C/2025/5177

25.9.2025

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

(C/2025/5177)

MITTEILUNG ÜBER DIE GENEHMIGUNG EINER STANDARDÄNDERUNG

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

„Württemberg“

PDO-DE-A1276-AM02 — 1.7.2025

1. **Name des Erzeugnisses**

„Württemberg“

2. **Art der geografischen Angabe**

☒ geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.)

☐ geschützte geografische Angabe (g.g.A.)

☐ geografische Angabe (g.A)

3. **Sektor**

☐ Landwirtschaftliche Erzeugnisse

☒ Wein

☐ Spirituosen

4. **Land, zu dem die geografische Zone gehört**

Deutschland

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

Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat

(BMLEH)

6. **Einstufung als Standardänderung**

Die Änderung handelt es sich um eine Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143.

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

1. *Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse und analytische und/oder organoleptische Eigenschaften*

Beschreibung:

Die Angaben des natürlichen Mindestalkoholgehaltes und des natürlichen Mindestmostgewichtes werden künftig durch das Bindewort „und“ verbunden.

Es wurde eine organoleptische Beschreibung der verschiedenen Erzeugnisse vorgenommen.

Bei der Änderung handelt es sich um eine Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143. Die Änderung betrifft auch das Einzige Dokument.

[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).

Gründe:

Durch den Wegfall der Umrechnungstabelle gibt es keine rechtliche Grundlage mehr zur Angabe des natürlichen Mindestmostgewichtes. Da die Erzeuger in der Praxis allerdings mit der Einheit Öchslegrade arbeiten, wird diese Einheit weiterhin in der Produktspezifikation beibehalten. Deshalb werden die Angabe des natürlichen Mindestalkoholgehaltes und die Angabe des natürlichen Mindestmostgewichtes durch das Bindewort „und" verbunden. Daraus ergibt sich eindeutig, dass sowohl der Wert des natürlichen Mindestalkoholgehaltes, als auch der Wert des natürlichen Mindestmostgewichtes durch die Erzeuger einzuhalten sind, um Erzeugnisse als g.U. Württemberg vermarkten zu können. Die organoleptischen Weinbeschreibungen werden differenzierter ausgestaltet, um die verschiedenen Erzeugnisse besser abbilden zu können. Hierbei geht es zum einen darum, ihre jeweiligen organoleptischen Besonderheiten herauszuarbeiten und zum anderen, die große Vielschichtigkeit der Erzeugnisse deutlich zu machen. Im Gegensatz zur bisherigen Darstellung sind die spezifischen Eigenschaften konkreter und schneller zu erfassen.

2. *Spezifische önologische Verfahren*

Beschreibung:

Die bisherigen Ausführungen wurden gestrichen und fortan bezüglich spezifischer önologischer Verfahren, einschlägiger Einschränkungen für die Weinbereitung und Anbauverfahren auf geltendes Recht verwiesen.

Bei der Änderung handelt es sich um eine Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143. Die Änderung betrifft auch das Einzige Dokument.

Gründe:

Durch den Verweis auf geltendes Recht wird die bisher erfolgte rein deklaratorische Wiedergabe von Rechtsvorschriften in der Produktspezifikation vermieden. Diese wird somit verschlankt und für den Leser übersichtlicher gestaltet. Für diesen ist auf einen Blick ersichtlich, dass keine über das geltende Recht hinausgehenden Einschränkungen bestehen.

3. *Keltertraubensorten*

Beschreibung:

Zukünftig lauten die Überschriften nicht mehr „Weißweinsorten" und „Rot- und Roséweinsorten", sondern „Weiße Rebsorten" und „Rote Rebsorten".

In Baden-Württemberg wurden unter „Weiße Rebsorten" folgende Sorten hinzugefügt:

Alvarinho, Aromera, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Chenin Blanc, Donauriesling, Donauveltliner, Fidelio, Floreal, Gm 7116-1, Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Veltliner, Nobling, Ortega, Petit Manseng, Phoenix, Pinot Iskra, Prinzipal, Rabaner, Rieslaner, Rosa Chardonnay, Saphira, Sauvignac, Sauvignon Gris, Sauvignon Sary, Sauvitage, Savagnin Blanc, Savilon, Schönburger, Sémillon, Soreli, Roter Traminer, VB-32-7, Veritage, We 06-734-42, We 70-259-10, We 70-274-12, We 88-96-68, We 88-98-31, We 98-522-4, We S 503, We S 509

In Baden-Württemberg wurden unter „Rote Rebsorten" folgende Sorten hinzugefügt:

Accent, Barbera, Blauburger, Blauer Elbling, Blauer Zweigelt, Cabaret Noir, Cabernet Cantor, Cabernet Carol, Cabernet Jura, Cabertin, Calabrese, Carménère, Dakapo, Divico, Domina, Gamaret, Garanoir, Lagorthi, Laurot, Léon Millet, Levitage, Maréchal Foch, Marselan, Merlot Khorus, Montepulciano, Petit Verdot, Pinotin, Piroso, Primitivo, Reberger, Roesler, Rondo, Rotberger, Sangiovese, Satin Noir, Schwarzer Urban, Sulmer, Tannat, Touriga nacional, VB 91-26-26, VB 91-26-6, VB Cal 1-22, VB Cal 1-28, We 06-940-37, We 73-45-84, We 77-70-84, We 86-710-15, We 90-6-12, We 93-13-68, We 94-26-36, We 94-28-32, We 94-33-54, Wildmuskat

In Bayern wurden unter „Weiße Rebsorten" folgende Sorten hinzugefügt:

Cabernet Blanc, Goldmuskateller, Grüner Veltliner, Muscaris, Ruländer, Sauvitage, Sauvignac, Souvignier Gris

In Bayern wurden unter „Rote Rebsorten" folgende Sorten hinzugefügt:

Cabertin, Maréchal Foch, Pinotin.

Bei der Änderung handelt es sich um eine Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143. Die Änderung btrifft auch das Einzige Dokument.

Gründe:

Die Rebsorten werden künftig unter den Überschriften „Weiße Rebsorten“ und „Rote Rebsorten“ statt „Weißwein“ und „Rot- und Roséwein“ aufgeführt, da durch die Auflistung der Rebsorten in der Produktspezifikation die Anbaumöglichkeit und nicht das Enderzeugnis geregelt wird.

Die bisherige Aufzählung der Rebsorten war unvollständig und wurde um jene ergänzt, die bisher im Rahmen des Versuchsanbaus zugelassen waren.

In Württemberg herrscht eine große Rebsorten-Vielfalt, die sich in der Produktspezifikation der g.U. Württemberg widerspiegeln soll. Ein Fokus liegt auf internationalen Rebsorten, die auf Grund ihrer Adoptionsfähigkeit bereits Verbreitung gefunden haben. Ein weiterer Fokus liegt auf sogenannten „Pilzwiderstandsfähigen Rebsorten“, die auf Grund ihres deutlich reduzierten Bedarfs an Pflanzenschutzbehandlungen einen wichtigen Beitrag zur Reduzierung des Gesamtaufwands an Pflanzenschutzmitteln ermöglichen und eine Zunahme des ökologischen Weinbaus unterstützen. Die erstmals benannten Sorten befinden sich im Anbau und haben sich bereits bewährt. Die aus ihnen hergestellten Weine entsprechen den Vorgaben der Produktspezifikation.

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

Beschreibung:

In Nummer 5 (bislang Nummer 1) der Produktspezifikation wurde verdeutlicht, welche traditionellen Begriffe obligatorisch und welche fakultativ für die Kennzeichnung von Weinen und Weinerzeugnissen verwendet werden.

In Nummer 10.2 der Produktspezifikation werden fortan die Regelungen für kleinere geografische Einheiten aufgeführt. Im Rahmen dessen wurde beschrieben, dass und inwiefern die Weinbergsrolle das Verzeichnis der für kleinere geografische Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen darstellt. Es wird die Zuständigkeit für die Führung der Weinbergsrolle als auch die der Einrichtung und Führung zugrundeliegenden Rechtsgrundlagen aufgeführt.

In Nummer 10.3 der Produktspezifikation wurde festgeschrieben, dass ab dem Erntejahrgang 2030 ausschließlich halbtrockene, liebliche und süße Weine fakultativ ein Prädikat tragen dürfen.

In Nummer 10.5 der Produktspezifikation wurde festgelegt, dass ab dem Erntejahrgang 2026 nur gemäß den gesetzlichen Vorgaben für Erzeuger-“, „Guts-“ und „Schlossabfüllungen“ hergestellte Weine als Ortsweine und Einzellagenweine vermarktet werden dürfen.

In Nummer 10.6 der Produktspezifikation wurde geregelt, dass alle unter der Nummer „Zugelassene Keltertraubensorten“ aufgeführten Sorten für Einzellagenweine zulässig sind.

Bei der Änderung handelt es sich um eine Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143. Die Änderung betrifft auch das Einzige Dokument.

Gründe:

Die geänderte Regelung hinsichtlich der traditionellen Begriffe soll verdeutlichen, wie Weine und Weinerzeugnisse der g.U. Württemberg zusätzlich zur bestehenden geschützten Ursprungsbezeichnung zu kennzeichnen sind. Die Änderungen basiert auf einer erforderlichen Anpassung an die geltende Rechtslage.

Die Regelung in Nummer 10.2 der Produktspezifikation verweist auf die Weinbergsrolle als Register der geografischen Angaben, die kleiner sind als die g.U. Württemberg. Der Verweis erfolgt, um klarzustellen, welche kleineren geografischen Angaben in Zusammenhang mit der g.U. Württemberg genutzt werden können und um die Funktion der Weinbergsrolle als Verzeichnis der kleineren geografischen Einheiten zu verdeutlichen sowie die entsprechende Zuständigkeit zu benennen.

Die Menge der mit Prädikaten vermarkteten Weine hat in den vergangenen Jahren signifikant abgenommen und macht heute nur noch rund 4 % der Gesamtweinmenge aus. Der überwiegende Anteil Württemberger Weine trägt keine Prädikate. Die Weinverordnung sieht vor, dass Große Gewächse keine Prädikate tragen dürfen und ausschließlich trocken ausgebaut sein müssen. Um die Vorgaben für Große Gewächse auf die gesamte Qualitätspyramide Württembergs zu applizieren, dürfen, gemäß Nummer 10.3 der Produktspezifikation, trockene Weine ab dem Erntejahrgang 2030 nicht mehr mit Prädikaten versehen sein.

10.5 der Produktspezifikation schafft eine Neuregelung der Abfüllung von Ortswein und Einzellagenwein. Das Weingesetz definiert die Vorgaben für „Erzeuger-“, „Guts-“ und „Schlossabfüllungen“. Die Formen der Abfüllungen stehen für die Authentizität der Betriebe und für Glaubwürdigkeit. Verbraucher können durch die neue Qualitätspyramide auf die Herkunft der Trauben schließen. Um eine regionale Wertschöpfung zu wahren und um aus ökologischer Sicht lange Transportwege zu vermeiden, dürfen ab dem Erntejahrgang 2026 nur nach genannten Vorgaben produzierte Weine auf den Stufen Ortswein und Einzellage vermarktet werden.

Württemberg lebt von seiner Rebsortenvielfalt bei roten und weißen Keltertraubensorten. Aus den Daten der Qualitätsweinprüfung lässt sich nicht ableiten, dass derzeit nur einzelne Rebsorten über die Einzellage vermarktet werden. Gemäß § 39 Abs. 1 WeinV müssen Rebsorten für die Einzellagenweine definiert werden. Die Schutzgemeinschaft hat beschlossen, dass vorerst alle Rebsorten als Einzellagenweine vermarktet werden dürfen und hat dies in Nummer 10.6 der Produktspezifikation geregelt. Diese Vorgehensweise entspricht der Beibehaltung des Status Quo. Es ist davon auszugehen, dass eine Vielzahl der derzeitig vermarkteten Einzellagenweine (rund 16 % der Anstellungsmenge bei der Qualitätsweinprüfung) ab 2026 aufgrund der novellierten WeinV (Mindestmostgewicht Kabinett, frühester Vermarktungszeitpunkt 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres, Wegfall der Leitgemeinde) nicht mehr angeboten werden kann. Die Verpackungsform (0,75 Liter Glasflasche) ist gemäß Beschlüssen der Schutzgemeinschaft ab dem Erntejahrgang 2030 vorgeschrieben. Die Rebsorten der Einzellage können ein wesentlicher Baustein der Profilierung der g.U. Württemberg sein. Viele Betriebe passen ihre Sortimentsstruktur derzeit an die novellierte Weinverordnung an. Die kommenden Jahrgänge werden zeigen, welche Erzeugnisse als Einzellagenweine von Relevanz sein werden. Entsprechend könnten weitere Beschlüsse zur Einschränkung der Sortenliste folgen.

5. *Kontrollbehörde*

Beschreibung:

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

Bei der Änderung handelt es sich um eine Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143. Die Änderung betrifft das Einzige Dokument.

Gründe:

Informationen über Kontrollbehörden müssen nicht in die Produktspezifikation aufgenommen werden, sondern können in einem gesonderten Dokument verfügbar gemacht werden. Dies vereinfacht die spätere Aktualisierung, da Änderungen oder Streichungen in dem gesonderten Dokument nicht dem Verfahren für Standardänderungen unterliegen

6. *Sonstiges*

Es wurden redaktionelle Änderungen nach EU-Vorgaben vorgenommen.

Textstellen, die allgemein bestehende Regeln wiedergegeben haben, wurden gestrichen und mit dem Hinweis auf „geltendes Recht“ versehen.

Die Gliederung der Produktspezifikation wurde dem Einzigen Dokument angepasst.

Trotz der Ergänzung und Streichung bestimmter Ortschaften findet keine Änderung der Gebietsabgrenzung statt. Es wird leidglich der Status Quo der bestockten Rebflächen innerhalb des Rebenaufbauplans sowie der früher als „Speckgürtel“ bezeichneten Flächen abgebildet. Dabei wurden Ortschaften ergänzt, die aufgrund politischer Reformen neu gebildet oder aufgrund eines unvollständigen Rebenaufbauplans bisher fälschlicherweise nicht aufgezählt wurden. Hinter die Namen der einzelnen Ortschaften wurden in Klammern die jeweiligen Gemarkungsnummern ergänzt.

Der Zusammenhang mit dem Gebiet wurde an wenigen Stellen präzisiert. Diese Änderungen gelten nach Artikel 14 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 als Standardänderungen, da sie den Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet nicht aufheben.

Bei der Änderung handelt es sich um eine Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143. Die Änderung betrift das Einzige Dokument.

Gründe:

Es mussten redaktionelle Änderungen vorgenommen werden, um den EU-Vorgaben gerecht zu werden.

Textstellen, die allgemein bestehende Regeln wiedergeben haben, wurden dahingehend abgeändert, dass nunmehr lediglich auf „geltendes Recht“ verwiesen wird. Dies war erforderlich, um zu verdeutlichen, an welchen Stellen die Produktspezifikation die Rechtslage lediglich wiedergibt.

Die Gliederung der Produktspezifikation wurde dem Einzigen Dokument angepasst, um eine größere Übersichtlichkeit der Produktspezifikation sowie eine Kongruenz in Form und Inhalt zwischen den beiden Dokumenten zu erreichen.

Eine Änderung der Gebietsabgrenzung findet nicht statt. In der Produktspezifikation wurden lediglich Ortschaften ergänzt, die aufgrund politischer Reformen neu gebildet oder aufgrund eines unvollständigen Rebenaufbauplans bisher fälschlicherweise nicht aufgezählt wurden. Die Streichung von Ortschaften innerhalb der Produktspezifikation stellt ebenso wenig eine Änderung der Gebietsabgrenzung dar und ist auch hier lediglich das Ergebnis politischer Reformen.

Um eine bessere Übersichtlichkeit zu gewährleisten, wurden die Gemarkungsnummern in Klammern hinter den Ortsnamen aufgeführt.

Das Gebiet der g.U. Württemberg ist so präzise abzugrenzen, dass keine Unklarheiten entstehen können. Die Beschreibung muss eindeutig sein, damit die Erzeuger, die zuständigen Behörden und die Kontrollstellen zweifelsfrei die Abgrenzung des geografischen Gebiets nachvollziehen können. Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenscharf abgegrenzten Rebflächen der Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Die Beschreibung des Zusammenhangs mit dem geografischen Gebiet wurde präzisiert, um die Produktspezifikation an die tatsächlichen Bedingungen vor Ort anzupassen. Die Kategorien von Weinbauerzeugnissen waren bislang nur im Einzigen Dokument aufgeführt und werden mit diesem Antrag zusätzlich in der Produktspezifikation geführt. Es handelt sich um eine rein redaktionelle Ergänzung und gilt entsprechend als Standardänderung.

EINZIGES DOKUMENT

1. **Name(n)**

Württemberg

2. **Art der geografischen Angabe**

g.U. – Geschützte Ursprungsbezeichnung

3. **Kategorien von Weinbauerzeugnissen**

1. Wein
3. Likörwein
5. Qualitätsschaumwein
8. Perlwein

3.1. *Kombinierter Nomenklaturcode*

— 22 — GETRÄNKE, ALKOHOLHALTIGE FLÜSSIGKEITEN UND ESSIG

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

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

4.1. *Wein, weiß*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Typischerweise von einem hellen gelb, das auch leicht grünliche Reflexe aufweisen kann, geprägt und kann sorten- und jahrgangsspezifisch in das goldgelbe Farbspektrum oder in einen rötlich schimmernden Farbton übergehen

Geschmack: Sensorisch wahrnehmbare Fruchtigkeit und Säure. Sorten und jahrgangsspezifisch sind auch würzige Ausprägungen sensorisch wahrnehmbar.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.2. *Wein, rot*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Sortenbedingt von hellrot, über ziegel-, rubin-, granatrot, purpur, violett, bläulich bis schwarz auch gegebenenfalls bräunliche Töne

Geschmack: Wahrnehmbare Frucht- und Gerbstoffnoten, teilweise ergänzt durch würzige Einflüsse.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.3. *Wein, rosé*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Blass- bis hellrote Farbe, sortenspezifisch weisen einzelne Weine rötliche Nuancen auf

Geschmack: Blüten, Früchte und Gewürze; je nach verwendeten Rebsorten und Reife geschmacklich elegant bis stoffig, meist in der Säure mild mit einem angenehmen Säureeindruck und allenfalls minimaler Gerbstoffnote.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.4. *Weißherbst*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Typischerweise von hellen rötlichen Reflexen geprägt und kann sorten- und jahrgangsspezifisch in das goldgelbe Farbspektrum oder in einen natürlich schimmernden roten Farbton übergehen

Geschmack: Sensorisch wahrnehmbare Fruchtigkeit.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.5. *Blanc de Noir*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Weißweinfarben.

Geschmack: Aromen, die überwiegend an Blüten, Früchte und Gewürze erinnern, je nach verwendeten Rebsorten und Reife geschmacklich leicht bis stoffig, mit einem angenehmen Säureeindruck und allenfalls minimaler Gerbstoffnote.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.6. *Wein, Schillerwein*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Blass- bis hellrote Farbe.

Geschmack: Sensorisch wahrnehmbare Fruchtigkeit.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.7. *Wein, Rotling*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Blass- bis hellrote Farbe.

Geschmack: Sensorisch wahrnehmbare Fruchtigkeit.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.8. *Prädikatswein, Auslese*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine. Mit zunehmender Reife können vor allem Weißweine bernsteinfarben erscheinen.

Geschmack: Aufgrund des natürlichen Alkoholgehaltes durch ein in der Regel höherer Extrakt, wahrnehmbare Fülle und opulenter Körper.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.9. *Prädikatswein, Beerenauslese und Trockenbeerenauslese*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Weißweine können mit zunehmender Reife bernsteinfarben erscheinen.

Geschmack: Aufgrund der Edelfäule oder durch Eintrocknung der Trauben resultiert eine natürliche Aufkonzentrierung der Aromen, des natürlichen Alkoholgehaltes und der vorhandenen Extrakte. Die Weine zeichnet eine intensive Aromatik aus.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.10. *Prädikatswein Eiswein*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Die Farbgebung entspricht je nach Weintyp den Beschreibungen der Qualitätsweine. Mit zunehmender Reife können vor allem Weißweine bernsteinfarben erscheinen.

Geschmack: Wahrnehmbare Säure in Kombination mit der vorhandenen Restsüße.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.11. *Qualitätsschaumwein, weiß*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Das Farbspektrum ist typischerweise von der Weinart der verwendeten Grundweine abhängig. Demnach kann das Farbspektrum von hellen gelben und leicht grünlichen, bis hin zu goldgelben Farben; feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

Geschmack: Sensorisch wahrnehmbare Fruchtigkeit und Säure.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.12. *Qualitätsschaumwein, rot*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Das Farbspektrum ist typischerweise von der Weinart der verwendeten Grundweine abhängig. Sortenbedingt von hellrot, über ziegel-, rubin-, granatrot, purpur, violett, bläulich bis schwarz auch gegebenenfalls bräunliche Töne; feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

Geschmack: Sensorisch geprägt von wahrnehmbaren Frucht- und Gerbstoffnoten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.13. *Qualitätsschaumwein, rosé*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Das Farbspektrum ist typischerweise von der Weinart der verwendeten Grundweine abhängig. Blass- bis hellroter Farbe; sortenspezifisch rötliche Nuancen; feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

Geschmack: Blüten, Früchte und Gewürze; je nach verwendeten Rebsorten und Reife geschmacklich leicht bis stoffig, meist in der Säure mild mit allenfalls minimaler Gerbstoffnote.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.14. *Qualitätsschaumwein, Rotling*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Das Farbspektrum ist typischerweise von der Weinart der verwendeten Grundweine abhängig. Blass- bis hellrote Farbe; feinperlig bzw. fein schäumend (moussierend).

Geschmack: Sensorisch wahrnehmbare Fruchtigkeit.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.15. *Perlwein, weiß*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Blassgelb mit grünlichen Reflexen bis lindenblütengelb; feine Perlage.

Geschmack: Merkliche Sortentypizität; natürliche Aromen durch die vorhandene Kohlensäure verstärkt; ausgeprägte Frucht; zusätzliche Frische; blumige Aromen; exotische Fruchtnoten; Himbeer-, Kirsch- und Erdbeernoten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.16. *Perlwein, rosé*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Rosa und rötliche Nuancen; feine Perlage.

Geschmack: Merkliche Sortentypizität; natürliche Aromen durch die vorhandene Kohlensäure verstärkt; ausgeprägte Frucht; zusätzliche Frische; blumige Aromen; exotische Fruchtnoten; Himbeer-, Kirsch- und Erdbeernoten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.17. *Perlwein Rotling*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Blassgelb mit grünlichen Reflexen bis lindenblütengelb sowie rosa und rot, feine Perlage.

Geschmack: Merkliche Sortentypizität; natürliche Aromen durch die vorhandene Kohlensäure verstärkt; ausgeprägte Frucht; zusätzliche Frische; blumige Aromen; exotische Fruchtnoten; Himbeer-, Kirsch- und Erdbeernoten.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.18. *Likörwein, weiß*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Gelb, gelbgrün.

Geschmack: Feuriger Wein mit viel geschmacklichem Volumen.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

4.19. *Likörwein, rot*

KURZE TEXTBESCHREIBUNG

Aussehen: Schwach bis kräftig rot.

Geschmack: Feuriger Wein mit viel geschmacklichem Volumen.

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe gilt geltendes Recht.

Allgemeine Analysemerkmale:

— Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol): —

— Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol): —

— Mindestgesamtsäure: —

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

— Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l): —

5. **Weinbereitungsverfahren**

5.1. *Spezifische önologische Verfahren*

—

5.2. *Höchsterträge*

1. Gilt für alle Erzeugnisse (plus 20 % Überlagerungsmöglichkeit)

110 Hektoliter je Hektar

6. **Abgegrenztes geografisches Gebiet**

Bundesland Baden-Württemberg

Zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Württemberg gehören die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile:

Abstatt (835), Adolzfurt (371), Affalterbach (1040), Aichelberg (1690), Aldingen (1120), Allmersbach (1215), Archshofen (191), Asperg (1100), Auenstein (846), Aurich (1061), Baach (1321), Bachenau (646), Beihingen (1050), Beilstein (840), Beinstein (1341), Belsenberg (282), Benningen (1025), Besigheim (960), Beuren (1945), Beutelsbach (1430), Bieringen (258), Bietigheim (1000), Bissingen (1001), Böckingen (912), Bönnigheim (975), Botenheim (876), Brackenheim (875), Breitenholz (7431), Brettach (670), Bretzfeld (370), Breuningsweiler (1323), Bürg (1324), Büttelbronn (347), Cannstatt (1463), Cappel (348), Cleebronn (885), Cleversulzbach (662), Creglingen (190), Criesbach (271), Dahenfeld (721), Diefenbach (3861), Dimbach (373), Dörzbach (235), Dürrenzimmern (877), Dürrn (3905), Duttenberg (681), Ebersberg (1240), Eberstadt (780), Eibensbach (891), Ellhofen (795), Elpersheim (176), Endersbach (1431), Ensingen (1062), Entringen (7432), Enzberg (3891), Enzweihingen (1063), Erdmannhausen (1035), Erlenbach (735), Erligheim (980), Ernsbach (306), Eschelbach (326), Esslingen (1700), Fellbach (1450), Feuerbach (1464), Flein (850), Forchtenberg (305), Frauenzimmern (892), Freudenstein (3851), Freudental (945), Frickenhausen (1885), Friedrichshall (680), Geddelsbach (374), Gellmersbach (786), Gemmingen (745), Gemmrigheim (935), Geradstetten (1416), Gerlingen (1165), Gräfenhausen (4011), Grantschen (787), Gronau (921), Großbottwar (925), Großgartach (775), Großheppach (1432), Großingersheim (995), Großsachsenheim (985), Grunbach (1417), Güglingen (890), Gündelbach (1064), Gundelsheim (645), Haagen (177), Haberschlacht (878), Häfnerhaslach (986), Hanweiler (1325), Harsberg (361), Hausen (879), Hebsack (1418), Hedelfingen (1465), Heilbronn (910), Herbolzheim (636), Hertmannsweiler (1326), Hessigheim (955), Hirschau (7455), Höchstberg (647), Hof und Lembach (926), Hofen (976), Hofen (1467), Hohenhaslach (987), Hohenstein (977), Hölzern (781), Höpfigheim (1016), Horkheim (914), Horrheim (1065), Hößlinsülz (816), Illingen (3880), Ilsfeld (845), Ingelfingen (270), Kappishäusern (1956), Kesselfeld (328), Kirchberg (1225), Kirchheim (970), Kleinaspach (1217), Kleinbottwar (1017), Kleingartach (753), Kleinheppach (1351), Kleiningersheim (996), Kleinsachsenheim (988), Knittlingen (3850), Kochersteinsfeld (656), Kocherstetten (284), Kohlberg (1950), Korb (1350), Kressbronn (9960), Künzelsau (280), Langenbeutingen (671), Laudenbach (179), Lauffen (865), Lehrensteinsfeld (800), Leonberg (1500), Leonbronn (901), Lienzingen (3893), Linsenhofen (1886), Lippoldsweiler (1241), Löchgau (965), Lomersheim (3894), Löwenstein (815), Ludwigsburg (1110), Maienfels (822), Marbach (1030), Markelsheim (158), Markgröningen (1095), Massenbachhausen (760), Maulbronn (3870), Meimsheim (880), Mergentheim (150), Metzingen (7620), Michelbach (350), Michelbach (902), Möckmühl (615), Möglingen (351), Mönsheim (3975), Morsbach (286), Mühlhausen (1469), Mühlhausen (3895), Mundelsheim (950), Münster

(1470), Murr (1020), Muthof (307), Neckarsulm (720), Neckarweihingen (1111), Neckarwestheim (870), Neckarzimmern (2905), Neipperg (881), Neudenau (635), Neuffen (1955), Neuhausen (7622), Neustadt (1345), Niederhofen (767), Niedernhall (300), Niederstetten (205), Nordhausen (861), Nordheim (860), Oberderdingen (3490), Obereisesheim (722), Obergriesheim (648), Oberohrn (362), Obersöllbach (332), Oberstenfeld (920), Oberstetten (208), Obersulm (804), Obertürkheim (1471), Ochsenbach (989), Ochsenburg (903), Oedheim (675), Offenau (685), Ölbronn (3906), Ötisheim (3885), Pfaffenhofen (895), Pfäffingen (7433), Pfedelbach (360), Pleidelsheim (1045), Plieningen (1472), Plochingen (1735), Poppenweiler (1113), Rappach (375), Ravensburg (9580), Reutlingen (7640), Richen (755), Rielingshausen (1031), Riet (1067), Rietenau (1218), Rohracker (1474), Rohrbronn (1419), Rommelshausen (1440), Roßwag (1068), Rottenburg (7480), Ruchsen (618), Schäftersheim (183), Schluchtern (776), Schmiden (1452), Schmidhausen (841), Schmie (3871), Schnait (1433), Schöntal (255), Schorndorf (1400), Schozach (847), Schützingen (3881), Schwabbach (377), Schwaigern (765), Siebeneich (378), Siglingen (637), Spielberg (990), Steinheim (1015), Sternenfels (3860), Stetten (761), Stetten (1441), Stockheim (882), Strümpfelbach (1434), Stuttgart (1460), Taldorf (9583), Talheim (855), Tamm (1010), Tübingen (7450), Uhlbach (1477), Untereisesheim (730), Untergruppenbach (830), Unterheimbach (379), Unterheinriet (831), Unterjesingen (7459), Untersteinbach (363), Untertürkheim (1478), Vaihingen (1060), Verrenberg (354), Vorbachzimmern (212), Waiblingen (1340), Waldbach (380), Walheim (940), Weikersheim (175), Weiler (896), Weilheim (1835), Weinsberg (785), Weißbach (295), Wendelsheim (7496), Wendlingen (1770), Wermutshausen (213), Westernach (320), Widdern (625), Wimmental (788), Wimpfen (690), Windischenbach (364), Winnenden (1320), Winterbach (1410), Winzerhausen (927), Wurmlingen (7497), Zaberfeld (900), Zuffenhausen (1481).

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.

Bundesland Bayern

Zu der geschützten Ursprungsbezeichnung Württemberg gehören die Rebflächen folgender Gemeinden (Gemarkungen) und deren Ortsteile:

Die Gemeinden Nonnenhorn, Wasserburg und Bodholz und die Gemarkungen Hoyren und Aeschach der Großen Kreisstadt Lindau. 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.

7. **Keltertraubensorte(n)**

Accent

Acolon

Albalonga

Allegro

Alvarinho – Albarino, Albariño

Arnsburger

Aromera

Auxerrois – Auxerrois Blanc, Auxerrois blanc, Pinot Auxerrois

Bacchus

Barbera – Sciaa

Baron

Blauburger

Blauer Elbling

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

Blauer Trollinger – Trollinger, Vernatsch, Schiava Grossa

Blauer Zweigelt – Rotburger, Zweigelt, Zweigeltrebe

Blütenmuskateller

Bolero

Bronner

Cabaret Noir

Cabernet Blanc

Cabernet Cantor

Cabernet Carbon

Cabernet Carol

Cabernet Cortis

Cabernet Cubin

Cabernet Dorio

Cabernet Dorsa

Cabernet Franc

Cabernet Jura

Cabernet Mitos

Cabernet Sauvignon

Cabertin

Calabrese – Nero d'Avola

Calardis Blanc

Calardis Musqué

Carménère – Carmenère

Chardonnay

Chenin Blanc

Dakapo

Deckrot

Divico

Domina

Donauriesling

Donauveltliner

Dornfelder

Dunkelfelder

Ehrenbreitsteiner

Ehrenfelser

Faberrebe – Faber

Fidelio

Findling

Floreal

Fontanara

Freisamer

Früher Roter Malvasier – Früher Malvasier, Malvasier, Malvoisie

Gamaret
Garanoir
Gelber Muskateller – Moscato, Muscat, Muskat, Muscat blanc, Muscat Blanc, Muskateller
Gm 6421-6
Gm 7116-1
Goldmuskateller
Goldriesling
Grüner Silvaner – Silvaner, Sylvaner
Grüner Veltliner – Veltliner
Hegel
Helfensteiner
Helios
Heroldrebe
Hibernal
Huxelrebe – Huxel
Hölder
Johanniter
Juwel
Kanzler
Kerner
Kernling
Lagorthi
Lagrein – Blauer Lagrein, Lagrain
Laurot
Levitage
Léon Millot
Malbec – Cot
Mariensteiner
Marselan
Maréchal Foch – Marechal Foch
Merlot
Merlot Khorus
Merzling
Monarch
Montepulciano
Morio Muskat – Morio–Muskat
Muscaris
Muskat Ottonel – Muskat-Ottonel
Muskat Trollinger – Muskat-Trollinger
Müller Thurgau – Rivaner, Müller-Thurgau
Müllerrebe – Pinot Meunier, Pinot meunier, Schwarzriesling
Nebbiolo – Prunent
Neronet
Nobling

Optima 113 – Optima

Orion

Ortega

Osteiner

Palas

Perle

Petit Manseng

Petit Verdot

Phoenix – Phönix

Pinot Iskra

Pinotage

Pinotin

Piroso

Primitivo – Zinfandel

Prinzipal

Prior

Rabaner

Reberger

Regent

Regner

Reichensteiner

Rieslaner

Roesler – Rösler

Rondo

Rosa Chardonnay

Rotberger

Roter Elbling – Elbling Rouge, Elbling rouge

Roter Gutedel – Chasselas Rouge, Chasselas rouge, Fendant Roux

Roter Muskateller

Roter Riesling

Roter Traminer – Gewürztraminer, Traminer

Rubinet

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 Cita

Sauvignon Gris

Sauvignon Gryn

Sauvignon Sary

Sauvitage

Savagnin Blanc – Weißer Traminer
Savilon
Scheurebe
Schwarzer Urban
Schönburger
Siegerrebe – Sieger
Silcher
Sirius
Solaris
Soreli
Souvignier Gris
St. Laurent – Sankt Laurent, Saint Laurent
Staufer
Sulmer
Syrah – Shiraz
Sémillon – Semillon blanc
Tannat
Tauberschwarz
Tempranillo
Touriga nacional
VB 32-7
VB 91-26-26
VB 91-26-6
VB Cal 1-22
VB Cal 1-28
Veritage
Villaris
Viognier – Viogne
We 06-734-42
We 06-940-37
We 70-259-10
We 70-274-12
We 73-45-84
We 77-70-84
We 86-710-15
We 88-96-68
We 88-98-31
We 90-6-12
We 93-13-68
We 94-26-36
We 94-28-32
We 94-33-54
We 98-522-4
We S 503

We S 509

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 Riesling – Klingelberger, Riesling, Rheinriesling, Riesling Renano, Riesling renano

Wildmuskat

Würzer

8. **Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge**

Beschreibung des Zusammenhangs / der Zusammenhänge mit dem geografischen Gebiet

Geografische Verhältnisse:

— Landschaft und Morphologie

Das Anbaugebiet erstreckt sich von Weikersheim bei Bad Mergentheim bis nach Metzingen, östlich von Tübingen, zwischen dem nördlichen Bereich Kocher-Jagst-Tauber, der an Franken anschließt, entlang des Neckartals über Heilbronn und Stuttgart bis Tübingen. Ein kleiner Bereich am Bodensee zwischen Friedrichshafen und Lindau ist ebenfalls Bestandteil des abgegrenzten Gebiets.

— Geologie

Die Neckarzuflüsse Kocher und Jagst haben sich tief in den Muschelkalk der Hohenloher Ebene eingeschnitten. Der steinige und fossilreiche Boden zeigt sich vor allem in den steilen Weinbergshängen entlang der Flussläufe. Ähnlich ist die Weinlandschaft an der württembergischen Tauber. Entlang der Flüsse findet man skelettreichen Muschelkalk, das übrige Hohenloher Weinland ist durch die rötlichen und nährstoffreichen Mergel der Keuperformation geprägt.

Kocher-Jagst-Tauber als den nördlichsten württembergischen Weinbaubereich ist besonders durch die südliche Ausrichtung der Weinberge begünstigt. Das vermehrt im Herbst auftretende, raue Klima, bevorzugt vor allem frühreife weiße Rebsorten, die eher säurereiche leichte und kernige Weißweine ergeben und sich durch ihre Spritzigkeit, Filigranität und Eleganz auszeichnen.

Der Neckar, der seinen Lauf mehrfach geändert hat, ist mit den sonnenwarmen flachgründigen und skelettreichen Steilhängen im Muschelkalk die Hauptader des württembergischen Weinbaugebiets. Tiefgründige Lößböden der Talflanken und höher gelegene Ebenen sowie Gipskeuperböden werden ebenfalls weinbaulich genutzt.

— Natürliche Einflüsse

Die Rebflächen des Anbaugebiet Württemberg liegen auf einer Höhe von 180 bis 510 Metern über dem Meeresspiegel. Die mittlere Jahrestemperatur liegt zwischen 9,3 °C und 10,5 °C. Viele Rebflächen liegen in Tälern und entlang der Flüsse. Es entstehen unterschiedliche Mikroklima. Die Sonnenexposition ist in der Regel auf Steil- und Steilstlagen am höchsten. Die mittlere Jahressumme des Niederschlags beträgt zwischen 550 und 1 050 Millimetern. Die Flächen am Bodensee und entlang des Oberen Neckars erfahren eine durchschnittlich größere jährliche Regenmenge, als die Flächen am Mittleren Neckar und in der Region Kocher-Jagst-Tauber.

— Menschliche Einflüsse

Das Anbaugebiet Württemberg ist geprägt durch das Zusammenwirken von naturräumlichen Gegebenheiten, historischen Entwicklungen und wirtschaftlichen Notwendigkeiten. Lange Tradition haben ganz besonders die arbeitsintensiven Steillagen. Durch das Zusammenspiel menschlicher Arbeit, Innovation und Kreativität, natürlicher Vorrausetzungen und Einflüsse des Bodens, der vorwiegend durch Keuper und Muschelkalk geprägt ist, der bunten Rebsortenvielfalt in Verbindung mit der jahrgangsabhängigen Witterung entstehen Jahr für Jahr individuelle, unverwechselbare Weine, die durch ihr Aromaspiel und ihre Fruchtigkeit beeindrucken und die Besonderheit des Anbaugebietes Württemberg herausstellen.

— Kategorien von Erzeugnissen

Die erläuterten Zusammenhänge beziehen sich auf die Kategorien Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein und Likörwein, die aufgrund der unterschiedlichen Böden und Bearbeitung eine unterschiedliche Prägung erhalten.

Nach der Ernte erfolgt die Einstufung in die entsprechenden Qualitätsstufen der Weinerzeugung.

Die Steillagen mit ihrem extremen trocken-warmen Klima prägen Württemberg auf besondere Weise, so dass hier selbst späte Rebsorten zur Vollreife gelangen. Mit der jahrgangsabhängigen Witterung in Kombination mit der Vielfalt der Böden entstehen Jahr für Jahr individuelle, unverwechselbare Weine, die durch ihr Aromaspiel und ihre Fruchtigkeit beeindrucken und die Besonderheit des Anbaugebietes Württemberg herausstellen.

— Wein („Qualitätswein“ und „Prädikatswein“)

Qualitätsweine müssen die in Nummer 3 der Produktspezifikation benannten Mindestanforderungen je Rebsortenkategorie erfüllen und der natürliche Alkoholgehalt darf gemäß den geltenden Bestimmungen erhöht werden. Prädikatsweine müssen die in Nummer 3 der Produktspezifikation aufgeführten Kriterien mindestens erfüllen. 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 und eine intensivere Zusammensetzung der Inhaltsstoffe der Traube erzielen. Darüber hinaus kann durch weiteren menschlichen Einfluss der unterschiedlichen kellertechnischen Ausbauformen eine Prägung des Endproduktes Prädikatswein erfolgen. Im Gegensatz zu Qualitätsweinen dürfen Prädikatsweine nicht angereichert werden.

— Likörwein

Qualitätslikörwein ist ein Erzeugnis mit einem erhöhten Alkoholgehalt, welches sich aufgrund seiner Herstellung durch ein intensives Aroma und ein großes sensorisch wahrnehmbares Volumen auszeichnet.

— Perlwein (Qualitätsperlwein b.A.)

Für Qualitätsperlwein b.A. muss das Grundprodukt die Mindestanforderungen von Qualitätsperlwein, die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation aufgeführt sind, erfüllen.

— Qualitätsschaumwein

Das Grundprodukt muss die in in der Beschreibung der Weine benannten Kriterien vorweisen und kann diese je nach Vegetationsstand und Standort durch einen früheren Erntezeitpunkt erreichen. Der Sektgrundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt. Sekt b.A. darf auch ohne 2. Gärung erzeugt werden.

9. **Weitere wesentliche bedingungen (verpackung, etikettierung, sonstige anforderungen)**

Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Um die traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen die Weine (Qualitätsweine, Prädikatsweine), Likörweine (Qualitätslikörweine b.A.), Perlweine (Qualitätsperlweine b.A.) und Qualitätsschaumweine (Sekte b.A.) zuvor eine Amtliche Prüfung, die sich in eine analytische und eine sensorische Prüfung gliedert, erfolgreich durchlaufen haben. Die in diesem Zusammenhang zugeteilte Amtliche Prüfungsnummer (A.P.Nr.) ist auf dem Etikett anzugeben. Sie ersetzt die Losnummer.

Traditionelle Begriffe (Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein)

Rechtsrahmen:

EU-Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Weine und Weinerzeugnisse sind entweder unter ausschließlicher Angabe des bestehenden geschützten Weinnamens in der in Artikel 119 Abs.1 Buchstabe b i der Verordnung Nr. 1308/2013 festgelegten Form oder in Verbindung des bestehenden geschützten Weinnamens mit einem der unter Nummer 5 a) der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen. Die Kennzeichnung der in Nummer 5 b) der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffe ist fakultativ.

Kleinere geografische Einheiten (Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein)

Rechtsrahmen:

Einzelstaatliches Recht

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Die Weinbergsrolle stellt 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 in Baden-Württemberg von den Regierungspräsidien geführt. In Bayern wird sie von der Regierung in Unterfranken geführt soweit nicht die jeweilige Gemeinde zuständig ist.

Die Einrichtung und Führung der Weinbergsrolle basiert in Baden-Württemberg 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);

— § 9 der Verordnung des Ministeriums Ländlicher Raum über die Eintragung von Lagen und Bereichen in die Weinbergsrolle (Weinberglagenverordnung);

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

Die Einrichtung und Führung der Weinbergrolle basiert in Bayern auf folgenden Rechtsgrundlagen:

— § 23 Absatz 3 und 4 des Weingesetzes;

— § 29 der Weinverordnung;

— §§ 19 und 31 der Verordnung zur Ausführung weinrechtlicher Vorschriften (BayWeinRAV).

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.

Verwendung von Prädikaten (Wein)

Rechtsrahmen:

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

Art der sonstigen Bedingung:

Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung der Bedingung:

Ab dem Erntejahrgang 2030 dürfen Weine, die nach den Rechtsakten der Europäischen Union die geltenden Anforderungen für die Verwendung des Begriffs trocken erfüllen, nicht mehr als Prädikatswein vermarktet werden.

Ort der Herstellung (Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein)

Rechtsrahmen:

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

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Die Herstellung von Erzeugnissen mit der geschützten Ursprungsbezeichnung Württemberg hat im Bundesland Baden-Württemberg, im Bundesland Bayern oder in einem benachbarten Bundesland zu erfolgen.

Abfüllung von Qualitätsweinen oder Prädikatsweinen im Sinne von §39 (1) Nr. 2 und 3 Weinverordnung (Wein)

Rechtsrahmen:

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

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Bestimmung für die Abfüllung von Qualitätsweinen oder Prädikatsweinen im Sinne von §39 (1) Nr. 2 Weinverordnung:

— Ab dem Erntejahrgang 2026 darf beim Inverkehrbringen der Name einer Gemeinde oder eines Ortsteils nur verwendet werden, wenn die gesetzlichen Vorgaben für die Verwendung der Begriffe „Erzeuger-“, „Guts-“ und „Schlossabfüllungen“ erfüllt sind.

Bestimmung für die Abfüllung von Qualitätsweinen oder Prädikatsweinen im Sinne von §39 (1) Nr. 3 Weinverordnung:

— Ab dem Erntejahrgang 2026 darf beim Inverkehrbringen der Name einer Einzellage oder einer kleineren geografischen Einheit nach § 23 Abs. 1 Nr. 2 WeinG nur verwendet werden, wenn die gesetzlichen Vorgaben für die Verwendung der Begriffe „Erzeuger-“, „Guts-“ und „Schlossabfüllungen“ erfüllt sind.

Sortenprofilierung für Erzeugnisse aus einer Einzellage oder einer kleineren geografischen Einheit nach § 23 Abs. 1 Nr. 2 WeinG (Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein)

Rechtsrahmen:

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

Art der sonstigen Bedingung:

Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Zur Herstellung von Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein bei denen der Name einer Einzellage oder einer kleineren geographischen Einheit nach § 23 Abs. 1 Nr. 2 WeinG beim Inverkehrbringen verwendet wird, sind folgende Rebsorten zulässig.

Weiße Rebsorten:

Alle gemäß Nummer 8.1 und 8.2 der Produktspezifikation zugelassenen Rebsorten.

Rote Rebsorten:

Alle gemäß Nummer 8.1 und 8.2 der Produktspezifikation zugelassenen Rebsorten.

Link zur Produktspezifikation

http://www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein