

ΛΟΙΠΕΣ ΠΡΑΞΕΙΣ

ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΕΠΙΤΡΟΠΗ

Δημοσίευση του ενιαίου εγγράφου που αναφέρεται στο άρθρο 94 παράγραφος 1 στοιχείο δ) του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου, καθώς και των στοιχείων της δημοσίευσης των προδιαγραφών ονομασίας του αμπελοοινικού τομέα

(2020/C 124/10)

Η παρούσα δημοσίευση παρέχει το δικαίωμα ένστασης κατά της αίτησης, σύμφωνα με το άρθρο 98 του κανονισμού (ΕΕ) αριθ. 1308/2013 του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου ⁽¹⁾, εντός δύο μηνών από την ημερομηνία της παρούσας δημοσίευσης.

ΕΝΙΑΙΟ ΕΓΓΡΑΦΟ

«Würzburger Stein-Berg»

PDO-DE-02403

Ημερομηνία αίτησης: 6 Δεκεμβρίου 2017

1. **Ονομασία προς καταχώριση**

Würzburger Stein-Berg

2. **Κράτος μέλος**

Γερμανία

3. **Τύπος γεωγραφικής ένδειξης**

ΠΟΠ – Προστατευόμενη Ονομασία Προέλευσης

4. **Κατηγορίες αμπελοοινικών προϊόντων**

1. Οίνος

5. **Περιγραφή του/των οίνου/-ων**

Οίνος ποιότητας

Λευκός οίνος που παράγεται από ποικιλίες αμπέλου Silvaner, Riesling και Weisser Burgunder

Χαρακτηριστικά: μεγάλο βάθος και πλούσιο σώμα, συνοδευόμενα από κομψότητα

— ρυθμισμένος, με ολοκληρωμένη αρμονική όξινη δομή

— καλά ενσωματωμένη αλκοόλη

— ορυκτότητα που οφείλεται σε σημαντικό βαθμό στα εδάφη τύπου Muschelkalk (κογχυλιάτης λίθος)

— λεπτός φρουτώδης χαρακτήρας ίδιος της ποικιλίας αμπέλου

— οι οίνοι ποιότητας της «Würzburger Stein-Berg» είναι ξηροί λευκοί οίνοι

⁽¹⁾ ΕΕ L 347 της 20.12.2013, σ. 671.

- οίνοι με ιδιαίτερα καπνιστές νότες πυρόλιθου και λεπτό φρουτώδη χαρακτήρα
- χρώμα από κίτρινο έως χρυσοκίτρινο
- φυσικός αλκοολικός τίτλος: τουλάχιστον 12,2 % vol – 90 °Οε, ολικός αλκοολικός τίτλος μετά τον εμπλουτισμό: μέγιστος 15,0 % vol.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	15
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	11
Ελάχιστη ολική οξύτητα	3,5 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	150

Οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Auslese»

Λευκός οίνος που παράγεται από ποικιλίες αμπέλου Silvaner, Riesling και Weisser Burgunder

Χαρακτηριστικά: μεγάλο βάθος και πλούσιο σώμα, συνοδευόμενα από κομψότητα

- ρυθμισμένος, με ολοκληρωμένη αρμονική όξινη δομή
- καλά ενσωματωμένη αλκοόλη
- ορυκτότητα που οφείλεται σε σημαντικό βαθμό στα εδάφη τύπου Muschelkalk (κογχυλιάτης λίθος)
- λεπτός φρουτώδης χαρακτήρας ίδιος της ποικιλίας αμπέλου
- οίνοι με ιδιαίτερα καπνιστές νότες πυρόλιθου και λεπτό φρουτώδη χαρακτήρα
- χρώμα από κίτρινο έως χρυσοκίτρινο
- οι οίνοι με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης από «Auslese» έως «Trockenbeerenauslese» και «Eiswein» διακρίνονται για την αξιοσημείωτη περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα τουλάχιστον 45 g/l, σύνθετοι οίνοι Noblesse
- φυσικός αλκοολικός τίτλος: τουλάχιστον 13,8 % vol – 100 °Οε.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν δίνονται αριθμητικά στοιχεία, ισχύουν οι διατάξεις της γερμανικής νομοθεσίας περί οίνων.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	7
Ελάχιστη ολική οξύτητα	6 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	18
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	350

Οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Beerenauslese»

Λευκός οίνος που παράγεται από ποικιλίες αμπέλου Silvaner, Riesling και Weisser Burgunder

Χαρακτηριστικά: μεγάλο βάθος και πλούσιο σώμα, συνοδευόμενα από κομψότητα

- ρυθμισμένος, με ολοκληρωμένη αρμονική όξινη δομή
- καλά ενσωματωμένη αλκοόλη
- ορυκτότητα που οφείλεται σε σημαντικό βαθμό στα εδάφη τύπου Muschelkalk (κογχυλιάτης λίθος)
- λεπτός φρουτώδης χαρακτήρας ίδιος της ποικιλίας αμπέλου
- οίνοι με ιδιαίτερα καπνιστές νότες πυρόλιθου και λεπτό φρουτώδη χαρακτήρα

- χρώμα από κίτρινο έως χρυσοκίτρινο
- οι οίνοι με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης από «Auslese» έως «Trockenbeerenauslese» και «Eiswein» διακρίνονται για την αξιοσημείωτη περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα τουλάχιστον 45 g/l, σύνθετοι οίνοι Noblesse
- φυσικός αλκοολικός τίτλος: τουλάχιστον 17,7 % vol - 125 °Oe.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν δίνονται αριθμητικά στοιχεία, ισχύουν οι διατάξεις της γερμανικής νομοθεσίας περί οίνων.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	5,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	6 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	30
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

Οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Trockenbeerenauslese»

Λευκός οίνος που παράγεται από ποικιλίες αμπέλου Silvaner, Riesling και Weisser Burgunder

Χαρακτηριστικά: μεγάλο βάθος και πλούσιο σώμα, συνοδευόμενα από κομψότητα

- ρυθμισμένος, με ολοκληρωμένη αρμονική όξινη δομή
- καλά ενσωματωμένη αλκοόλη
- ορυκτότητα που οφείλεται σε σημαντικό βαθμό στα εδάφη τύπου Muschelkalk (κογχυλιάτης λίθος)
- λεπτός φρουτώδης χαρακτήρας ίδιος της ποικιλίας αμπέλου
- οίνοι με ιδιαίτερα καπνιστές νότες πυρόλιθου και λεπτό φρουτώδη χαρακτήρα
- χρώμα από κίτρινο έως χρυσοκίτρινο
- οι οίνοι με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης από «Auslese» έως «Trockenbeerenauslese» και «Eiswein» διακρίνονται για την αξιοσημείωτη περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα τουλάχιστον 45 g/l, σύνθετοι οίνοι Noblesse
- φυσικός αλκοολικός τίτλος: τουλάχιστον 21,5 % vol – 150 °Oe.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν δίνονται αριθμητικά στοιχεία, ισχύουν οι διατάξεις της γερμανικής νομοθεσίας περί οίνων.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά

Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	5,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	6 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοϊσοδύναμα ανά λίτρο)	35
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

Οίνος με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης «Eiswein»

Λευκός οίνος που παράγεται από ποικιλίες αμπέλου Silvaner, Riesling και Weisser Burgunder

Χαρακτηριστικά: μεγάλο βάθος και πλούσιο σώμα, συνοδευόμενα από κομψότητα

- ρυθμισμένος, με ολοκληρωμένη αρμονική όξινη δομή
- καλά ενσωματωμένη αλκοόλη
- ορυκτότητα που οφείλεται σε σημαντικό βαθμό στα εδάφη τύπου Muschelkalk (κογχυλιάτης λίθος)
- λεπτός φρουτώδης χαρακτήρας ίδιος της ποικιλίας αμπέλου
- οίνοι με ιδιαίτερα καπνιστές νότες πυρόλιθου και λεπτό φρουτώδη χαρακτήρα
- χρώμα από κίτρινο έως χρυσοκίτρινο

- οι οίνοι με τα ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης από «Auslese» έως «Trockenbeerenauslese» και «Eiswein» διακρίνονται για την αξιοσημείωτη περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα τουλάχιστον 45 g/l, σύνθετοι οίνοι Noblesse
- φυσικός αλκοολικός τίτλος: τουλάχιστον 17,7 % vol - 125 °Oe.

Όσον αφορά τα αναλυτικά χαρακτηριστικά για τα οποία δεν δίνονται αριθμητικά στοιχεία, ισχύουν οι διατάξεις της γερμανικής νομοθεσίας περί οίνων.

Γενικά αναλυτικά χαρακτηριστικά	
Μέγιστος ολικός αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	
Ελάχιστος αποκτημένος αλκοολικός τίτλος (σε % vol)	5,5
Ελάχιστη ολική οξύτητα	6 γραμμάρια/λίτρο εκφραζόμενη σε τρυγικό οξύ
Μέγιστη πτητική οξύτητα (σε χιλιοστοίσοδύναμα ανά λίτρο)	30
Μέγιστος ολικός θειώδης ανυδρίτης (σε χιλιοστόγραμμα ανά λίτρο)	400

6. Οινοποιητικές πρακτικές

α. Ουσιώδεις οινολογικές πρακτικές

Οι οίνοι με ειδικά χαρακτηριστικά ταξινόμησης έχουν ελάχιστη περιεκτικότητα σε αζύμωτα σάκχαρα 45 g/l.

Κατά τα λοιπά, οι εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές που προβλέπονται στον κανονισμό (ΕΕ) αριθ. 1308/2013, τον κανονισμό (ΕΚ) αριθ. 606/2009 και την εθνική νομοθεσία εφαρμόζονται στην παραγωγή οίνου με την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης «Würzburger Stein-Berg».

β. Μέγιστες αποδόσεις

50 εκατόλιτρα ανά εκτάριο

7. Οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Όλοι οι κάτωθι αριθμοί αφορούν αποκλειστικά καταχωρισμένους αριθμούς αγροτεμαχίων στον δήμο-διαμέρισμα Würzburg της Βαυαρίας.

Η ΠΟΠ «Würzburger Stein-Berg» καλύπτει μόνο περιοχές καταχωρισμένες στο αμπελουργικό μητρώο του αμπελώνα Würzburger Stein. Οι ακόλουθες παράγραφοι περιγράφουν την οριστική οριοθέτηση της ΠΟΠ «Würzburger Stein-Berg».

Από τη νοτιοδυτική γωνία του 7469 προς ανατολάς κατά μήκος της διαδρομής 7468/1, κατά μήκος των ανατολικών ορίων του 5857 προς βορράν έως τη διαδρομή 5853/3, και στη συνέχεια προς ανατολάς έως το ανατολικό άκρο του 5695.

Στα βόρεια του 5695, προς δυσμάς μέχρι το ανατολικό όριο του 5689. Από εκεί, προς βορράν κατά μήκος των ανατολικών ορίων των 5689, 5687 και 5681.

Από το βόρειο όριο του 5681, στη δυτική διαδρομή 5679 έως την 5725/1 στον βορρά, στη συνέχεια κατά μήκος των διαδρομών 5727/0 και 5775/3 έως το ανατολικό όριο του 5775/0, στη συνέχεια προς νότον έως τη διαδρομή 5783/0, στη συνέχεια προς δυσμάς έως το ανατολικό όριο του 5782/0 και στη συνέχεια προς βορράν έως το 5782/2. Κατά μήκος του 5782/2, 42 μέτρα προς δυσμάς έως το άκρο του αμπελώνα. Από εκεί, σε ευθεία γραμμή προς νότον έως τη διαδρομή 5783. Κατά μήκος των διαδρομών 5783, 5553 και 5822 έως το 5830. Κατά μήκος της διαδρομής 5834 με δυτική κατεύθυνση έως το βόρειο όριο του 7996. Κατά μήκος του βόρειου ορίου των 7996, 7996/2 και 5850 έως τη διαδρομή 5852. Διαδρομή 5852 προς νότον έως τη διαδρομή 7468/1. Προς δυσμάς έως το δυτικό άκρο του 7469. Δυτικό όριο του 7469 προς νότον έως το 7468/1.

Ως εκ τούτου, η περιοχή της ΠΟΠ «Würzburger Stein-Berg» που περιλαμβάνεται από τους εν λόγω αριθμούς αγροτεμαχίων αποτελεί τμήμα του αμπελώνα Würzburger Stein, που βρίσκεται εντός του εδάφους της ΠΟΠ Franken στην περιοχή Würzburg της Βαυαρίας. Αυτή η οριοθετημένη περιοχή ΠΟΠ διακρίνεται για την κλίση της, τη γειτνίασή της με τον ταμιευτήρα θερμότητας του ποταμού και το κυρίαρχο γεωλογικό υπόβαθρο που αποτελείται από μέσο κογχυλιάτη λίθο (Muschelkalk), χαρακτηριστικά που συνδυαζόμενα διαφοροποιούν σημαντικά την ποιότητα της περιοχής ΠΟΠ από εκείνη των γειτονικών αγροτεμαχίων του αμπελώνα Würzburger Stein.

8. Κύρια/-ες οινοποίηση/-ες ποικιλία/-ες αμπέλου

Weisser Riesling - Riesling, Riesling renano, Rheinriesling, Klingelberger

Weisser Burgunder - Pinot Blanc, Pinot Bianco, Weissburgunder

Grüner Silvaner - Silvaner, Sylvaner

9. Περιγραφή του/των δεσμού/-ων

Η «Würzburger Stein-Berg» περιλαμβάνει τα καλύτερα αγροτεμάχια του αμπελώνα Würzburger Stein. Είναι ηλιόλουστη και χαρακτηρίζεται από απότομες κλίσεις και εδάφη τύπου Muschelkalk (κογχυλιάτης λίθος). Πρόκειται για μια περιοχή με νότιο προσανατολισμό και κελυφωτό σχήμα που εκτείνεται κατά μήκος του ποταμού Μάιν, που λειτουργεί ως ταμιευτήρας θερμότητας.

Η τοπογραφία της «Würzburger Stein-Berg» χαρακτηρίζεται από μια κλασική κοιλάδα με ιζηματογενείς αποθέσεις και διαβρωμένες όχθες, η οποία σχηματίστηκε πριν από δύο περίπου εκατομμύρια έτη, όταν ο αρχαίος ποταμός Μάιν [«Urmain»] άλλαξε κατεύθυνση και άρχισε να ρέει προς τον Ρήνο αντί για τον Δούναβη. Η μοναδική ελικοειδής ροή του ποταμού Μάιν έχει διαμορφώσει μια περιοχή εξαιρετικής ποιότητας για την αμπελουργία στις διαβρωμένες όχθες. Λόγω της απότομης κλίσης και του κοίλου νοτιοδυτικού προσανατολισμού της, η «Würzburger Stein-Berg» είναι μία από τις πλέον ποιοτικές τοποθεσίες στη Γερμανία. Η άμεση γειτνίασή της με τον ποταμό, σε συνδυασμό ιδίως με το κοντινό αστικό μικροκλίμα της πόλης Würzburg, προσδίδει στην «Würzburger Stein-Berg» το δικό της ιδιαίτερο μικροκλίμα, που ασκεί καθοριστική επίδραση στην ποιότητα των οίνων.

Τα εδάφη της, που αποτελούνται από προϊόντα αποσάθρωσης, είναι πλούσια σε χούμο, με διάσπαρτα στρώματα πηλού και αργίλου. Εδάφη με μεγάλη ικανότητα απορρόφησης νερού και θερμότητας. Υψόμετρο 190-285 μέτρα πάνω από τη στάθμη της θάλασσας. Κλίση 45-65 %. Έντονη ηλιοφάνεια. Ο ποταμός Μάιν λειτουργεί ως ταμιευτήρας θερμότητας και αντανάκλα φωτεινή ενέργεια. Η θερμική επίδραση της πόλης Würzburg βελτιώνει το μικροκλίμα.

Η περιγραφόμενη γεωγραφική περιοχή διακρίνεται από τα γειτονικά τμήματα του αμπελώνα Würzburger Stein λόγω των μέσων επιπέδων των εδαφών τύπου Muschelkalk (κοχχυλιάτης λίθος), των απότομων κλίσεων της και της ξηρότητας που τη χαρακτηρίζει. Αποτελείται από την απότομη πλαγιά μιας κορυφογραμμής με νότιο προσανατολισμό, η οποία δεν εκτίθεται σε ψυχρό αέρα από κάποιο υψηλότερο οροπέδιο και, ως εκ τούτου, διαφέρει από τους άλλους αμπελώνες στη γύρω περιοχή. Ο κοχχυλιάτης λίθος Muschelkalk έχει χαμηλό πορώδες, γεγονός που αυξάνει την πυκνότητα αποθήκευσης και το ειδικό βάρος του, και κατά συνέπεια την ικανότητα αποθήκευσης θερμότητας. Η κλίση και ο νότιος προσανατολισμός της περιοχής επιτρέπουν τη μεγαλύτερη δυνατή έκθεση στη θερμότητα. Η αλληλεπίδραση μεταξύ των περιβαλλοντικών παραγόντων στην προστατευόμενη περιοχή (μητρικό πέτρωμα, τύπος εδάφους, μικροκλίμα, κλίση και προσανατολισμός, ηλιοφάνεια, προστασία από την έκθεση σε ψυχρό αέρα και γειτνίαση με τον ποταμό) καθιστά τους οίνους αυτούς πιο πικάντικους, πιο απαιτητικούς και πιο αλμυρούς στη γλώσσα σε σύγκριση με τους οίνους γειτονικών αγροτεμαχίων. Ο προσανατολισμός, η κλίση, το μητρικό πέτρωμα, ο τύπος εδάφους και ο ποταμός Μάιν αλληλεπιδρούν συνδυαστικά με μοναδικό τρόπο και επηρεάζουν τους εν λόγω οίνους. Τα αμπέλια απορροφούν περισσότερα ανόργανα στοιχεία από τα άγονα και σε μεγάλο βαθμό πετρώδη εδάφη τύπου Muschelkalk από ό,τι στους αμπελώνες εκτός της προστατευόμενης περιοχής. Τα εν λόγω ανόργανα στοιχεία διαμορφώνουν με τη σειρά τους τον χαρακτήρα του κρασιού. Το θερμό μικροκλίμα επιμηκύνει την καλλιεργητική περίοδο, δίνοντας περισσότερο χρόνο στα σταφύλια και στους αντίστοιχους οίνους για να αναπτύξουν αρώματα και να απορροφήσουν ανόργανα στοιχεία. Λόγω της κλίσης και του προσανατολισμού τους, η έκθεση των αγροτεμαχίων στη θερμότητα είναι ιδιαίτερα αυξημένη, και τα αμπέλια είναι σε θέση να μεταδώσουν στα σταφύλια και στους αντίστοιχους οίνους άφθονα αρώματα και συστατικά. Οι οίνοι που παράγονται από σταφύλια τα οποία καλλιεργούνται στην περιοχή είναι απαλοί, αρμονικοί, στρογγυλοί και πλούσιοι, με αρώματα και γεύσεις από πυρόλιθο.

Η κορυφογραμμή της προστατευόμενης περιοχής την προφυλάσσει από τον ψυχρό αέρα, ο οποίος διαφορετικά θα μείωνε την καλλιεργητική περίοδο των αμπελιών και θα περιορίζε την περίοδο ωρίμασης των σταφυλιών. Για τον λόγο αυτόν, ιστορικά και καθ' όλη τη διάρκεια της καλλιέργειας σε βάθος αιώνων, το καταχωρισμένο τμήμα του αμπελώνα ήταν το αρχικό τμήμα του Würzburger Stein, απ' όπου και προήλθε η ονομασία του, δηλαδή «Würzburger Stein-Berg».

Περιορίζοντας την ετήσια απόδοση σε 5 000 λίτρα ανά εκτάριο κατ' ανώτατο όριο και την παραγωγή σε τρεις ποικιλίες αμπέλου (Silvaner, Riesling και Weißer Burgunder), οι παραγωγοί εξασφαλίζουν σταθερά υψηλή ποιότητα οίνων από την προστατευόμενη περιοχή και σαφώς καθορισμένο προφίλ ποικιλίας αμπέλου. Αυτές οι τρεις ποικιλίες είναι οι πιο αντιπροσωπευτικές του αμπελότοπου (terroir) στη συγκεκριμένη περιοχή. Όσο για τους οίνους από αμπελώνες της γύρω περιοχής, επιτρέπονται πάνω από 70 ποικιλίες αμπέλου, καθώς και υψηλότερη ετήσια απόδοση της τάξης των 10 800 λίτρων ανά εκτάριο.

Η ιδιαιτερότητα των οίνων από την προστατευόμενη περιοχή περιγράφεται και μαρτυρείται στη βιβλιογραφία της Φραγκονίας επί εκατοντάδες χρόνια.

Η πείρα που έχουν συσσωρεύσει οι αμπελουργοί επί αιώνες όσον αφορά την τοποθεσία και τους οίνους της προστατευόμενης περιοχής έχουν διαμορφώσει τη γεύση των οίνων αυτών. Οι μέθοδοι παραγωγής ποιοτικών οίνων είναι αποτέλεσμα αιώνων ανάπτυξης με βάση την παράδοση και τη βιωσιμότητα. Τα αμέτρητα βραβεία και τιμητικές διακρίσεις σε εθνικό και διεθνές επίπεδο αποδεικνύουν την υψηλή ποιότητα των οίνων.

Κατά συνέπεια, ο εν λόγω αμπελότοπος παρουσιάζει έναν συνδυασμό συγκεκριμένων παραγόντων που επηρεάζουν τους οίνους: τη γεωλογία του μέσου κοχχυλιάτη λίθου Muschelkalk από την Τριαδική περίοδο και τα αντίστοιχα εδάφη, την ειδική και μοναδική μορφολογία του εδάφους (έκθεση, κλίση, γειτνίαση με τον ποταμό και την πόλη) και το σχετικό μικροκλίμα, καθώς και την επί αιώνες βιώσιμη καλλιέργεια στην απότομη πλαγιά με τη χρήση των κλασικών ποικιλιών αμπέλου Riesling, Silvaner και Weißer Burgunder από παλαιούς και άριστα διατηρημένους αμπελώνες και με περιορισμένες αποδόσεις.

10. Άλλες ουσιώδεις προϋποθέσεις

Νομικό πλαίσιο:

Εθνική νομοθεσία

Τύπος επιπλέον προϋπόθεσης:

Παρέκκλιση για την παραγωγή στην οριοθετημένη γεωγραφική περιοχή

Περιγραφή της προϋπόθεσης:

Περιορίζοντας την ετήσια απόδοση σε 5 000 λίτρα ανά εκτάριο κατ' ανώτατο όριο και την παραγωγή σε τρεις ποικιλίες αμπέλου (Silvaner, Riesling και Weißer Burgunder), οι παραγωγοί εξασφαλίζουν σταθερά υψηλή ποιότητα οίνων από την προστατευόμενη περιοχή και σαφώς καθορισμένο προφίλ ποικιλίας αμπέλου, παράγοντες που προσδίδουν στους οίνους τη γεύση που είναι χαρακτηριστική της εν λόγω περιοχής.

Οι οίνοι αυτοί δύνανται να φέρουν την προστατευόμενη ονομασία προέλευσης μόνον αν τα σταφύλια που υφίστανται μεταποίηση προέρχονται από αμπέλια που φυτεύτηκαν στην προστατευόμενη περιοχή τουλάχιστον πριν από 8 έτη.

Λόγω της καλύτερης διείσδυσης του ριζώματος, τα αμπέλια ηλικίας τουλάχιστον 8 ετών εγγυώνται υψηλότερη και σταθερότερη ποιότητα του οίνου υπό διαφορετικές καλλιεργητικές συνθήκες. Δεν υπάρχει ελάχιστο όριο ηλικίας αμπέλου για τους οίνους από γειτονικά αγροτεμάχια εκτός της προστατευόμενης περιοχής. Το ίδιο ισχύει για το σύνολο της αμπελουργικής περιοχής.

Σύνδεσμος προς τις προδιαγραφές προϊόντος

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein
