

## 3.1.2 Weinbauggebiet (gU) Ahr / Produktspezifikationen

Siehe auch die jeweiligen Produktspezifikation www.ble.de	Deutscher Wein		Ahrtaler / Rheinischer Landwein		Qualitätswein b.A.		Kabinett		Spätlese		Auslese		B A Eiswein		T B A		
	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	weiß	rot	
Riesling	5,5 / 47	-	5,5 / 47	-	6,7 / 55	-	10,0 / 76 <sup>1</sup>	-	10,6 / 80	-	11,9 / 88	-	15,3 / 110	-	21,5 / 150	-	
Müller-Thurgau	5,5 / 47	-	5,5 / 47	-	7,5 / 60	-	10,0 / 76 <sup>1</sup>	-	10,6 / 80	-	11,9 / 88	-	15,3 / 110	-	21,5 / 150	-	
Spät- /Frühburg- Müllerrebe	-	5,5 / 47	-	5,5 / 47	-	8,3 / 65	-	10,6 / 80 <sup>1</sup>	-	11,4 / 85	-	12,2 / 90	-	15,3 / 110	-	21,5 / 150	
Weißer Burgunder	5,5 / 47	-	5,5 / 47	-	8,3 / 65	-	10,0 / 76 <sup>1</sup>	-	10,6 / 80	-	11,9 / 88	-	15,3 / 110	-	21,5 / 150	-	
Ruländer	5,5 / 47	-	5,5 / 47	-	8,3 / 65	-	10,0 / 76 <sup>1</sup>	-	11,7 / 87	-	12,7 / 93	-	15,3 / 110	-	21,5 / 150	-	
Dornfelder	-	5,5 / 47	-	5,5 / 47	-	8,3 / 65	-	10,6 / 80 <sup>1</sup>	-	11,4 / 85	-	12,2 / 90	-	15,3 / 110	-	21,5 / 150	
übr. Weißw. Sort	5,5 / 47	-	5,5 / 47	-	7,5 / 60	-	10,0 / 76 <sup>1</sup>	-	11,7 / 87	-	12,7 / 93	-	15,3 / 110	-	21,5 / 150	-	
übr. Rotw. Sort	-	5,5 / 47	-	5,5 / 47	-	7,5 / 60	-	10,6 / 80 <sup>1</sup>	-	11,4 / 85	-	12,2 / 90	-	15,3 / 110	-	21,5 / 150	
<b>Eiswein:</b>	Sekt b. A., Winzersekt: Rebsorte Riesling 51 <sup>1</sup> , alle übrigen Rebsorten 57 °Oe, <sup>1</sup> Mindestmostgewicht bei Angabe von Einzel-/Katasterlage oder Steillage/Terrassenlage																
<b>Eiswein:</b>	Flächen auf denen beabsichtigt ist Eiswein zu lesen, sind bis zum 15. November bei der Landwirtschaftskammer zu melden!																
Die folgenden Grenzwerte der Weißweine gelten auch für Rosé, Weißherbst und Rotling: (Achtung: SO <sub>2</sub> -Werte gelten nicht für ÖKO-Weine)																	
<b>Ges. SO<sub>2</sub> - mg/l</b>	unter 5 g/l RZ	200	150	200	150	200	150	200	150	200	150	200	150	200	150	200	150
	ab 5 g/l RZ	250	200	250	200	250	200	250	200	300	300	350	350	400	400	400	400
<b>max. flüchtige Säure g/l</b> (darüber verdorben)	1,08	1,2	1,08	1,2	1,08	1,2	1,08	1,2	1,08	1,2	1,08	1,2	1,08	1,2	1,8	1,8	2,1
<b>vorh. Alkohol mind.</b>	67,1 g/l = 8,5 % vol.	55,2 g/l = 7 % vol.															
<b>max. Anreicherung um</b>	24,0 g/l = 3,0 % vol. / Konzentrierung max. 16 g/l = 2 % vol.																
<b>max. Gesamtalkoholgehalt Wein nicht angereichert</b>	118,5 g/l = 15 % vol.																
<b>Wein angereichert</b>	g/l	90,8	94,7	90,8	94,7	118,5	keine Begrenzung										
	% vol.	11,5	12,0	11,5	12,0	15,0	entfällt										
<b>Anreicherung:</b> In mehreren Stufen erlaubt bis Jungweinstadium, spätestens bis 15. März. Hinweis: Anreicherung von Maische nur bei Rotwein erlaubt	Saccharose, konz. TM, RTK		Saccharose RTK Konzentrierung (max. 2 % vol. Alkoholerhöhung oder 16 g/l außer Kälte)														
	Most/Wein: teilw. Konzentrierung versch. Verfahren, max. 2 % vol.		nicht erlaubt														
<b>Entsäuerung:</b>	Frische Weintrauben, Traubenmost, teilweise gegorener Traubenmost und Jungwein dürfen teilweise entsäuert werden; Wein nur bis max. 1 g/l berechnet als Weinsäure. Eine Entsäuerung in mehreren Stufen ist erlaubt. Säuerung und Entsäuerung schließen sich aus																
<b>Säuerung:</b>	Die Säuerung darf nur bis zur Höchstmenge von 4 g/l über alle Kategorien durchgeführt werden. Säuerung und die Anreicherung ein und desselben Erzeugnisses schließen sich aus.																
<b>Mindestgesamtsäure:</b>	3,5 g/l – berechnet als Weinsäure																
	trocken	RZ-Formel: Säure + 2 aber max. 9 g/l RZ*															
	halbtrocken	RZ-Formel: Säure + 10 aber max. 18 g/l RZ*															
	lieblich	über halbtrocken und höchstens 45 g/l RZ*															
	süß	mindestens 45 g/l RZ*															
<b>Geschmacksangaben:</b>	Ahrtaler Landwein	maximal halbtrocken*															
	Landwein Rhein	keine Restzuckerbegrenzung*															

\* Zuckergehalt darf um nicht mehr als 1 g/l von der Angabe auf dem Etikett des Erzeugnisses abweichen, die Spanne Säure plus 2 oder Säure plus 10 muss eingehalten werden.

(Stand: 18.07.2024)

<b>Riesling-Hochgewächs</b>	Nur als Qualitätswein möglich, ausschließlich aus Riesling (inkl. Süßreserve) - mindestens 8,2 Vol.-% Alkohol / 67 °Oe bei amtlicher Qualitätsprüfung mind. 3,0 Punkte
<b>„Im Barrique gereift“</b> (Bei Einsatz von Chips ist diese Angabe verboten)	Bei Qualitäts- und Prädikatsweinen sind die Reifeangaben „im Barrique gegoren“ oder „im Barrique gereift“ nur noch zulässig, wenn 1. mindestens 75 vom Hundert des Weines oder der zu seiner Herstellung verwendeten Erzeugnisse in einem Barrique-Fass mit einem Fassungsvermögen von nicht mehr als 350 Litern gegoren, ausgebaut oder gereift worden sind, und 2. die Dauer der Gärung, des Ausbaus oder der Reifung in dem Barrique-Fass mindestens 6 Monate bei Rotwein oder mindestens 4 Monate bei anderem als Rotwein betragen hat
<b>Classic-Ahr</b> (nur Weiß- und Rotwein)	Zugelassene Rebsorten: Weißer Burgunder, Roter Ebling, Müller-Thurgau (nur als Rivaner), Weißer Riesling, Ruländer (nur als Grauburgunder, grauer Burgunder, Pinot grigio oder Pinot gris). - Herstellung: Grundwein sowie Verschnittwein (max. 15 %) aus den o.g. Rebsorten; außer Süßreserve - Herkunft: nur Anbaugbiet angeben, nähere Herkunftsangaben nicht erlaubt - Jahrgang: immer mit angeben / Mindestmostgewicht: 1 % vol. (7 °Oe) über dem Mindestmostgewicht der jeweiligen Rebsorte - Gesamtalkoholgehalt: mind. 11,5 % vol. / Restzucker: Säure x 2 bis max. 15 g/L. Keine Geschmacksangabe auf dem Etikett erlaubt - Abfüllung: Erzeugerabfüllung oder Vertrag mit Abfüller spätestens bis 1. Sept. des Jahres
<b>Selection-Ahr</b> (nur Weiß- und Rotwein)	Zugelassene Rebsorten: Blauer Frühburgunder, Weißer Riesling und Blauer Spätburgunder Herstellung: aus einer zugelassenen Rebsorte; außer Süßreserve / Jahrgang und Einzellage müssen angegeben werden / Mindestmostgewicht: wie für Auslese der jeweiligen Sorte festgelegt / Handlese, Ertragskontrolle, max. 60 hl/ha / Restzucker: Säure x 1,5 bis max. 12 g/l bei der Rebsorte Riesling. Ansonsten den Vorschriften für die Geschmacksangabe „trocken“: Keine Geschmacksangabe auf dem Etikett erlaubt / Abfüllung: Erzeugerabfüllung oder Vertrag mit Abfüller spätestens bis 1. Mai des Jahres. / Inverkehrbringen: ab 1. Sept. des auf die Ernte folgenden Jahres
<b>Steillage/Steillagenwein</b>	Die Angabe „Steillage“ oder „Steillagenwein“ darf nur bei einem Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung verwendet werden, wenn dieser ausschließlich aus Weintrauben hergestellt worden ist, die von einer Rebfläche stammen, deren Neigung mindestens 30 vom Hundert beträgt. Außerdem muss es sich um Qualitätswein der Rebsorten Riesling, Weißer oder Grauer Burgunder, Frühburgunder oder Spätburgunder handeln und das natürliche Mindestmostgewicht für Kabinett erzielt worden sein. In der Qualitätsweinprüfung ist eine Mindestqualitätszahl von 3,0 für die Vermarktung als Wein aus der Steillage erforderlich.
<b>Einzellage/Katasterlage</b> (partner)	Einzellage: Mostgewicht mind. Kabinettwerte, in der Etikettierung nur mit Ortsangabe, nur für Qualitäts- und Prädikatsweine Katasterlage: Flächen müssen bei der LWK beantragt und genehmigt werden, Mostgewicht mind. Kabinettwerte, nur für Qualitäts- und Prädikatsweine oder in Verbindung mit Ortsangabe und Einzellage, nur für Qualitäts- und Prädikatsweine
<b>Herkunftsbezeichnungen</b> weitest gehende geographische Bezeichnung	<b>Deutscher Wein</b> Deutscher Wein mit Angabe von Jahrgang und Rebsorte. Ausgenommen folgende Rebsorten und deren Synonyme: Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Silvaner, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Dornfelder, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Müller-Thurgau, Müllerrebe, Roter Ebling, Roter Guttedel, Roter Riesling, Roter Traminer, Weißer Burgunder, Weißer Ebling, Weißer Guttedel, Weißer Riesling. Für Burgundersorten die hier nicht aufgeführt sind, ist das jeweilige Synonym zu verwenden.  = ausschließlich aus Weißweinträumen - Süßung nur mit SR von Weißweinträumen = ausschließlich aus Rotweinträumen - Süßung nur mit SR von Rotweinträumen = Wein von blass- bis hellroter Farbe, ausschließlich aus Rotweinträumen - Süßung nur mit SR aus roten Trauben = aus hellgeletem Most einer roten Rebsorte inkl. Süßreserve und max. 5 % Rotweinverschnitt derselben Sorte (Bezeichnung ab ObA möglich) = Wein von blass- bis hellroter Farbe, Verschnitt von Weißweinträumen oder Maische, mit Rotweinträumen oder Maische, SR kann Rotling, weiß oder rot sein. = Erzeugnis mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe, aus frischen Rotweinträumen wie ein Weißwein gekeltert und die typische Farbe aufweist
<b>Weinarten:</b>	Weißwein Rotwein Roséwein, Rosé Weißherbst Rotling Blanc de Noir
<b>Allergene Stoffe:</b>	Folgende Behandlungsmittel in der Etikettierung anzugeben: SO <sub>2</sub> , Lysozym, Albumin sowie Casein-Erzeugnisse. Bei fehlender Allergenkezeichnung bei deutschen Weinen und Importweinen liegt die Nachweisgrenze bei 0,25 mg/l. Vorsicht bei Mischpräparaten! Für deutsche Exportweine gelten die Vorschriften des Importlandes!
<b>Zulässiger Hektarertrag</b>	100 hl/ha, gU Ahr sowie Ahrtaler Landwein = 100 hl/ha   Landwein Rhein = 150 hl/ha
<b>Umrrechnungsfaktoren Mengenregulierung</b>	100 kg Trauben = 78 Liter Wein 100 l Most und teilw. gegorener TM = 100 Liter Wein  * Bei Traubenzukäufen muss eine Mengenerstellung durch Wiegen erfolgen. Dies ist entsprechend in der Buchführung zu dokumentieren.

(Stand: 18.07.2024)