



Rheinland-Pfalz

MINISTERIUM FÜR
WIRTSCHAFT, VERKEHR,
LANDWIRTSCHAFT UND
WEINBAU

„AHR“

Qualitätswein

Produktspezifikation für eine geschützte
Ursprungsbezeichnung

Entwurf Februar 2011

.....

...

Wein, Sekt und Qualitätsperlwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung

1. Geschützter Name

„Ahr“

2. Beschreibung des Weines/der Weine

An der Ahr werden insbesondere Rotweine und daneben auch traditionell Rosé- und Weißweine hergestellt. Weine mit der Ursprungsbezeichnung „Ahr“ können zur Herstellung von Qualitätsperlwein b.A. und Sekt b.A. verwendet werden.

Die Erzeugnisse der Ahr besitzen charakteristische Eindrücke. Es sind dies:

- Rebsortentypische, intensive Primärfruchtaromen, z.B.
 - Fruchtaromen nach Blaubeeren, Kirsche und Trockenfrüchten, insbesondere bei der Rebsorte Frühburgunder
 - Fruchtaromen nach Erdbeere, Kirsche und Trockenfrüchten insbesondere bei der Rebsorte Spätburgunder
- Spürbarer Säureeindruck
- hohe Mineralität

Die nachfolgende Angabe der analytischen Kenndaten der Produktspezifikation „Ahr“ stellt keine streng einzuhaltende Grenzwertdefinition dar, sondern beschreibt lediglich eine bei dem Wein typischerweise vorliegende durchschnittliche Bandbreite von Analysedaten, bei deren nicht exakter Einhaltung – unter der Voraussetzung, dass die Kriterien der Spezifikation im Übrigen erfüllt sind – gleichwohl die Bezeichnung „Ahr“ verwendet werden darf.

Die wichtigsten analytischen Eigenschaften eines typischen Qualitätsweines der Ahr werden durch die folgenden Werte wiedergegeben:

Ahr Qualitätswein rot: - Gesamtalkoholgehalt 12,5 bis 13,7%vol,
- Zuckerfreier Extrakt 21 bis 24 g/l
- Gesamtsäure 4,5 bis 5,5 g/l,

Ahr Qualitätswein weiß: - Gesamtalkoholgehalt 12,1 %vol bis 13,1%vol,
- Zuckerfreier Extrakt 18 bis 24 g/l
- Gesamtsäure 6,5 bis 8,5 g/l,

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte sind verbindlich vorgegebene Mindestwerte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen, um die Bezeichnung „Ahr“ verwenden zu dürfen:

Ahr Qualitätswein rot: - Gesamtsäure mindestens 3,5 g/l
- Vorhandener Alkoholgehalt von 4,5%vol

Ahr Qualitätswein weiß: - Gesamtsäure mindestens 3,5 g/l
- Vorhandener Alkoholgehalt von 4,5%vol

3. Abgrenzung des Gebietes

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung gehören die Rebflächen der Gemeinden Ahrbrück, Altenahr, Dernau, Grafschaft, Mayschoß, Rech und Bad Neuenahr-Ahrweiler im Landkreis Ahrweiler des Landes Rheinland-Pfalz.

Die Herstellung von Qualitätswein b. A., Sekt b.A. oder Qualitätsperlwein b. A. mit dem geschützten Namen „Ahr“ muss im Anbaugebiet, in einem anderen Anbaugebiet des Landes Rheinland-Pfalz oder in einem Anbaugebiet eines benachbarten Landes erfolgen.

4. Traditionelle Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind

Weine und Weinerzeugnisse der Ahr sind zusätzlich zum bestehenden geschützten Weinnamen obligatorisch mit einem der folgenden traditionellen Begriffe zu kennzeichnen:

Qualitätswein, *auch ergänzt durch* b.A.,

Prädikatswein *ergänzt durch*:

Kabinett,

Spätlese,

Auslese,

Beerenauslese,

Trockenbeerenauslese,

Eiswein,

Qualitätsperlwein, *auch ergänzt durch* b. A.,

Sekt b.A. (Sekt bestimmter Anbaugebiete) oder

Winzersekt

5. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

5.1. Natürlicher Mindestalkoholgehalt/Mindestmostgewichte (Angabe in %vol Alkohol / °Öchsle)

5.1.1. Qualitätswein

Rebsorte Riesling 6,7%vol / (55° Öchsle)

Rebsorten Weißer Burgunder,

Ruländer, Blauer Frühburgunder,

Müllerrebe und Blauer Spätburgunder 8,3%vol / (65° Öchsle)

Rebsorte Dornfelder	8,8%vol / (68° Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	7,5%vol / (60° Öchsle)
5.1.2. Prädikatswein	
5.1.2.1. Kabinett	
alle Weißweinsorten	10,0%vol / (76° Öchsle)
alle Rotweinsorten	10,6%vol / (80° Öchsle)
5.1.2.2. Spätlese	
Rebsorten Weißer Burgunder, Müller-Thurgau und Riesling	10,6%vol / (80° Öchsle)
alle übrigen Weißweinsorten	11,7%vol / (87° Öchsle)
alle Rotweinsorten	11,4%vol / (85° Öchsle)
5.1.2.3. Auslese	
Rebsorten Weißer Burgunder, Müller-Thurgau und Riesling	11,9%vol / (88° Öchsle)
alle übrigen Weißweinsorten	12,7%vol / (93° Öchsle)
alle Rotweinsorten	12,2%vol / (90° Öchsle)
5.1.2.4. Beerenauslese alle Rebsorten	15,3%vol / (110° Öchsle)
5.1.2.5. Trockenbeerenauslese alle Rebsorten	21,5%vol / (150° Öchsle)
5.1.2.6. Eiswein alle Rebsorten	15,3%vol / (110° Öchsle)
5.1.3. Sekt b. A., Winzersekt	
Rebsorte Riesling	6,1%vol / (51° Öchsle)
alle übrigen Rebsorten	7,0%vol / (57° Öchsle)

5.2. Anreicherung

Qualitätsweine dürfen auf bis zu 15%vol enthaltener Alkohol angereichert werden.

Prädikatsweine dürfen nicht angereichert werden.

5.3. Süßung

Süßung ist ausschließlich mit Traubenmost erlaubt.

5.4. Teilweise Entalkoholisierung, Konzentration und Verwendung von Eichenholzstücken ist bei Prädikatswein nicht erlaubt.

5.5. Im Übrigen sind für die Herstellung von Weinen der geschützten Ursprungsbezeichnung „Ahr“ die önologischen Verfahren gem. Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 zugelassen.

6. Höchstertrag je Hektar

Der Hektarhöchstertrag ist als Durchschnittswert des betrieblichen Ertrages auf 100 hl/ha festgesetzt.

7. Rebsorten

Angabe der Keltertraubensorten, aus denen der Wein/die Weine der Ahr gewonnen wird/werden:

- Weißwein

Bacchus, Chardonnay, Früher Malingre, Gewürztraminer, Huxelrebe, Johanniter, Kerner, Müller-Thurgau, Optima, Ortega, Regner, Riesling, Ruländer, Saphira, Solaris, Weißer Burgunder, Würzer

- Rot- und Roséwein

Acolon, Blauer Zweigelt, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Frühburgunder, Hegel, Merlot, Müllerrebe, Neronet, Palas, Portugieser, Regent, Rotberger, Saint Laurent, Spätburgunder

8. Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß Artikel 34 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i ergibt

8.1. Geografische Verhältnisse

8.1.1. Landschaft und Morphologie

Das Gebiet liegt im Rheinischen Schiefergebirge und gehört landschaftlich zur nördlichen Osteifel. Weinbau wird im ca. 18 km langen Flussabschnitt der Ahr zwischen Altenahr und Bad Neuenahr betrieben. Die Talsohle liegt bei ca. 150 m NN im Westen und ca. 100 m NN im Osten. Sie ist im Westen 50 bis 150 m, zwischen Rech und Dernau 200 bis 250 m breit und besitzt steile bis sehr steile 150 bis 200 m hohe Talhänge. Die Rebflächen im östlichen Teil des Weinbaugebietes liegen vorwiegend auf flachen Hanglagen, wenigen Steillagen sowie Verebnungen der höheren Flussterrassen. Ausnahmen sind der Lohrsdorfer Kopf und die Landskrone mit überwiegend Steillagen. 69% der Rebflächen weisen eine Hangneigung über 30% aus.

8.1.2. Geologie

Das Weinbaugebiet liegt vollständig im Bereich des Nordflügels des Ahr-Sattels mit überwiegend Sandsteinen („Grauwacken“) und nachgeordnet Tonschiefern des oberen Mittelsiegen (Unterdevon). Während im Westteil des Gebietes die Sandsteine und Tonschiefer als harte graue Festgesteine ausgebildet sind, treten sie im Ostteil vorwiegend als tiefreichend und intensiv verwitterte halbfeste bis lockere und häufig bunt verfärbte Gesteine (Saprolith) auf. Rebflächen auf Kiesen und Lehmen der Talauen sowie der Mittel- und Hauptterrassen der Ahr haben im gesamten Weinbaugebiet eine recht weite Verbreitung. Häufig sind die Mittel- und Hauptterrassenverebnungen mit mächtigem Löß und Lößlehm bedeckt.

8.2. Natürliche Einflüsse

Die Wetterdaten stellen sich im Jahresmittel mit Tagesdurchschnittstemperaturen von 9,8°C, einer Jahresniederschlagsmenge von durchschnittlich 650 mm und etwa 1450 Sonnenscheinstunden dar.

8.3. 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 Anbaugesbietes, den kleinklimatischen Bedingungen und der charakteristischen Zusammensetzung des Bodens bestimmen die Typologie der Weine mit der geografischen Angabe „Ahr“. Sie führen zu einer entsprechenden Ausprägung des Rebsortentyps mit feinen, aber klaren Aroma- und Geschmacksnoten. Die dominierenden Schiefer- und Grauwackeböden bedingen eine hohe Mineralität der Weine. Der menschliche Einfluss stützt sich auf eine Jahrhunderte alte Weinbautradition.

9. Sonstige Anforderungen gemäß nationaler Rechtsvorschriften

Um die vorstehend unter Nr. 4. dargestellten traditionellen Begriffe, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind, auf dem Etikett verwenden zu dürfen, muss der Wein zuvor eine amtliche Prüfung, die sich in einen organoleptischen und einen sensorischen Teil gliedert, erfolgreich durchlaufen haben. Nur wenn der Wein im Rahmen dieser amtlichen Prüfung jeweils spezifisch definierte Vorgaben erfüllt, erhält er eine aus mehreren Ziffern bestehende amtliche Prüfungsnummer (sog. **AP-Nummer**), aus der sich das jeweilige Anbaugesbiet, die Betriebsnummer, die Anstellungsanzahl und das Jahr der Anstellung zur amtlichen Prüfung bzw. der Erteilung der Prüfungsnummer zu entnehmen sind. Die AP-Nummer ist auf dem Etikett anzugeben.

10. Namen und Anschrift der Behörde, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrolliert, und ihre besonderen Aufgaben

10.1 Name und Anschrift

Landwirtschaftskammer Rheinland Pfalz

Burgenlandstr. 7

55543 Bad Kreuznach

Postfach 18 51, 55508 Bad Kreuznach

Telefon 06 71 / 7 93 - 0

Telefax 06 71 / 7 93 11 99

e-mail: info@lwk-rlp.de

10.2 Aufgaben:

10.2.1.

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird in Form von Stichproben sichergestellt. Dabei werden Rodungen, wiederbepflanzte Rebanlagen, Zustand der Anlagen, Ernte der Trauben, Weinbereitung, Abfüllung, Inverkehrbringen und Marktangebote von Erzeugnissen der Ahr geprüft.

10.2.2.

Es erfolgt eine systematische analytische Kontrolle der wichtigsten Parameter sowie eine systematische organoleptische Prüfung aller Weine.

10.2.3.

Durch versiegelte Rückstellproben und eine Losnummer, die seitens der Prüfungsbehörde zugeteilt wird, wird eine Rückverfolgung jeder einzelnen Abfüllung ermöglicht.