

**Veröffentlichung einer Mitteilung über die Genehmigung einer Standardänderung der Produktspezifikation eines Namens im Weinsektor gemäß Artikel 17 Absätze 2 und 3 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission**

(2022/C 143/10)

Diese Mitteilung wird gemäß Artikel 17 Absatz 5 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission <sup>(1)</sup> veröffentlicht.

MITTEILUNG EINER STANDARDÄNDERUNG ZUR ÄNDERUNG DES EINZIGEN DOKUMENTS

**'Αγιο Όρος / Agio Oros**

**PGI-GR-A0873-AM01**

**Datum der Mitteilung: 31.12.2021**

**BESCHREIBUNG UND BEGRÜNDUNG DER GENEHMIGTEN ÄNDERUNG**

1. **Aufnahme eines Wortlauts, dem zufolge Trauben, die für die Erzeugung von Rot- und Weißwein aus eingetrockneten Trauben bestimmt sind, 10–15 Tage lang getrocknet werden müssen.**

Begründung: In diesem Zeitraum erreichen die bei der Ernte bereits überreifen Trauben (Zuckergehalt über 270 g/l) den gewünschten Zuckergehalt (350–370 g/l) und behalten dabei andere Eigenschaften, d. h., sie bleiben u. a. unversehrt, gesund und saftig, sodass sie problemlos gepresst werden können und eine ausreichende Menge an Traubensaft ergeben.

Der Wortlaut des Punkts „Weinbereitungsverfahren“ wurde geändert.

2. **Ersetzung des Wortlauts von Buchstabe b unter Punkt „Besondere Weinbereitungsverfahren“**

Buchstabe b unter Punkt „Besondere Weinbereitungsverfahren“ in „Weinbereitungsverfahren“ erhält folgende Fassung:

„b) Die Reberziehung erfolgt im Gobelet-System oder im einfachen oder doppelten Kordon unter Verwendung eines Dauerkordons oder einer Ersatzrute.“

Begründung: Der Weinbau im Gebiet des Berges Athos geht auf das 10. Jahrhundert n. Chr. zurück, wobei die Reberziehung durch die Winzer zunächst in traditionelleren Formen wie z. B. in becherartiger Form (Gobelet), aber auch in freieren Formen (z. B. als Dachlaube oder kriechend am Boden) erfolgte. Mit der zunehmenden Mechanisierung des Weinbaus wurden im Laufe der Zeit modernere und effizientere Erziehungssysteme wie z. B. der Cordon-de-Royat-Schnitt mit einem Dauerkordon auf trockeneren, nicht bewässerten Flächen oder der Guyot-Schnitt mit einer Ersatzrute auf fruchtbareren, bewässerten Flächen. In Anbetracht der jahrhundertalten Weinbautradition findet die becherartige Form der Reberziehung (obgleich sie weniger ertragreich ist) in einigen Gegenden des Berges Athos jedoch nach wie vor erfolgreiche Anwendung, auch weil der kommerzielle Wert angesichts des besonderen spirituellen Anspruchs des Gebiets nicht im Vordergrund steht.

Der Wortlaut von „Besondere Weinbereitungsverfahren“ unter Punkt „Weinbereitungsverfahren“ wurde geändert.

3. **Aufnahme neuer Sorten in den Rebsortenbestand für Weißwein und für Wein aus eingetrockneten Trauben**

- a) Für Weißwein (trocken, halbtrocken, süß) wurden die weißen Rebsorten Malagouzia und Muskat Alexandrien (in beliebigem Anteil) in den Rebsortenbestand aufgenommen.
- b) Für Wein aus eingetrockneten Trauben wurden die weißen Rebsorten Malagouzia und Muskat Alexandrien (in beliebigem Anteil) in den Rebsortenbestand aufgenommen.

Begründung: Malagouzia hat sich seit 1990 zu einer intensiv angebauten Rebsorte entwickelt und wurde zunächst auf der benachbarten Halbinsel Sithonia großflächig angepflanzt. Sie wurde bald zu einer der beliebtesten Sorten in den griechischen Weinbergen und wird seit 15 Jahren auf dem Berg Athos angebaut. Es handelt sich um eine kräftige, ertragreiche Sorte. Sie wird aufgrund ihrer Empfindlichkeit gegenüber Botrytis und übermäßiger Feuchtigkeit in mittleren bis höheren Lagen angebaut, zumeist auf abschüssigen Flächen mit besserer Entwässerung. Diese Bedingungen sind charakteristisch für den Berg Athos, wo die Sorte mit größter Sorgfalt angebaut wird, auch was die Düngung, die Bewässerung und die Entblätterung im Sommer (Entknospen, Entlaubung) betrifft. Sie wird entweder

<sup>(1)</sup> ABl. L 9 vom 11.1.2019, S. 2.

als Reinsorte oder in Kombination mit anderen Sorten mit unterschiedlichen Eigenschaften (z. B. Asyrtiko) zur Erzeugung von trockenen, halbtrockenen und süßen Weißweinen verwendet. Die Weine von Reben, die auf Parzellen in Meeresnähe angebaut werden, zeichnen sich durch mäßige Säure und vorherrschende Limetten- und Pfirsicharomen aus, während sie in höheren Lagen zusätzlich grüne Noten von Basilikum und anderen Würzkräutern aufweisen.

Die Sorte Muskat Alexandrien gelangte wahrscheinlich nach 1922 durch Flüchtlinge auf den Berg Athos, die sie hauptsächlich in Nordgriechenland und auf Limnos anpflanzten. 1934 schrieb Eulogios Kourilas, ein Priestermonch, dass das Kloster Megisti Lavra „herrliche Alexandrina“ habe. Das Kloster Simonos Petra erhielt von seinen Ländereien auf Limnos nicht nur Trauben (in Jahren, in denen die Traubenernte auf dem Berg Athos nicht ausreichte, um den Bedarf der Mönche zu decken), sondern auch Vermehrungsmaterial. Im Jahr 1960 wurde die Sorte schließlich offiziell registriert. Sie wird seit etwa 100 Jahren auf der Halbinsel Athos angebaut und hat sich daher perfekt an das besondere Klima des Gebiets angepasst.

Die Sorte gedeiht auf den sandig-tonigen Böden mit mittlerer Körnung auf dem Berg Athos, die einen pH-Wert von 6 bis 8 aufweisen. Sie ist mäßig wüchsig, ertragreich sowie trockenresistent und bringt große Trauben mit blassgelber Schale hervor. Die Ernte beginnt, je nach Jahr, zwischen Ende August und dem 10. September. In den Weinbergen auf dem Berg Athos reift die Sorte im Durchschnitt etwas früher als in anderen Anbaugebieten Griechenlands.

Die Sorte Muskat Alexandrien bringt Weine von klargelber Farbe mit goldenen und grünen Reflexen hervor, in denen Aromen von Rose, Jasmin, Steinobst und Trauben mit Minznoten dominieren. Es handelt sich um Weine von mittlerem Körper und mittlerer Säure mit einem aufgrund ihres reichen aromatischen Potenzials guten (mittellangen bis langen) Nachhall. Aufgrund ihres mittleren Alkohol- und Säuregehalts werden die Weine mit säurereichen Sorten wie Asyrtiko verschnitten. Ihr Alterungspotenzial beträgt, von wenigen Ausnahmen abgesehen, höchstens 4 Jahre, sodass sie am besten jung zu konsumieren sind.

Der Wortlaut der Punkte „Zugelassene Keltertraubensorten“ und „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ wurde durch die Ergänzung von Informationen unter „Angaben zum geografischen Gebiet“, „Angaben zum Erzeugnis“ und „Ursächlicher Zusammenhang“ geändert.

#### 4. **Aufnahme neuer Sorten in den Rebsortenbestand für Rotwein, Roséwein, roten Likörwein und Wein aus eingetrockneten Trauben**

- a) Für Rotwein (trocken, halbtrocken, süß) wurden die roten Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko und Muskat Hamburg (in beliebigem Anteil) in den Rebsortenbestand aufgenommen.
- b) Für Roséwein (trocken und halbtrocken) wurden die roten Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko und Muskat Hamburg (in beliebigem Anteil) in den Rebsortenbestand aufgenommen.
- c) Für roten Likörwein wurden die roten Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko und Muskat Hamburg (in beliebigem Anteil) in den Rebsortenbestand aufgenommen.
- d) Für Wein aus eingetrockneten Trauben wurden die roten Rebsorten Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko und Muskat Hamburg (in beliebigem Anteil) in den Rebsortenbestand aufgenommen.

Begründung: Die internationalen, vielseitigen Sorten Merlot und Cabernet Franc werden seit einigen Jahren auf dem Berg Athos angebaut und haben sich bisher sehr gut an die Boden- und Klimaverhältnisse angepasst. Die Trauben reifen gut aus und entwickeln eine einheitliche Farbe sowie eine gute Zuckerkonzentration. Die Weine aus Merlot-Trauben sind von tieferer Farbe, vollmundig und haben einen hohen Alkoholgehalt, während die Weine aus Cabernet Franc tanninhaltig sind, einen guten Alkoholgrad aufweisen und sich für eine lange Reifung eignen. Agiorgitiko ist eine vielseitige griechische Sorte. Sie wird erst seit relativ kurzer Zeit in Nordgriechenland angebaut und scheint ihre Eigenschaften auf Chalkidiki und vor allem auf dem Berg Athos gut zu bewahren. Es handelt sich um eine ertragreiche und aromatische Sorte, die Weine mit weichen Tanninen hervorbringt, und bereichert so (zusammen mit Muskat Hamburg) den Rebsortenbestand für die Erzeugung von Rotweinen mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros, bei denen robustere und tanninbetontere Sorten vorherrschend sind. Muskat Hamburg schließlich ist eine in ganz Griechenland angebaute Sorte, die auf dem Berg Athos hauptsächlich für trockene und halbtrockene Roséweine sowie für halbtrockene und süße Rotweine und für Rotweine aus eingetrockneten Trauben verwendet wird. Die Erträge sind geringer als in der Region üblich, was spezielle Weine mit hohem Alkoholgehalt, sehr weichen Tanninen und einem angenehmen, aromatischen Nachhall ergibt.

Der Wortlaut der Punkte „Zugelassene Keltertraubensorten“ und „Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet“ wurde durch die Ergänzung von Informationen unter „Angaben zum geografischen Gebiet“, „Angaben zum Erzeugnis“ und „Ursächlicher Zusammenhang“ geändert.

## 5. Aufnahme des traditionellen Begriffs „Nama“

Begründung: „Nama“ ist der Name des süßen Rotweins (Wein aus eingetrockneten Trauben oder Likörwein), der traditionell in der Feier der Heiligen Messe verwendet wird. Es handelt sich um einen speziell hergestellten Wein mit niedrigem Säure- und Alkoholgehalt, der seit Jahrhunderten traditionell auf dem Berg Athos erzeugt wird.

Der Wortlaut des Punkts „Traditionelle Begriffe“ wurde geändert.

### EINZIGES DOKUMENT

#### 1. Name(n)

Άγιο Όρος / Agio Oros

#### 2. Art der geografischen Angabe

g. g. A. – geschützte geografische Angabe

#### 3. Kategorien des weinbauerzeugnisses

1. Wein
3. Likörwein
15. Wein aus eingetrockneten Trauben

#### 4. Beschreibung des weins/der weine

1. *Trockener Rotwein*

##### KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: dunkelrote Farbe mit rubinroten Reflexen

Bouquet: intensives Aroma von Waldfrüchten und Gewürzen, aber je nach Reifezeit auch mit Noten von Vanille oder Tabak

Geschmack: vollmundig am Gaumen mit ausgezeichneter Struktur, guter Säure und weichen Tanninen

- Mindestgesamtalkoholgehalt: 11 % vol
- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol
- Gesamtzuckergehalt (g/l): max. 9
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Übersteigt der Zuckergehalt 4 g/l, so gelten die Bedingungen gemäß Anhang III Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.

##### Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	4,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	150

## 2. Halbtrockener Rotwein

### KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: dunkelrote Farbe mit rubinroten Reflexen

Bouquet: angenehmes Aroma von roten Früchten (Kirsche, Sauerkirsche)

Geschmack: fruchtig und weich am Gaumen mit samtiger Struktur und angenehmem Nachhall

- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol
- Gesamtzuckergehalt (g/l): min. 4,5 – max. 17,5
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Übersteigt der Zuckergehalt 12 g/l, so gelten die Bedingungen gemäß Anhang III Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.
- Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt beträgt 200 mg/l bei Rotweinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von mindestens 5 g/l haben (gemäß der in Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vorgesehenen Ausnahme).

### Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	200

## 3. Süßer Rotwein

### KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: dunkelrote Farbe mit purpurroten, rubinroten, violetten oder bläulichen Reflexen, die mit zunehmendem Alter zuweilen ziegelrot werden

Bouquet: nuancenreiche und sehr aromatische Nase mit vorherrschenden Noten von Honig oder Trockenobst

Geschmack: reichhaltig und süß am Gaumen mit ausgewogener Säure

- Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,0 % vol
- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,5 % vol
- Gesamtzuckergehalt (g/l): min. 45
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt beträgt 300 mg/l bei Süßweinen, die einen Gesamtalkoholgehalt von mindestens 15 % vol und einen Zuckergehalt von 45 g/l aufweisen (gemäß der in Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vorgesehenen Ausnahme).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	300

#### 4. *Trockener Roséwein*

##### KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: blassrosa Farbe, zuweilen mit orangefarbenen Reflexen

Bouquet: Duft von roten Früchten und Rosen, je nach Rebsorte aber auch mit grünen Noten (Paprika)

Geschmack: Das Bouquet findet seine Entsprechung in einem angenehmen und fruchtigen Geschmack am Gaumen mit einer erfrischenden Säure und einem langen Nachhall.

- Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,0 % vol
- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol
- Gesamtzuckergehalt (g/l): max. 9
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Übersteigt der Zuckergehalt 4 g/l, so gelten die Bedingungen gemäß Anhang III Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	200

#### 5. *Halbtrockener Roséwein*

##### KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: intensiv rosa oder orangefarben, je nach Extraktionsgrad

Bouquet: charakteristische Aromen von süßen roten Früchten (Erdbeere, Himbeere und Süßkirsche)

Geschmack: Mittlerer Körper, der sich durch Cremigkeit auszeichnet, insgesamt ausgewogen dank der weichen Säure, die durch die Süße ausgeglichen wird.

- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol
- Gesamtzucker­gehalt (g/l): min. 4,5 – max. 17,5
- Maximaler Gesamt­säure­gehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Übersteigt der Zucker­gehalt 12 g/l, so gelten die Bedingungen gemäß Anhang III Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.
- Der höchstzulässige Schwefeldioxid­gehalt beträgt 250 mg/l bei Roséweinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zucker­gehalt von mindestens 5 g/l haben (gemäß der in Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/34 der Kommission vorgesehenen Ausnahme).

---

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkohol­gehalt (in % vol)	11
Mindestgesamt­säure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchst­gehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	250

## 6. *Trockener Weißwein*

### KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: kristallin, von klargelber Farbe mit grünen Reflexen

Bouquet: Aromen hauptsächlich von Zitrusfrüchten und weißfleischigen Früchten (Pfirsich, Apfel)

Geschmack: typisch frisch und ausgewogen mit einem langen Nachhall

- Mindestgesamtalkoholgehalt: 11,0 % vol
- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol
- Gesamtzucker­gehalt (g/l): max. 9
- Maximaler Gesamt­säure­gehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Übersteigt der Zucker­gehalt 4 g/l, so gelten die Bedingungen gemäß Anhang III Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.

---

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkohol­gehalt (in % vol)	11
Mindestgesamt­säure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	200

### 7. Halbtrockener Weißwein

#### KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: leuchtend goldgelbe Farbe

Bouquet: lebhaft und fruchtig, mit überwiegend blumigen Aromen

Geschmack: abgerundet, säurebetont, mit guter Struktur am Gaumen

- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol
- Gesamtzuckergehalt (g/l): min. 4,5 – max. 17,5
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Übersteigt der Zuckergehalt 12 g/l, so gelten die Bedingungen gemäß Anhang III Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission.
- Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt beträgt 250 mg/l bei Weißweinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von mindestens 5 g/l haben (gemäß der in Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vorgesehenen Ausnahme).

#### Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	250

### 8. Süßer Weißwein

#### KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: Gelbe Farbe mit grünen Reflexen, die mit zunehmendem Alter ins Dunkelgelbe übergehen kann.

Bouquet: nuancenreiche und intensive Blume mit fruchtigen, blumigen oder süßlich-würzigen Noten, je nach den verwendeten Sorten

Geschmack: ausgewogen und süß, vollmundig am Gaumen mit langem aromatischem Nachhall

- Mindestgesamtalkoholgehalt: 15,0 % vol
- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 10,0 % vol
- Gesamtzuckergehalt (g/l): min. 45
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.

- Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt beträgt 300 mg/l, und der Gesamtalkoholgehalt übersteigt 15 % vol (gemäß der in Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vorgesehenen Ausnahme).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	11
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	18
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	300

#### 9. Roter Likörwein

##### KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: tief purpurrote Farbe mit rubinroten Reflexen

Bouquet: intensives Bouquet von Nüssen, getrockneten roten Früchten, Honig, Wachs und Zartbitterschokolade

Geschmack: lebendig, überschwänglich und vollmundig am Gaumen mit einem ausgewogenen, süßen Geschmack

- Maximaler vorhandener Alkoholgehalt: 22,0 % vol
- Mindestgesamtalkoholgehalt: 17,5 % vol
- Mindestzuckergehalt: 221 g/l im Most
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt von Likörweinen beträgt 200 mg/l und ihr Zuckergehalt mindestens 5 g/l (gemäß der in Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vorgesehenen Ausnahme).

Allgemeine Analysemerkmale	
Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	15
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	20
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	200

#### 10. Weißwein aus eingetrockneten Trauben

##### KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: tiefgelbe Farbe mit kaffeefarbenen Reflexen, je nach Reifezeit

Bouquet: Komplexe Nase, in der süße Gewürze wie Zimt und Rose mit Trockenobst wie Aprikosen und Rosinen verschmelzen.

Geschmack: weich und süß am Gaumen mit knackiger Säure und sehr guter Struktur

- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 16,0 % vol
- Minimaler Gesamtzucker Gehalt (g/l): 45
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt von Süßweinen aus eingetrockneten Trauben beträgt 400 mg/l und ihr in Zucker berechneter Restzucker Gehalt mindestens 45 g/l (gemäß der in Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vorgesehenen Ausnahme).

---

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	400

### 11. Rotwein aus eingetrockneten Trauben

#### KURZBESCHREIBUNG

Aussehen: intensiv karamellfarben mit korallenroten Reflexen

Bouquet: nuancenreiche Nase von Trockenobst – Feigen, Aprikosen, Rosinen – und süßen Gewürzen

Geschmack: komplex, vollmundig am Gaumen mit ausgewogener Süße und Aromen von Trockenobst wie Aprikosen und Feigen

- Natürlicher Mindestalkoholgehalt: 16,0 % vol
- Mindestzucker Gehalt: 140 g/l
- Maximaler Gesamtsäuregehalt: 7,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure
- Der Höchstalkoholgehalt muss den in den einschlägigen EU-Rechtsvorschriften festgelegten Werten entsprechen.
- Der höchstzulässige Schwefeldioxidgehalt von Süßweinen aus eingetrockneten Trauben beträgt 400 mg/l und ihr in Zucker berechneter Restzucker Gehalt mindestens 45 g/l (gemäß der in Anhang I Teil B der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission vorgesehenen Ausnahme).

---

Allgemeine Analysemerkmale

Maximaler Gesamtalkoholgehalt (in % vol)	
Minimaler vorhandener Alkoholgehalt (in % vol)	9
Mindestgesamtsäure	3,5 g/l, ausgedrückt als Weinsäure

Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure (in Milliäquivalent pro Liter)	30
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (in mg/l)	400

## 5. Weinbereitungsverfahren

### 5.1. Besondere Weinbereitungsverfahren

#### 1. Reberziehungssystem

##### Anbautechnik

Die Reberziehung erfolgt im Gobelet-System oder im einfachen oder doppelten Kordon unter Verwendung eines Dauerkordons oder einer Ersatzrute.

#### 2. Erzeugung von Weißweinen und Weißweinen aus eingetrockneten Trauben

##### Einschränkungen der Weinbereitung

##### a) Weißweine

Weißwein mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros wird nach modernen Weinbereitungsmethoden erzeugt. Während der alkoholischen Gärung darf die Temperatur 20 °C nicht überschreiten.

##### b) Weißwein aus eingetrockneten Trauben

Die Trauben werden überreif geerntet (Zuckergehalt von mehr als 270 g/l) und anschließend 10–15 Tage lang in der Sonne getrocknet, bis der gewünschte Zuckergehalt von 350 bis 370 g/l erreicht ist. Anschließend werden die Trauben gekeltert, um den Most zu gewinnen, und es folgt die alkoholische Gärung bei kontrollierten Temperaturen von 16 bis 18 °C.

#### 3. Erzeugung von Rotweinen, Rotweinen aus eingetrockneten Trauben, roten Likörweinen und Roséweinen

##### Einschränkungen der Weinbereitung

##### a) Rotweine

Rotwein mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros wird nach traditionellen Methoden der Rotweinbereitung erzeugt.

##### b) Rotweine aus eingetrockneten Trauben

Die Trauben werden überreif geerntet (Zuckergehalt von mehr als 270 g/l) und anschließend 10–15 Tage lang in der Sonne getrocknet, bis der gewünschte Zuckergehalt von 350 bis 370 g/l erreicht ist. Anschließend werden die Trauben gekeltert und in einen Gärtank gefüllt, wo bei kontrollierten Temperaturen von 20 bis 22 °C die alkoholische Gärung erfolgt.

##### c) Rote Likörweine

Nachdem die Trauben entrappt und leicht gepresst wurden, kommen sie in einen Gärtank, wo die alkoholische Gärung einsetzt. Die alkoholische Gärung erfolgt bei kontrollierten Temperaturen von 20 bis 22 °C. Sobald der Wein die gewünschten organoleptischen Merkmale entwickelt hat, wird er vom Trester getrennt. Um die alkoholische Gärung zu stoppen, wird neutraler Weinalkohol mit einem Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol zugesetzt, und die Hefen werden durch Filtration entfernt.

##### d) Roséweine

Roséwein mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros wird nach modernen Weinbereitungsmethoden erzeugt. Während der alkoholischen Gärung darf die Temperatur 20 °C nicht überschreiten.

#### 4. Besondere Weinbereitungsverfahren bei der Erzeugung der Weine

##### Besondere Weinbereitungsverfahren

- a) Bei der Erzeugung von halbtrockenen, lieblichen und süßen Weinen ist die Süßung gemäß den einschlägigen Bestimmungen (Anhang I Teil D der Delegierten Verordnung (EU) 2019/934 der Kommission) zulässig.
- b) Likörwein wird aus teilweise gegorenem Traubenmost mit einem natürlichen Alkoholgehalt von mindestens 12 % vol oder aus Wein oder einer Mischung aus beidem hergestellt, dem allein oder in einem Gemisch neutraler Weinalkohol, einschließlich Alkohol aus der Destillation von getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 96 % vol, oder Wein oder Destillat aus getrockneten Weintrauben mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von mindestens 52 % vol und höchstens 86 % vol zugesetzt worden ist.
- c) Wein aus eingetrockneten Trauben wird aus Most von Trauben hergestellt, denen durch 10- bis 15-tägige Lagerung in der Sonne oder im Schatten teilweise Wasser entzogen wurde. Dieser Most wird ohne Zusatz von Most, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat, Alkohol landwirtschaftlichen Ursprungs oder Destillat – vor, während oder nach der alkoholischen Gärung – und ohne jegliche Konzentrierung des Mostes aus eingetrockneten Trauben vinifiziert. Der Zucker- und Alkoholgehalt des Enderzeugnisses stammt ausschließlich von den vinifizierten Trauben.

## 5.2. Höchsterträge

### 1. Höchstertrag je Hektar in Hektolitern Enderzeugnis

96 hl je Hektar

### 2. Höchstertrag je Hektar in Kilogramm Trauben

12 000 kg Trauben je Hektar

## 6. Abgegrenztes geografisches gebiet

Das abgegrenzte Erzeugungsgebiet der Weine mit der g. g. A. Αγίο Όρος / Agio Oros liegt in einer Höhe zwischen 10 und 400 Metern und umfasst das Verwaltungsgebiet des Berges Athos und die benachbarte Ortschaft Ouranoupoli in der Gemeinde Stageira-Akanthos, Regionalbezirk Chalkidiki.

## 7. Wichtigste keltertraubensorte(n)

Cabernet Franc N

Cabernet Sauvignon N

Chardonnay B

Grenache Rouge N

Merlot N

Sauvignon Blanc B

Syrah N

Agiorgitiko N

Athiri B

Asyrtiko B

Limnio N

Malagouzia B

Muskat Alexandrien B

Muskat Hamburg N

Xinomavro N – Xinogaltso, Popolka, Mavro Naoussa

Roditis Rs – Alepou

## 8. Beschreibung des zusammenhangs bzw. der zusammenhänge

### 8.1. Historischer, kultureller und sozialer Zusammenhang

#### 1. Historischer Zusammenhang

Die Rebflächen im Gebiet des Berges Athos waren gut entwickelt, wie aus verschiedenen schriftlichen Zeugnissen von Mönchen hervorgeht. In einem Buch des Priestermönchs Eulogios Kourilas Lauriotis finden sich zahlreiche Hinweise auf den Weinbau. Historische Aufzeichnungen geben Aufschluss über das Ausmaß des von den Klöstern des Berges Athos betriebenen Weinbaus, die alle auch heute noch über eigene Weinkellereien verfügen. Bemerkenswert ist, dass jedes Kloster jährlich etwa 80–100 t Wein erzeugte. Neben den 20 Klöstern finden sich auf dem Berg Athos auch Dependancen – die sogenannten *heiligen Skiten* (Mönchsdörfer) und heiligen Zellen – mit eigenem Anbau von Weinreben und Weinkonsum. Traditionell werden hier die Sorten Limnio, Fokianos, Mavroudi, Reditis und Muskat Alexandrien angebaut. Seit den 1990er-Jahren kommen auch ausländische Rebsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon und Syrah hinzu. Darüber hinaus wurden in den letzten 15 Jahren mehrere Neuanpflanzungen der Sorten Malagouzia, Agiorgitiko, Muskat Hamburg und Cabernet Franc vorgenommen. Sie scheinen sehr gut akklimatisiert zu sein, und es wurden daraus bereits hervorragende, für das Gebiet typische Weine gewonnen.

Im Zuge der Gründung der Klöster auf dem Berg Athos kam organisierter Weinbau und eine groß angelegte Weinerzeugung auf. In einem Typikon aus dem Jahr 972 n. Chr. wurden erstmals die Regeln für den Weinhandel innerhalb des Gebiets des Berges Athos festgelegt, doch schon bald wurden die Klosterweine auch über diese Grenzen hinaus gehandelt. Im Laufe des nächsten Jahrtausends nahmen die Klöster in vielen Teilen Griechenlands die Rolle der Hüter des Weinbaus ein und betrieben in diesem Rahmen gut geführte Weinkellereien.

#### 2. Historischer Zusammenhang bei Likörweinen und Weinen aus eingetrockneten Trauben

Likörweine und Weine aus eingetrockneten Trauben wurden in diesem Gebiet bereits vor 1 000 Jahren traditionell hergestellt, als die Mönche neben trockenen Weinen auch Süßwein erzeugten. Es handelte sich dabei um einen besonderen Wein, der bei den Mahlzeiten anlässlich der großen christlichen Feste und Feiern gereicht wurde.

Die hohen Temperaturen und die hohe Zahl an Sonnenstunden in diesem Gebiet begünstigen die Anreicherung von Zucker in den Trauben, was sich in einem entsprechenden Alkoholgehalt und den für die Erzeugung von Qualitätsweinen (Likörweine und Weine aus eingetrockneten Trauben) erforderlichen Aromastoffen niederschlägt.

Mit der Zeit erlangten diese Weine auch außerhalb des Erzeugungsgebiets Bekanntheit und wurden in ganz Griechenland für ihre Qualität und ihre einzigartigen organoleptischen Merkmale geschätzt.

Vor etwa 20 Jahren begannen die lokalen Weinkellereien mit der systematischen Erzeugung und dem Vertrieb dieser Weine, wobei sie traditionelle Verfahren mit moderner Technologie kombinierten.

In dieser Zeit nahm ihre Bekanntheit weiter zu, und die Namen der Weine waren aufgrund der spezifischen Eigenschaften der verwendeten Sorten in Verbindung mit den Boden- und Klimabedingungen und dem Erzeugungsverfahren nunmehr untrennbar mit dem Erzeugungsgebiet verbunden.

#### 3. Kultureller, sozialer und wirtschaftlicher Zusammenhang

Weinberge und Wein sind seit der Antike untrennbar mit dem kulturellen, sozialen und wirtschaftlichen Leben der lokalen Bevölkerung verbunden. Wie man an Veranstaltungen und Symposien zur Förderung von Wein und den lokalen kulturellen Traditionen erkennen kann, besteht dieser Zusammenhang noch heute. Likörweinen und Weinen aus eingetrockneten Trauben kommt bei bestimmten gesellschaftlichen, kulturellen und religiösen Anlässen eine besondere Bedeutung zu.

### 8.2. Geografische Verhältnisse

#### 1. Geografische Verhältnisse und geografischer Ursprung

Das Weinbaugebiet, in dem der Wein mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros erzeugt werden darf, liegt innerhalb der Verwaltungsgrenzen der Halbinsel Athos. Die Rebflächen liegen meist am Meer oder in Hanglagen bis zu einer Höhe von 400 m. Die Böden – meist zwischen sandigem Ton und tonigem Sand und, an einigen Stellen, auch sandigem Lehm ohne übermäßigen Salzgehalt, mit hohem Eisen-, Kupfer- und Magnesiumgehalt und ausreichendem Phosphor- und Manganengehalt – zeichnen sich durch einen günstigen pH-Wert und mittlere Körnung aus.

Geologisch gesehen ist die Halbinsel Athos eine Fortsetzung der geologischen Formation der Rhodopen, in der metamorphes kristallisiertes (Gneis, Grünstein, Kalkstein, kristalliner Kalkstein und Marmor) und magmatisches Gestein (Granit, Grandiorite und Ophiolithe) vorherrschen.

Das Gelände ist gekennzeichnet durch steile Hänge entlang der Küste, zerklüftete Falten und den Berg Athos, der sich pyramidenförmig bis auf eine Höhe von 2 033 m erhebt. Prägende klimatische Faktoren auf der Halbinsel Athos sind die zerklüftete Landschaft, die Steilküste und die Meeresströmungen an der Südspitze.

Nach den meteorologischen Daten der Wetterstationen von Arnaia, Neos Marmaras und Stratoni reicht das Klima im Gebiet des Berges Athos von mediterranem Küstenklima in den tieferen Lagen über kontinentales Mittelmeerklima in den höheren Lagen bis zu einem feuchten Kontinentalklima in den Bergregionen. Dieses mediterrane Übergangsklima ist durch milde Winter und kühle Sommer gekennzeichnet. Sowohl in den Niederungen als auch in den Bergen herrscht ein Mikroklima, in dem schädigende Fröste und übermäßig hohe Temperaturen selten sind.

Juli und August sind mit durchschnittlichen Höchsttemperaturen von etwa 31 °C die wärmsten Monate. Die kältesten sind Januar und Februar mit durchschnittlichen Tagestemperaturen von rund 8 °C, was jedoch kein Problem darstellt, da die durchschnittlichen Mindesttemperaturen über 0 °C liegen.

Der durchschnittliche Jahresniederschlag liegt zwischen 470 mm (in den Ebenen) und 850 mm (in den Bergen), und die Monate Oktober bis April sind die regenreichsten.

Die Hauptwindrichtung ist Nord/Nordost, außer im Sommer, dann herrschen Südwinde vor. Eine Besonderheit des Klimas auf Chalkidiki ist, dass die Region, obwohl sie im Norden Griechenlands liegt, aufgrund ihrer langen Ägäisküste (630 km) in Bezug auf Minimal- und Maximaltemperaturen auf denselben Isothermen liegt wie weiter südlich gelegene Regionen (Messenien, Ätolien-Akarnanien und Attika).

## 2. Geografische Verhältnisse und geografischer Ursprung – Likörwein und Wein aus eingetrockneten Trauben

Die abschüssigen, trockenen und leichten Sandböden bilden in Verbindung mit dem lokalen mediterranen Klima mit kühlen Wintern, kühlen Luftströmen und reichlich Sonnenschein im Sommer ideale Bedingungen für den Anbau von Trauben höherer Qualität, die früher reifen sowie einen höheren Zuckergehalt und eine bessere Färbung, eine ausreichende phenolische Reifung und einen hohen Alkoholgehalt – wesentliche önologische Merkmale für die Erzeugung von Likörwein und Wein aus eingetrockneten Trauben – aufweisen.

Die hohen Temperaturen im Spätsommer, die die Traubenreife begünstigen, schaffen in Verbindung mit der ausgiebigen Sonneneinstrahlung ideale Bedingungen für die Erzeugung von Weinen aus eingetrockneten Trauben und Likörweinen von hervorragender Qualität und hohem Handelswert.

### 8.3. Angaben zum Erzeugnis

#### 1. Angaben zum Erzeugnis

Die Qualitätsmerkmale der Weine mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros sind auf die klimatischen Bedingungen des Gebiets und die verschiedenen Bodenarten in Verbindung mit den angebauten Rebsorten, den Verfahren der Rebpflege und den Weinbereitungsmethoden zurückzuführen.

#### 2. Angaben zum Erzeugnis für die Kategorie „Wein“

Die Weißweine mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros sind von klargelber Farbe mit grünlichen Reflexen oder intensiv goldgelb nach erfolgter Reifung in Eichenfässern. Je nach Art, Rebsorte und Reifung zeigen sich unterschiedliche Aromen, die sich jedoch durch Noten von exotischen und Sommerfrüchten, Jasmin, Zitrusfrüchten und Vanille auszeichnen. Die Weine sind rund am Gaumen mit erfrischender Säure und haben einen komplexen, reichhaltigen Geschmack und einen langen Nachhall, je nach Art der Weinbereitung.

Die Rotweine mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros haben eine intensive rote Farbe mit bläulichen Reflexen und Aromen von roten Früchten, Gewürzen, Trockenobst und Vanille. Sie haben einen strukturierten Körper mit ausgewogenem Geschmack und weichen Tanninen, was auf die in dem Gebiet vorherrschenden idealen klimatischen Bedingungen zurückzuführen ist, die für die gute technologische und phenolische Reife maßgeblich sind.

Die Roséweine mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros haben eine rosa oder rubinrote bis hellrote Farbe mit bläulichen oder orangefarbenen Reflexen und Aromen roter Früchte. Sie zeichnen sich durch ihre Frische sowie ihren ausgewogenen Geschmack und Säuregehalt aus.

### 3. Angaben zu den Erzeugnissen für Likörweine und Weine aus eingetrockneten Trauben

Bei den Rot- und Weißweinen mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros werden die Trauben in einem Stadium fortgeschrittener Reife geerntet und anschließend zur Erhöhung der Zuckerkonzentration 10–15 Tage lang in der Sonne getrocknet. Die alkoholische Gärung verläuft langsam und stoppt von alleine, wobei eine ausreichende Menge an Restzucker verbleibt, die dem Wein seinen charakteristischen süßen Geschmack verleiht. Mit der ein- bis zweijährigen Reifung in Eichenfässern erlangt der Wein einen reichhaltigen, geschmeidigen Körper und einen komplexen Geschmack. Die wichtigsten Duftnoten sind Gewürze, Trockenobst und Nüsse sowie Feigen, Rosinen und Aprikosen.

Bei den Likörweinen mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros unterscheidet sich das Verfahren geringfügig. In Jahren mit günstigen Witterungsbedingungen verbleiben die Trauben bis zur Überreife am Stock, um ihren Zuckergehalt zu erhöhen, und die alkoholische Gärung wird durch Zugabe von Alkohol auf den gewünschten Alkoholgehalt gestoppt. Es handelt sich in der Regel um Rotweine mit niedrigem bis mittlerem Alkoholgehalt, die sich durch einen dichten, cremigen Gaumen und ein reichhaltiges Bouquet mit Aromen von Rosinen, Zartbitterschokolade und Trockenobst auszeichnen.

## 8.4. Ursächlicher Zusammenhang

### 1. Ursächlicher Zusammenhang

Die Einzigartigkeit der Weine mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros ist auf die besonderen Merkmale des Gebiets (Boden, Klima und Auswirkungen der Sommerwinde) sowie auf die angebauten Sorten und die angewandten Anbautechniken zurückzuführen.

### 2. Ursächlicher Zusammenhang für die Kategorie „Wein“

Alle Rebsorten haben sich perfekt an das Gebiet des Berges Athos angepasst und bringen Weine mit einem reichen Bouquet an für die Region charakteristischen Aromen und einem vollen und ausgewogenen Geschmack hervor. Die in dem Gebiet herrschenden trocken-warmen Bedingungen in Verbindung mit der Bodenbeschaffenheit lassen die Trauben je nach Sorte zwischen Mitte August und Mitte September reifen.

Neben den traditionellen weißen Rebsorten, die in diesem Gebiet angebaut werden (Roditis, Asyrtiko, Athiri), und den erfolgreich erprobten ausländischen Rebsorten (Chardonnay und Sauvignon Blanc) hat sich auch die kürzlich eingeführte Sorte Malagouzia gut in diesem Gebiet akklimatisiert. Sie wird aufgrund ihrer Empfindlichkeit gegenüber übermäßiger Feuchtigkeit in mittleren bis höheren Lagen angebaut. Die Trauben reifen Ende August und bringen Weine mit höherem Alkoholgehalt, guter Säure und Aromen von tropischen Früchten, Zitrusfrüchten (vorwiegend Limette) und Basilikum hervor.

Die roten Rebsorten werden in den steilsten Lagen angebaut, weil dort eine bessere Entwässerung gewährleistet ist. So wird weniger Wasser in den Reben zurückgehalten, was eine bessere alkoholische und phenolische Reifung der Trauben ermöglicht. Die auf sandigen Böden erzeugten Weine weisen feine Aromen auf, während die auf stark tonhaltigen Böden erzeugten Weine einen ausgeprägten phenolischen Charakter zeigen.

Die rote Rebsorte Limnio wird traditionell zur Erzeugung von Άγιο Όρος / Agio Oros verwendet und gilt auch als die älteste registrierte griechische Rebsorte. Neben Limnio werden aber auch Xinomavro, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge und Syrah in erheblichem Umfang angebaut, die hochwertige, tanninhaltige Rotweine mit hohem Alkoholgehalt und langem Nachhall ergeben. Weitere Sorten wie Merlot, Cabernet Franc, Agiorgitiko und Muskat Hamburg wurden in den letzten Jahren ebenfalls erprobt. Sie bringen Weine mit guter Struktur und intensiven Sortenaromen von roten Früchten hervor. Bei den Rebsorten Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache Rouge und Cabernet Franc beginnt die Reife der Trauben in der zweiten Augushälfte, während Syrah, Limnio, Agiorgitiko, Xinomavro und Muskat Hamburg in der ersten Septembertdekade reifen.

Aus der Rebsorte Merlot werden Weine mit hohem Alkoholgehalt, weichen Tanninen und Kirsch- und Himbeeraromen gekeltert, während aus der später reifenden Rebsorte Cabernet Franc Weine mit kräftiger Struktur und intensiver Farbe gewonnen werden, die sich für eine lange Reifung eignen. Die Rebsorte Cabernet Franc ergibt Weine mit würzigen Noten und charakteristischen Aromen (hauptsächlich von kleinen roten Früchten und Paprika) mit guter Fülle und Konzentration sowie einem besonders hohen Gesamtgehalt an Anthocyanen.

Die Weine aus Agiorgitiko zeichnen sich durch einen hohen Alkoholgehalt und weiche Aromen von Kirsche, Schokolade und Gewürzen aus und eignen sich für eine mittlere bis lange Reifung.

Aus Muskat Hamburg entstehen Weine mit intensiven, sortentypischen Aromen und Anklängen an Rose. Diese Rebsorte wird auf den fruchtbarsten und tiefgründigsten Böden angebaut, wo die Trauben am besten ihre organoleptischen Merkmale sowie ihre Farbe, ihre Größe und ihren Duft entwickeln.

### 3. Ursächlicher Zusammenhang für Likörweine und Weine aus eingetrockneten Trauben

Die auf dem Berg Athos erzeugten Likörweine und Weine aus eingetrockneten Trauben sind aufgrund der Boden- und vor allem der Klimabedingungen des Anbaugebiets, die zusammen ein ideales Umfeld schaffen, einzigartig. Derzeit entfallen 10–15 % der gesamten Weinerzeugung des Gebiets auf diese Weine.

Für die Erzeugung dieser Weine können mehrere Sorten verwendet werden, je nachdem, welche organoleptischen Merkmale die Winzer in ihrem Erzeugnis zum Ausdruck bringen wollen. Zu den am häufigsten verwendeten Sorten gehören hocharomatische wie Malagouzia und Muskat Hamburg, während traditionell rote Rebsorten wie Merlot, Limnio, Xinomavro und Grenache Rouge zum Einsatz kommen, die Likörweine oder Weine aus eingetrockneten Weinen von karamellfarbener bis roter Farbe, mit einem reichhaltigen Nachhall und einem komplexen Bouquet aus Trockenobst und süßen Gewürzen ergeben.

Diese Weine werden bei nationalen und internationalen Weinprämierungen eingereicht.

## 9. Weitere wesentliche Bedingungen (verpackung, kennzeichnung, sonstige anforderungen)

Ausnahmen

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Artikel 4 Buchstabe c des gemeinsamen Ministerialbeschlusses Nr. 392169/20.10.1999 zur Aufstellung allgemeiner Regeln für die Verwendung des Begriffs „Landwein“ in der Beschreibung von Tafelwein (Amtsblatt der griechischen Regierung, Reihe II, Nr. 1985/8.11.99), geändert durch den gemeinsamen Ministerialbeschluss Nr. 321813/29.8.2007, besagt:

„Der Begriff ‚Landwein‘ mit der geografischen Angabe einer Provinz, einer Präfektur oder eines Weinbaugebiets, das kleiner ist als eine Präfektur kann für Tafelweine verwendet werden, die von in der Präfektur oder angrenzenden Präfekturen gelegenen Kellereien erzeugt werden.“

Ausnahmen

Rechtsrahmen:

EU-Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Ausnahme von der Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet

Beschreibung der Bedingung:

Artikel 5 Absatz 1 der Delegierten Verordnung (EU) 2019/33 der Kommission vom 17. Oktober 2018 zur Ergänzung der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 des Europäischen Parlaments und des Rates in Bezug auf Anträge auf Schutz von Ursprungsbezeichnungen, geografischen Angaben und traditionellen Begriffen im Weinsektor, das Einspruchsverfahren, Einschränkungen der Verwendung, Änderungen der Produktspezifikationen, die Löschung des Schutzes sowie die Kennzeichnung und Aufmachung

Zusätzliche Vorschriften für die Weinkennzeichnung

Rechtsrahmen:

Nationale Rechtsvorschriften

Art der weiteren Bedingung:

Zusätzliche Vorschriften für die Kennzeichnung

Beschreibung der Bedingung:

### A. Angabe bestimmter Erzeugungsverfahren

Die Artikel 3 und 4 des Ministerialbeschlusses Nr. 280557/9.6.2005 zur Festlegung der Dauer von Reifung und Alterung sowie des Zeitpunkts des Inverkehrbringens von Qualitätswein mit garantiertem Ursprung und von Landwein sowie der in der Kennzeichnung verwendeten Angaben zur Weinerzeugung und -bereitung (Staatsanzeiger, Reihe II, Nr. 818/15.6.2005) enthalten die Bedingungen für die Verwendung der folgenden Bezeichnungen:

- ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ oder ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ (Jungwein),
- ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ oder ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ (Fassausbau oder im Fass ausgebaut),
- ΠΑΛΛΑΙΩΜΕΝΟΣ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ oder ΠΑΛΛΑΙΩΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ (im Fass gealtert oder Alterung im Fass),
- ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΣΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ oder ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ (Vinifikation und Ausbau im Fass),
- ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ oder ΟΙΝΟΠΟΙΗΘΗΚΕ ΣΕ ΒΑΡΕΛΙ (Vinifikation im Fass).

#### B. Angabe des Erntejahres in der Kennzeichnung

Wird die Angabe „ΝΕΟΣ ΟΙΝΟΣ“ oder „ΝΕΑΡΟΣ ΟΙΝΟΣ“ (Jungwein) in der Weinkennzeichnung verwendet, so ist gemäß Artikel 1 Absatz 2 des Ministerialbeschlusses Nr. 280557/9.6.2005 zur Festlegung der Dauer von Reifung und Alterung sowie des Zeitpunkts des Inverkehrbringens von Qualitätswein mit garantiertem Ursprung und von Landwein sowie der in der Kennzeichnung verwendeten Angaben zur Weinerzeugung und -bereitung (Staatsanzeiger, Reihe II, Nr. 818/15.6.2005) obligatorisch das Erntejahr anzugeben.

#### C. Traditioneller Begriff

- Traditionelle Begriffe gemäß dem Ministerialbeschluss Nr. 235309/7.2.2002 über die Zulassung traditioneller Begriffe für Weine (Staatsanzeiger, Reihe II, Nr. 179/19-2002), die mit der Ursprungsbezeichnung oder der geografischen Angabe verbunden sind.

Gemäß dem genannten Ministerialbeschluss können folgende traditionelle Begriffe bei der Kennzeichnung von Weinen mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros verwendet werden:

ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΛΕΥΚΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de blancs (Weißwein aus weißen Trauben), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de noir (Weißwein aus roten Trauben), ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΕΡΥΘΡΟΠΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / ΛΕΥΚΟΣ ΑΠΟ ΓΚΡΙΖΑ ΣΤΑΦΥΛΙΑ / Blanc de gris (Weißwein aus Rosétrauben oder Weißwein aus grauen Trauben), ΚΟΚΚΙΝΕΛΙ / kokkineali (Kokkineli), ΟΙΝΟΣ ΛΟΦΩΝ / Vin de collines (Bergwein), ΟΙΝΟΣ ΠΛΑΓΙΩΝ / Vin de coteaux (Hanglagenwein).

- Traditionelle Begriffe gemäß Artikel 112 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013, die mit der Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe verbunden sind.

Gemäß Artikel 113 der Verordnung (EU) Nr. 1308/2013 und wie in der elektronischen Datenbank eAmbrosia definiert und registriert können die folgenden traditionellen Begriffe im Zusammenhang mit der g. g. A. Άγιο Όρος / Agio Oros verwendet und geschützt werden, sofern die einschlägigen Bedingungen der EU- und nationalen Rechtsvorschriften erfüllt sind:

Τοπικός Οίνος (Landwein) anstelle der g. g. A.

Αγρέπαυλη (Agrepavli), Αμπέλι (Ampeli), Αμπελώνας/-ες (Ampelonas/-es), Αρχοντικό (Archontiko), Κάβα (Cava), Κάστρο (Kastro), Κτήμα (Ktima), Μετόχι (Metochi), Μοναστήρι (Monastiri), Πύργος (Pyrgos) und Νάμα (Nama) für Süßweine, Weine aus eingetrockneten Trauben und Likörweine.

#### Link zur produktspezifikation

[http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/ΤΕΧΝΙΚΟΙ%20ΦΑΚΕΛΟΙ%20ΟΙΝΟΝ%20POP-PGE%20ENGLISH/PGI%202/prodiagrafi\\_PGEAgio\\_Oros\\_201221.pdf](http://www.minagric.gr/images/stories/docs/agrotis/POP-PGE/ΤΕΧΝΙΚΟΙ%20ΦΑΚΕΛΟΙ%20ΟΙΝΟΝ%20POP-PGE%20ENGLISH/PGI%202/prodiagrafi_PGEAgio_Oros_201221.pdf)

---