann diese Rebsortenaromatik auch durch mineralische Aromen sowie eine Aromatik nach Feuerstein oder Trüffel umrundet werden.

Geschmack

Die Kabinettweine verfügen in der Regel über eine moderate bis kräftige Säurewahrnehmung. Insbesondere restsüße Kabinettweine weisen meist eine spannungsvolle Säure-Süße Balance bei niedrigen Alkoholgehalten auf.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Diese Weine zeichnen sich grundsätzlich durch einen geringen bis moderaten Alkoholgehalt aus.

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 Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

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

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Spätlese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Das Farbspektrum von weißen Spätlesen variiert meist von hellgelb bis goldgelb, dass von roten Spätleseweinen variiert meist von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Geruch

Die Spätleseweine weisen in der Regel eine ausgeprägte Sortentypizität auf. Die Aromatik ist meist von reiferen Früchten geprägt.

Geschmack

Spätleseweine sind üblicherweise von einer harmonischeren Säurestruktur geprägt. Die Spätleseweine werden in der Regel mit ausgeprägter, möglichst eigener Restsüße ausgebaut.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Aufgrund höherer Mostgewichte und daher meist besserer Reife der Trauben weisen Spätleseweine in der Regel mehr Körper und höhere Alkoholgehalte auf.

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 Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

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

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Auslese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Das Farbspektrum von weißen Auslesen variiert grundsätzlich von hellgelb bis goldgelb, dass von roten Ausleseweinen variiert meistens von einem leichten Kirschrot bis hin zu tiefdunklem Holunderfarben.

Geruch

Die Verwendung vollreifer und überreifer Trauben führt grundsätzlich zu einer intensiven Sortentypizität. Diese Weine weisen in der Regel intensive fruchtige, teils exotische Aromen auf.

Geschmack

Die Ausleseweine werden in der Regel mit ausgeprägter, möglichst eigener Restsüße ausgebaut.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Neben der höheren Reife am Rebstock kann auch Konzentrierung durch Edelfäule (Botrytis cinerea) genutzt werden.

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 Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

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

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Beerenauslese

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Beerenausleseweine haben in der Regel eine intensive goldgelbe bis bernsteinartige Farbe. Bei Weißweinen der Kategorie Beerenauslese variiert das Farbspektrum insbesondere von hellgelb bis Bernsteinfarben in allen Schattierungen

Geruch

Ihre Aromen sind meist fruchtig bis würzig mit Noten von reifen bis überreifen Früchten, Dörrobst, Honig und Gewürzen.

Geschmack

Geschmacklich werden sie meistens durch eine intensive Süße bei mäßiger bis kräftiger Säurestruktur geprägt. Sie weisen in der Regel moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte auf.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Moselweine des Prädikats „Beerenauslese“ werden aus überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen Beeren hergestellt und haben daher in der Regel eine hohe Zuckergradation und eine schwach ölige Konsistenz. Da Beerenausleseweine grundsätzlich restsüß ausgebaut werden, beschränken sie sich vorrangig auf Weiß- und Roséweine.

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 Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

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

Weinbauerzeugnis

Prädikatswein Eiswein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Das Farbspektrum von weißen Eisweinen variiert grundsätzlich von hellgelb bis Bernsteinfarben.

Geruch

Eisweine besitzen meist eine starke Ausprägung des jeweiligen Rebsortenaromas.

Geschmack

Eisweine weisen in der Regel, abhängig von der Dauer, bis die notwendigen tiefen Temperaturen nach der Vollreife der Trauben eintreten, höhere Säuregehalte auf.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Moselweine des Prädikats „Eiswein“ werden aus bei Lese und Kelterung natürlich gefrorenen Trauben gekeltert, wodurch die Traubeninhaltsstoffe einen hohen Grad an Konzentration sowie teilweise einen geringen Fäulnisanteil durch Botrytis cinerea aufweisen.

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 Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

☑ 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 weißen Trockenbeerenauslesen variiert grundsätzlich von hellgelb bis dunklem Bernsteinfarben.

Geruch

Ihre Aromen sind meist intensiv fruchtig bis würzig mit Noten von reifen bis überreifen Früchten, Dörrobst, Honig und Gewürzen.

Geschmack

Die Weine weisen meist eine besonders hohe Süße und je nach Rebsorte auch konzentrierte Säure auf ebenso wie moderate bis sehr geringe Alkoholgehalte.

Zusätzliche Angaben zu den organoleptischen Eigenschaften

Durch einen gegenüber der Beerenauslese höheren Selektionsaufwand und mehr durch Edelfäule konzentrierte 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 Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

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

Weinbauerzeugnis

Perlwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Das Farbspektrum umfasst grundsätzlich blassgelb mit grünlichen Reflexen bis lindenblütengelb sowie rosa und rot.

Geruch

Sie zeichnen sich meist durch ein fruchtiges Aroma und eine merkliche Sortentypzität aus, erhalten durch die Kohlensäure jedoch in der Regel eine zusätzliche Frische und Spritzigkeit. Bei den häufig verwendeten aromatischen Rebsorten können insbesondere blumige Aromen und exotische Fruchtnoten sowie Himbeer-, Kirsch und Erdbeernoten hervortreten.

Geschmack

Qualitätsperlweine weisen grundsätzlich eine feine Perlage auf.

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 Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

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

Weinbauerzeugnis

Qualitätsschaumwein

Organoleptische Eigenschaften

Aussehen

Das Farbspektrum reicht grundsätzlich von Blassgelb mit grünen Reflexen bis lindenblütengelb, aber auch teils roséfarben sowie mit verschiedenen Rottönen.

Geruch

Die Sekte b. A. sind meist durch die Weinart des Grundweins, die verwendeten Rebsorten und die Dauer des Hefelagers während der Herstellung geprägt. Dieses kann sich je nach Länge des Hefelagers in leicht nussigen und Briôche-Noten manifestieren. Der Ausbau der Sektgrundweine in Kontakt mit Eichenholz kann mit Röst- und würzigen Aromen im Sekt einhergehen. Crémants 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 Crémant Schaumweine.

Geschmack

Sekte b.A. sind in der Regel frisch, säurebetont und nicht alkoholbetont. Die Restsüße variiert meist von nicht wahrnehmbar bis deutlich süß. Crémants weisen meist eine intensive Perlage sowie eine weiche Struktur auf.

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.

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 Mosel, der ohne Anreicherung gewonnen wurde, darf 15 % vol überschreiten.

☑ 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:	125
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

— Affenthaler – Blauer Affenthaler

— Albalonga

— Allegro

— Alvarinho – Albarino, Albariño

— Arinto – Arinto de Bucelas

— Arnsburger

— Auxerrois – Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

— Bacchus

— Baron

— Blauer Elbling

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

— Blauer Limberger – Blaufränkisch, Lemberger, Limberger

— Blauer Portugieser – Portugieser

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

— Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

— Blütenmuskateller

— Bronner

— Cabernet Blanc

— Cabernet Bordo

— Cabernet Cortis

— Cabernet Cubin

— Cabernet Dorio

— Cabernet Dorsa

— Cabernet Franc

— Cabernet Jura

— Cabernet Mitos

— Cabernet Sauvignon

— Cabertin

— Calardis Blanc

— Chardonnay

— Chenin Blanc

— Dakapo

— Divico

— Domina

— Donauriesling

— Dornfelder

— Dunkelfelder

— Ehrenbreitsteiner

— Ehrenfelser

— Faberrebe – Faber

— Felicia

— Fernão Pires – Fernao Pires

— Fidelio

— Findling

— Gamay noir

— Gelber Kleinberger

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

— Gelber Orleans – Orleans

— Gm 4-46

— Gm 6414-17

— Gm 9224-2

— Gm 9337-1

— Gm 9620-5

— Goldmuskateller

— Goldriesling

— Grenache noir – Grenache

— Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner

— Grüner Veltliner – Veltliner

— Grünfränkisch – Bormeo Verd

— Gutenborner

— Hartblau

— Helios

— Hibernal

— Huxelrebe – Huxel

— Johanniter

— Juwel

— Kerner

— Kernling

— Kleiner Fränkischer Burgunder – Franc Pineau, Schwarzblauer Klevner

— Lagrein – Blauer Lagrein, Lagrain

— Laurot

— Levitage

— Merlot

— Monarch

— Morio Muskat – Morio-Muskat

— Muscaris

— Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel

— Müller Thurgau – Rivaner, Müller-Thurgau

— Müllerrebe – Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling

— Nebbiolo – Prunent

— Optima 113 – Optima

— Ortega

— Palas

— Pamina

— Perle

— Phoenix – Phönix

— Pinot Nova – Pinot nova

— Pinotin

— Piroso

— Primitivo – Zinfandel

— Prinzipal

— Prior

— Reberger

— Regent

— Regner

— Reichensteiner

— Rieslaner

— Rinot

— Rondo

— Rosa Chardonnay

— Roter Elbling – Elbling Rouge, Elbling rouge

— Roter Muskateller

— Roter Müller Thurgau – Roter Müller-Thurgau

— Roter Riesling

— Roter Traminer – Gewürztraminer, Traminer

— Roter Veltliner

— Rubinet

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

— Saphira

— Satin Noir

— Sauvignac

— Sauvignon Blanc – Fumé Blanc, Muskat Silvaner

— Sauvignon Gris

— Sauvitage

— Savagnin Blanc – Weißer Traminer

— Scheurebe

— Schwarzblauer Riesling

— Schwarzer Elbling – Pinot Salomon

— Schwarzer Urban

— Schönburger

— Siegerrebe – Sieger

— Solaris

— Soreli

— Souvignier Gris

— St. Laurent – Sankt Laurent, Saint Laurent

— Syrah – Shiraz

— Sémillon – Semillon blanc

— Süßschwarz

— Tempranillo

— Touriga nacional

— Trebbiano di Soave – Verdicchio bianco

— VB 91-26-5

— Veritage

— Viognier – Viogne

— Voltis

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

— Weißer Elbling – Elbling, Kleinberger

— Weißer Gutedel – Chasselas, Chasselas Blanc, Chasselas blanc, Fendant, Fendant Blanc, Gutedel

— Weißer Heunisch – Heunisch

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

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

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung des Landes Rheinland-Pfalz gehören die Rebflächen der Gemeinden und deren Ortsteile Alf (1599), Alken (1375), Ayl (Ayl (2740), Biebelhausen (2741)), Bausendorf (Bausendorf (2476), Olkenbach (2477)), Beilstein (1509), Bekond (2609), Bengel (2474), Bernkastel-Kues (Andel (2431), Bernkastel (2433), Kues (2432), Wehlen (2434)), Brauneberg (Brauneberg (2429), Filzen (2428)), Bremm (1516), Briedel (1601), Briedern (1510), Brodenbach (1373), Bruttig-Fankel (Bruttig (1506), Fankel (1507)), Bullay (1596), Burg (Mosel) (2460), Burgen (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2425), Burgen (Landkreis Mayen-Koblenz) (1371), Cochem (Cochem (1531), Cond (1533), Sehl (1532)), Detzem (2602), Dieblich (1378), Dreis (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2540), Ediger-Eller (Ediger (1514), Eller (1515)), Ellenz-Poltersdorf (1508), Enkirch (2459), Ensch (2605), Erden (2440), Ernst (1505), Esch (Landkreis Bernkastel-Wittlich) (2562), Fell (Fastrau (2619), Fell (2622)), Fisch (2735), Flußbach (2478), Föhren (2610), Franzenheim (2786), Graach an der Mosel (2437), Hatzenport (1370), Hetzerath (2559), Hockweiler (2787), Hupperath (2542), Igel (Igel (2788), Liersberg (2789)), Irsch (2711), Kanzem (2757), Kasel (2662), Kastel-Staadt (2713), Kenn (2614), Kesten (2427), Kinderbeuern (2475), Kinheim (2473), Kirf (Kirf (2717), Meurich (2718)), Klausen (Krames-Klausen (2563), Pohlbach (2564)), Klotten (1502), Klüsserath (2608), Kobern-Gondorf (Gondorf (1364), Kobern (1363)), Koblenz (Güls (1405), Koblenz (1401), Lay (1403), Metternich (1407), Moselweiß (1402)), Köwerich (2607), Konz (Filzen (2770), Könen (2769), Kommlingen (2773), Konz (2771), Krettnach (2774), Niedermennig (2772), Oberemmel (2775)), Korlingen (2668), Kröv (2472), Langsur (Grewenich (2793), Langsur (2790), Metzdorf (2794)), Lehmen (Lehmen (1366), Moselsürsch (1367)), Leiwen (2601), Lieser (2436), Löf (Kattenes (1368), Löf (1369)), Lösnich (2441), Longen (2616), Longuich (2615), Maring-Noviand (2435), Mehring (Lörsch (2617), Mehring (2621)), Mertesdorf (2663), Merzkirchen (2724), Mesenich (1511, 2791), Minheim (2576), Morscheid (2665), Moselkern (1558), Müden (Mosel) (1557), Mülheim (Mosel) (2430), Neef (1597), Nehren (1513), Neumagen-Dhron (Dhron (2579), Neumagen (2580)), Niederfell (1377), Nittel (Köllig (2761), Nittel (2763), Rehlingen (2762)), Oberbillig (2767), Oberfell (1376), Ockfen (2739), Ollmuth (2675), Onsdorf (2760), Osann-Monzel (Monzel (2566), Osann (2565)), Palzem (Esingen (2728), Helfant (2732), Kreuzweiler (2729), Palzem (2730), Wehr (2731)), Pellingen (2776), Piesport (Niederemmel (2578), Piesport (2577)), Platten (2536), Pluwig (2670), Pölich (2603), Pommern (1546), Pünderich (1600), Ralingen (Edingen (2804), Godendorf (2803), Ralingen (2802), Wintersdorf (2799)), Reil (2471), Riol (2618), Rivenich (2561), Riveris (2664), Saarburg (2737), Sankt Aldegund (1598), Schleich (2604), Schoden (2742), Schweich (Issel (2613), Schweich (2612)), Sehlem (2560), Senheim (1512), Serrig (2712), Sommerau (2666), Starkenburg (2458), Tawern (Fellerich (2766), Tawern (2759)), Temmels (2765), Thörnich (2606), Traben-Trarbach (Traben (2452), Trarbach (2453), Wolf (2451)), Treis-Karden (Karden (1555), Treis (1556)), Trier (Biewer (2857), Eitelsbach (2855), Filsch (2866), Irsch (2867), Kernscheid (2868), Kürenz (2864), Olewig (2863), Ruwer-Maximin (2853), Ruwer-Paulin (2854), St. Matthias (2861), Tarforst (2865), Trier (2856), Zewen (2860)), Trittenheim (2581), Ürzig (2439), Valwig (1504), Veldenz (2423), Waldrach (2661), Wasserliesch (2768), Wawern (Trier-Saarburg) (2758), Wellen (2764), Wiltingen (2756), Wincheringen (Bilzingen (2723), Söst (2734), Wincheringen (2733)), Winningen (1362), Wintrich (2426), Wittlich (Lüxem (2522), Neuerburg (2524), Wittlich (2521)), Zell (Mosel) (Kaimt (1594), Merl (1595), Zell (1593)), Zeltingen-Rachtig (2438).

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung des Saarlandes gehören die Rebflächen der Gemeinde/Ortsteile Perl (3570), Oberperl (3560), Perl/Nennig (3540), Perl/Sehndorf (3580).

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 dem geschützten Namen „Mosel“ 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 von Weinbauerzeugnissen

Das Weinbaugebiet Mosel, dessen Weinberge überwiegend entlang des Flusses Mosel und seiner Nebenflüsse Saar und Ruwer liegen, erstreckt sich über mehrere naturräumliche Einheiten. Von Südwest nach Nordost sind zu unterscheiden: die Obermosel (Perl bis Konz), die Trierer Talweitung (Konz bis Schweich), die Mittelmosel (Schweich bis Moselkern) und das Untere Moseltal (Moselkern bis Koblenz). Morphologisch kann man die Mosel grob in zwei Abschnitte untergliedern. In den naturräumlichen Einheiten Obermosel und Trierer Talweitung windet sich die Mosel in den recht weichen mesozoischen Gesteinen (Buntsandstein, Muschelkalk und Keuper) der Trierer Bucht. Dagegen mäandriert der Fluss in den naturräumlichen Einheiten Mittel- und Untermosel in einem in devonische Gesteine des Rheinischen Schiefergebirges eingeschnittenen engen Kerbtal. An Mosel, Saar und Ruwer findet man weinbaulich genutzte Flächen in Höhen von etwa 65 bis 375 Metern über NN. Im Durchschnitt befinden sich die Rebflächen in einer Höhe von 180 Metern über NN. Die Weinberge sind hauptsächlich (zu 50 %) SE-S-SW exponiert, bezogen auf das gesamte Anbaugebiet zeigen die Rebflächen eine durchschnittliche Exposition von 195 Grad (SSW). Geologie: Im Weinbaugebiet Mosel dominieren bei Weitem devonische Gesteine. Zur Zeit des Devons lagerten sich in einem Meeresbecken Sedimente ab. In Küstennähe waren dies Sande, in Küstenferne Silte und Tone. Im Karbon wurden diese mittlerweile verfestigten Ablagerungen zu einem Gebirge („Rheinisches Schiefergebirge“) aufgefaltet. Heute finden wir in den Bereichen in denen devonische Gesteine anstehen hauptsächlich quarzitische Sandsteine, Quarzite und (Ton-) Schiefer. Im Buntsandstein lagerten sich im Bereich der heutigen Trierer Bucht Fluss- und Windablagerungen ab, die heute als Sandsteine in Erscheinung treten. In den folgenden Zeitabschnitten – Muschelkalk und Keuper – bildeten sich im Bereich der Trierer Bucht kalkhaltige Meeresablagerungen. Nur im Bereich der Obermosel sind Gesteine aus Keuper und Muschelkalk zu finden.

Natürliche Einflüsse

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,7 °C dar, in der Vegetationsperiode selbst beträgt die Durchschnittstemperatur 14,1 °C. Die Jahresniederschlagsmenge liegt durchschnittlich bei 760 mm, wobei 60 % der Niederschläge in der Vegetationsperiode fallen. Im Schnitt erhalten die Reben während der Vegetationsperiode eine direkte solare Einstrahlung von 652 000 Wh/m2. Die höchsten Einstrahlungswerte sind hierbei in den Steil- und Steilstlagen zu verzeichnen.

Menschliche Einflüsse

Die kleinräumige Struktur und die Steillage begrenzen die technische Mechanisierung der Rebanlagen. Deshalb werden die Rebanlagen mit hohem Arbeitseinsatz gepflegt. Intensive Pflege wirkt sich stabilisierend auf Erträge aus. Sie fördert in hohem Maße die Qualität des Lesegutes hinsichtlich des natürlichen Mindestalkoholgehalts, der Ausprägung der Aromen und der Harmonie der Säure des Weines. Die lange Vegetationsperiode in Verbindung mit der besonderen Topographie des Anbaugebietes, den kleinklimatischen Bedingungen, der charakteristischen Zusammensetzung des Bodens sowie der hohe Einsatz der Menschen bestimmen die Typologie der Weine. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

Die erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Erzeugung des Ausgangsproduktes der Traube, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten.

„Wein“

Qualitätsweine 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 zum Beispiel 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 Mindestanforderung 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 Flasche 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 jeweiligen 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.-Nr.) 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, 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. Im Saarland werden sie in der Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland geführt. Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle in Rheinland-Pfalz 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 Rheinland-Pfalz)

— Verordnung über die Abgrenzung der Weinbaugebiete im Saarland vom 2. Juni 2006

— § 2 Nummer 16 der rheinland-pfälzischen Landesverordnung über Zuständigkeiten auf dem Gebiet des Weinrechts

Eine Änderung der Abgrenzung der kleinen geografischen Einheiten ist nur mit Zustimmung der zuständigen Organisationen nach § 22g des Weingesetzes zulässig. Jede Änderung ist der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung von der zuständigen Organisation nach § 22g des Weingesetzes anzuzeigen.

Bezeichnung der Anforderung/Ausnahmeregelung

Angabe von Rebsorten, Angaben von Einzellagen und kleineren geografischen Einheiten, Angabe von Prädikaten

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

Etikettierungsvorschrift:

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung Mosel, 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.

Einzellagen und kleinere geografische Einheiten

Sämtliche Kategorien

Bereich Saar, Ruwertal, Bernkastel und Burg Cochem

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:

— Weißer Riesling

— Blauer Spätburgunder

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 Nr. 8 der Produktspezifikationen sowie unter Punkt 2.3 c) zugelassenen Rebsorten hergestellt werden.

Eine Vermarktung als Rosé, Weißherbst, Blanc de Noir oder Rotling ist ausgeschlossen.

Bereich Moseltor und Obermosel Namen von Einzellagen oder kleinerer geografischer Einheiten, die in der Liegenschaftskarteabgegrenzt 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:

— Chardonnay

— Ruländer

— Weißer Burgunder

— Blauer Spätburgunder

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 der Produktspezifikationen sowie unter Punkt 2.3 c) zugelassenen Rebsorten hergestellt werden Eine Vermarktung als Rosé, Weißherbst, Blanc de Noir oder Rotling ist ausgeschlossen.

Bereich Moseltor und Obermosel

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:

— Chardonnay

— Ruländer

— Weißer Burgunder

— Blauer Spätburgunder

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 für die g.U. Mosel zugelassenen Rebsorten hergestellt werden

Eine Vermarktung als Rosé, Weißherbst, Blanc de Noir oder Rotling ist ausgeschlossen.

In den Bereichen Bernkastel, Burg Cochem, Ruwertal, Saar werden die Sorten Weißer Riesling und Blauer Spätburgunder bereits seit dem Mittelalter kultiviert. Riesling dominiert mit ca. 62 % die Anbaufläche und bringt in den Schiefersteillagen hocharomatische, terroirtypische Weine hervor, die international höchstes Ansehen genießen. Mit einem Anteil von 87 % aller Einzellagen-Anstellungen bei der Amtlichen Qualitätsweinprüfung (Stand 2023) ist er wirtschaftlich die wichtigste Rebsorte in diesen Bereichen der g.U. Mosel. Auch der Blaue Spätburgunder liefert auf den vielfältigen Böden und Lagen von Mosel, Saar und Ruwer fein aromatische Rotweine, die das Terroir klar zum Ausdruck bringen. 21 % der Spätburgunder-Anstellungen werden mit Einzellagenbezeichnung vorgenommen – ein deutlicher Hinweis auf seine ökonomische Bedeutung in der Region (Stand 2023).

Auf den kalkreichen Muschelkalkböden in den Bereichen Obermosel und Moseltor gedeihen Burgundersorten besonders gut – ähnlich wie im Burgund oder in der Champagne. Die Sorte Chardonnay zeigt dort feine Aromatik mit kalkiger Mineralität und hat sich als trockenheitsresistent erwiesen – ein klarer Vorteil im Klimawandel. Auch Ruländer, Weißer Burgunder und Blauer Spätburgunder liefern auf den Muschelkalkböden elegante, aromatische und fein strukturierte Weine mit ausgeprägter Terroirprägung. Zusammen prägen diese vier Sorten das wertige Image der Bereiche Obermosel und Moseltor als sogenannte „Burgundermosel".

Auf die genannten Rebsorten entfallen 76 % der Rebfläche der g.U. Mosel und 99 % aller Anstellungen zur Amtlichen Qualitätsweinprüfung mit Angabe einer Einzellage oder kleineren geografischen Einheit (Stand 2023).

Elektronische Fundstelle (URL) der Veröffentlichung der Produktspezifikation

https://www.ble.de/SharedDocs/Downloads/DE/Ernaehrung-Lebensmittel/EU-Qualitaetskennzeichen/Antraege/Mosel_3_SAE/Produktspezifikation.pdf?__blob=publicationFile