



Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Bekanntmachung Nr. 22/26/51 über einen Antrag auf Änderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung gemäß Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143 „g.U. Franken“

Vom 10. September 2026

Gemäß § 22c des Weingesetzes a. F. veröffentlicht die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) den nachfolgenden Antrag auf Änderung der Produktspezifikation einer geschützten Ursprungsbezeichnung.

Die Unterlagen sind einsehbar unter folgendem Link:

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein

Zusätzlich können die Antragsunterlagen von jedem, dessen berechnigte Interessen durch diesen Antrag berührt sind, bei der Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung angefordert werden. Die Übermittlung der Unterlagen erfolgt auf dem Postweg.

Gegen den Antrag kann innerhalb von zwei Monaten ab dieser Veröffentlichung im Bundesanzeiger von jeder Person mit einem berechtigten Interesse, die im Gebiet der Bundesrepublik Deutschland niedergelassen oder ansässig ist, Einspruch eingelegt werden.

Der Einspruch ist mit beigefügtem Nachweis der berechtigten Interessen bei der

Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Referat 512, Absatzfördermaßnahmen, Wein

Deichmanns Aue 29

53179 Bonn

E-Mail: guwein@ble.de

einzulegen.

Bonn, den 10. September 2026

Bundesanstalt
für Landwirtschaft und Ernährung

Im Auftrag
Berghaus



**Antrag auf Änderung der Produktspezifikation (Standardänderung)
einer Ursprungsbezeichnung oder geografischen Angabe für Erzeugnisse des Weinbaus
gemäß Artikel 24 der Verordnung (EU) 2024/1143**

1 Eingetragener Name:

Franken

2 Registriernummer im Register der Europäischen Kommission:

PDO-DE: A1267

3 Art der geografischen Angabe:

- ☐ Geschützte geografische Angabe – g.g.A.
☒ Geschützte Ursprungsbezeichnung – g.U.

4 Änderungen:

Die Änderung bezieht sich auf:

(Mehrfachauswahl möglich)

- ☒ Beschreibung des Weins/der Weinbauerzeugnisse
☐ Spezifische önologische Verfahren
☒ Abgrenzung des Gebiets
☐ Hektarhöchstsertrag
☐ Keltertraubensorte
☒ Geltende Anforderungen gemäß Unions- oder nationaler Rechtsvorschriften/Anforderungen von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation
☐ Kontrollbehörde
☐ Sonstiges

5 Art der Änderung:

- ☒ Änderung der Produktspezifikation, die eine Änderung des Einzigen Dokuments erfordert
☐ Änderung der Produktspezifikation, die keine Änderung des Einzigen Dokuments erfordert
☐ Änderung der Produktspezifikation einer eingetragenen g.U. oder g.g.A., für die weder ein Einziges Dokument noch eine „Zusammenfassung“ veröffentlicht wurde

6 Beschreibung und Begründung der Änderung(en)

6.1 Beschreibung des Weines/der Weinbauerzeugnisse

Beschreibung der Änderungen:

- a) Unter Nummer 3.3 werden die organoleptischen Beschreibungen Qualitätsschaumwein weiß Réserve, Crémant weiß, Crémant weiß Réserve, Qualitätsschaumwein rosé Réserve sowie Qualitätsschaumwein Blanc de Noir(s) Réserve, Crémant rosé, Crémant rosé Réserve ergänzt. Weiter werden die organoleptischen Beschreibungen von Roséwein und Blanc de Noir(s) künftig separat beschrieben, gleiches gilt für Prädikatswein Beerenauslese und Trockenbeerenauslese, Qualitätsschaumwein rosé und Qualitätsschaumwein Blanc de Noir(s) sowie Perlwein rosé und Perlwein Blanc de Noir(s). Es handelt sich um eine Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143. Diese betrifft Nummer 3.3 der Produktspezifikation und Nummer 6 des Einzigen Dokuments.

Begründung der Änderung:

- a) Die Aufnahme zusätzlicher geltender Anforderungen zur Verwendung der Begriffe „Crémant“ sowie „Réserve“ für die Kennzeichnung von definierten Qualitätsschaumweinen bedingen einer organoleptischen Beschreibung der Erzeugnisse.

6.2 Abgrenzung des Gebiets

Beschreibung der Änderungen:

- a) Unter Nummer 4 wird die Gemeinde Bieberehren (Regierungsbezirk Unterfranken, Landkreis Würzburg) ergänzt. In der Karte der Stadt Hammelburg (Regierungsbezirk Unterfranken, Landkreis Bad Kissingen), Gemarkung Westheim wird das Flurstück 712 ergänzt. Es handelt sich um eine Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143. Diese betrifft Nummer 4 der Produktspezifikation und Nummer 11 des Einzigen Dokuments.

Begründung der Änderung:

- a) Die Ergänzung erfolgt auf Grund von Hinweisen der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (führt die Weinbaukartei) sowie betroffener Erzeuger, die anhand von Auszügen aus der Weinbaukartei glaubhaft versichern können, dass die Rebflächen bereits seit vielen Jahren bewirtschaftet werden.



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

Beschreibung der Änderungen:

- a) Unter Nummer 10.2 wird die Verwendung des traditionellen Begriffs Prädikatswein ergänzt durch Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein neu geregelt. Die Verwendung ist künftig auch bei der Angabe einer Gemeinde oder eines Ortsteils möglich. Dabei handelt es sich um Weiß- oder Rotweine, die die geltenden Anforderungen an die Verwendung der Geschmacksangabe „süß“ einhalten. Die Ergänzung um den Begriff Spätlese wird gestrichen. Es handelt sich um eine Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143. Diese betrifft Nummer 10.2 der Produktspezifikation und Nummer 13.2 des Einigen Dokuments.
- b) Als neue Nummer 10.4 wird die Verwendung des traditionellen Begriffs Prädikatswein ergänzt durch Spätlese geregelt. Inhaltlich ergeben sich keine Änderungen. Die folgenden Nummern werden entsprechend angepasst. Es handelt sich um eine Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143. Diese betrifft Nummer 10.4 der Produktspezifikation und Nummer 13.4 des Einigen Dokuments.
- c) Unter Nummer 10.6.5 „Fränkischer Satz“ werden die Anforderungen an die Verwendung des Begriffs „Fränkischer Satz“ präzisiert. Es handelt sich um eine Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143. Diese betrifft Nummer 10.6.5 der Produktspezifikation und Nummer 13.6.5 des Einigen Dokuments.
- d) Die Nummer 10.5.6 „Alter Fränkischer Satz“ wird gestrichen. Es handelt sich um eine Standardänderung gemäß Artikel 24 Absatz 4 der Verordnung (EU) 2024/1143. Diese betrifft Nummer 10.5.6 der Produktspezifikation und Nummer 13.5.6 des Einigen Dokuments.
- e) In der neuen Nummer 10.8 „Crémant“ werden über das Unionsrecht hinausgehende Anforderungen für die Verwendung des Begriffs „Crémant“ festgelegt: Einschränkung der Rebsorten, mit Ausnahme der Versanddosage, Einschränkung der Geschmacksangabe auf maximal „brut“, Verlängerung des Hefelagers auf mindestens fünfzehn Monate. Darüber hinaus wird festgelegt, dass der Begriff „Crémant“ in Verbindung mit dem Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung als „Crémant Franken“ anzugeben ist. Der Ausdruck „Crémant Franken“ kann dabei in Verbindung mit der Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder mit dem traditionellen Begriff „Sekt b. A.“ als Bezeichnung verwendet werden.
- f) Unter der neuen Nummer 10.9 „Réserve“ wird für die Verwendung des Begriffs „Réserve“ bei Qualitätsschaumwein und Crémant festgelegt, dass das Hefelager mindestens sechsunddreißig Monate betragen muss.

Begründung der Änderung:

- a) Die bisherige Regelung sorgt dafür, dass edelsüße Weine aus Rebsorten, die nicht in Verbindung mit einer Einzel- lage oder einem Gewann angegeben werden dürfen, auf Grund der Überschreitung der für Qualitätswein mit einem Zuckergehalt über 5 g/l geltenden Grenzwerte für den Schwefeldioxidgehalt nicht verkehrsfähig sind. Die Möglichkeit, die Prädikatsangaben Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese und Eiswein auch in Verbindung mit einer Gemeinde oder einem Ortsteil anzugeben, schließt diese Lücke ohne größeren zusätzlichen Kontrollaufwand und ohne das Profil der Einzellagenweine zu schwächen.
 - b) Die Anpassung von Nummer 10.2 macht es notwendig, dass die Verwendung des traditionellen Begriffs Prädikats- wein ergänzt durch Spätlese in einer eigenen Nummer geregelt wird.
 - c) In der Praxis hat sich gezeigt, dass die bisherige Formulierung nicht ausreichend präzise ist. Darum erfolgt ins- besondere eine Klarstellung dahingehend, dass die Trauben von mindestens fünf verschiedenen zugelassenen Keltertraubensorten aus einem gemischt gepflanzten Weinberg stammend zum gleichen Zeitpunkt geerntet, ge- keltert und ausgebaut werden müssen.
 - d) Die enge Festsetzung zur Verwendung des Begriffs „Alter Fränkischer Satz“ steht in keinem Verhältnis zur tatsäch- lich vorhandenen Fläche und der erzeugten Weinmenge. In Abstimmung mit den Erzeugern dieser Weine wird die Definition „Alter Fränkischer Satz“ gestrichen.
 - e) In Franken wird bereits erfolgreich Qualitätsschaumwein erzeugt, der nach den Vorgaben der Europäischen Union als „Crémant“ gekennzeichnet wird. Die Vorgaben werden in Abstimmung mit den Erzeugern präzisiert, um den „Crémant“-Stil der g.U. Franken zu schärfen und vor einer Verwässerung durch die Verwendung unpassender Rebsorten oder untypischer Geschmacksprofile zu schützen.
 - f) Hochwertiger Qualitätsschaumwein und Crémant wird geprägt durch eine verlängerte Hefelagerzeit der Cuvée in der Flasche. Diese höchste Wertigkeit wird durch die Angabe des Begriffs „Réserve“ für den Kunden eindeutig gekennzeichnet.
- ☒ Hiermit bestätige/n ich/wir, dass ich/wir die beiliegenden Ausführungen zum Datenschutz zur Kenntnis genommen haben.



Einziges Dokument

1 Eingetragener Name

Franken

2 Art der geografischen Angabe

Geschützte Ursprungsbezeichnung – g.U.

3 EU-Registriernummer

PDO-DE: A1267

4 Mitgliedstaat, zu dem das abgegrenzte Gebiet gehört

Deutschland

5 Kategorie von Weinbauerzeugnissen

☒ Wein

☒ Likörwein

☐ Schaumwein

☒ Qualitätsschaumwein

☐ Aromatischer Qualitätsschaumwein

☒ Perlwein

☐ Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure

☒ Teilweise gegorener Traubenmost

☐ Wein aus eingetrockneten Trauben

☐ Wein aus überreifen Trauben

6 Beschreibung des Weins/der Weine

Erzeugnis: Wein weiß

Aussehen: blass-gelbgrün über gelb bis goldgelb, auch deutliche hellrote oder orangene Reflexe möglich

Geruch: feine Fruchtausprägung, auch würzige, kräutrig bis floral; bei Lagerung mit Holzkontakt auch Vanille, Röstaromen und nussige Aromen; bei weinfehlerfreier reduktiver Ausbauweise auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein

Geschmack: meist rebsortenspezifische Fruchtausprägung mit hoher Mineralität und Stoffigkeit sowie unter Umständen eine gewisse Kargheit; gut eingebundener Alkohol und abgepufferte harmonische Säurestruktur; trocken bis süß

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Wein weiß „Erstes Gewächs“

Aussehen: hell- bis goldgelb

Geruch: Fruchtaromatik, weinfehlerfreie reduktive Noten

Geschmack: trocken, harmonische Säurestruktur, ausgeprägte Mineralität

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Wein rot

Aussehen: hellrot über ziegel-, rubin-, granatrot, purpur, bläulich bis dunkelviolett, gegebenenfalls auch bräunliche Töne

Geruch: feinfruchtige Aromen, samtige Struktur, dezente Tannine; kräftige Rotweine: intensive Aromen von reifen Beerenfrüchten, ausgeprägte Phenolstruktur; bei Ausbau und Lagerung in Holzfässern unterschiedlicher Größe auch



Vanille, Kaffee oder Röstaromen; bei weinfehlerfreier reduktiver Ausbauweise auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein

Geschmack: feinfuchtige Aromen, samtige Struktur dezente Tannine; kräftige Rotweine: intensive Aromen von reifen Beerenfrüchten, ausgeprägte Phenolstruktur; bei Ausbau und Lagerung in Holzfässern unterschiedlicher Größe auch Vanille, Kaffee oder Röstaromen; trocken bis süß

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Wein rot „Erstes Gewächs“

Aussehen: hellrot über ziegel-, rubin-, granatrot; bei zunehmender Reife auch bräunliche Nuancen

Geruch: Beerenfrüchte, kräutrig florale Noten; bei Ausbau und Lagerung in Holzfässern unterschiedlicher Größe auch Vanille, Kaffee oder Röstaromen

Geschmack: trocken; elegante Säurestruktur, gut eingebundene Tannine

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Wein rosé

Aussehen: hell- bis blassrot beziehungsweise rosa bis pink

Geruch: deutlich ausgeprägte Fruchtaromen, angenehme Frische; bei weinfehlerfreier reduktiver Ausbauweise auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein

Geschmack: fruchtig, frisch; trocken bis süß

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Wein Blanc de Noir(s)

Aussehen: hellgelb bis gelbgrün ohne rötliche Reflexe

Geruch: deutlich ausgeprägte Fruchtaromen, angenehme Frische; bei weinfehlerfreier reduktiver Ausbauweise auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein

Geschmack: fruchtig, frisch; trocken bis süß

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.



Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Wein Rotling

Aussehen: hell- bis blassrot teilweise mit bläulichen Reflexen

Geruch: deutlich ausgeprägte Fruchtaromen, angenehme Frische; bei weinfehlerfreier reduktiver Ausbauweise auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein

Geschmack: deutlich ausgeprägte Frucht; trocken bis süß

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Prädikatswein

Bei Prädikatsweinen darf der natürliche Alkoholgehalt nicht verändert werden. Daher spiegeln sie besonders deutlich die Gegebenheiten des jeweiligen Jahrgangs in Wechselwirkung mit den natürlichen Rebsorten- und Lageneigenschaften wider. Die Prädikatsweine zeichnen sich dadurch aus, dass es sich ausschließlich um Weine handelt, die eine deutlich wahrnehmbare Restsüße zeigen. Die organoleptischen Eigenschaften der beschriebenen Weinarten gelten grundsätzlich auch für die Prädikatsweine.

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Prädikatswein Kabinett

Aussehen: gelbgrün bis goldgelb

Geruch: fruchtbetont und aromatisch, Pfirsich, Aprikose, reife Früchte, auch Litschi und Rose; bei weinfehlerfreier reduktiver Ausbauweise auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein

Geschmack: geringerer Alkoholgehalt, Harmonie aus wahrnehmbarer Süße und lebendiger Säure; frischer Gesamteindruck



Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Prädikatswein Spätlese

Aussehen: rebsortenspezifisch: strohgelb bis goldgelb beziehungsweise unterschiedliche Rottöne

Geruch: intensive, klare, rebsortenspezifische Aromen

Geschmack: deutliche Fruchtsüße, lieblich bis süß

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Prädikatswein Auslese

Aussehen: rebsortenspezifisch: goldgelb beziehungsweise intensiv rot

Geruch: gelbe und tropische Früchte bis Dörrobst

Geschmack: lieblich bis süß

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Prädikatswein Beerenauslese

Aussehen: rebsortenspezifisch: goldgelb bis bernsteinfarben beziehungsweise intensiv rot

Geruch: Rosinen, Dörrobst, Honig, würzige Noten

Geschmack: süß

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.



Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Prädikatswein Trockenbeerenauslese

Aussehen: rebsortenspezifisch: goldgelb bis bernsteinfarben beziehungsweise intensiv rot

Geruch: Rosinen, Dörrobst, Honig, würzige Noten

Geschmack: süß

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Prädikatswein Eiswein

Aussehen: strohgelb beziehungsweise blass- bis hellrot

Geruch: Dörrobst, Honig

Geschmack: süß, konzentrierte Säure

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Likörwein weiß

Aussehen: blass hell bis bernsteinfarben; auch deutliche hellrote Reflexe möglich

Geruch: hochreife Aromen, Frucht, Honig, Nüsse oder getrocknete Früchte; bei Ausbau oder Lagerung im Holzfass auch Röst- und Karamellaromen; leicht oxidativ

Geschmack: hochreife Aromen, Frucht, Honig, Nüsse oder getrocknete Früchte; bei Ausbau oder Lagerung im Holzfass auch Röst- und Karamellaromen; leicht oxidativ; trocken bis süß

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.



Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Likörwein rot

Aussehen: tief dunkelrot bis braunrot

Geruch: dunkle Waldfrüchte, Nüsse oder Dörrobst, bei Ausbau oder Lagerung im Holzfass auch Röst- und Karamellaromen; leicht oxidativ

Geschmack: dunkle Waldfrüchte, Nüsse oder Dörrobst; bei Ausbau oder Lagerung im Holzfass auch Röst- und Karamellaromen; leicht oxidativ; trocken bis süß

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Qualitätsschaumwein weiß

Aussehen: feinschäumend, blass gelbgrün bis goldgelb; rötliche Reflexe möglich

Geruch: rebsortenspezifische Frucht; bei zunehmender Lagerungsdauer vor dem Degorgieren auch Hefe und Brioche

Geschmack: rebsortenspezifische Frucht; auch Hefe und Brioche; brut nature bis trocken

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Qualitätsschaumwein weiß Réserve

Aussehen: feinschäumend, blass gelbgrün bis goldgelb; rötliche Reflexe möglich

Geruch: reifere Aromen, oft in Kombination mit Noten von Butter oder geröstetem Brot

Geschmack: brut nature bis brut

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.



Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Crémant weiß

Aussehen: gleichmäßige Perlage, helles Gelb mit grünlichen Reflexen bis hin zu Goldgelb

Geruch: weißen Blüten, vermischt mit fruchtigen Noten wie Pfirsich oder Aprikose

Geschmack: brut nature bis brut

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Crémant weiß Réserve

Aussehen: gleichmäßige Perlage, helles Gelb mit grünlichen Reflexen bis hin zu Goldgelb

Geruch: reifere Aromen, oft in Kombination mit Noten von Butter oder geröstetem Brot

Geschmack: brut nature bis brut

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Qualitätsschaumwein rot

Aussehen: feinschäumend, unterschiedliche Rottöne

Geruch: rebsortenspezifische Aromen, hell- oder dunkelrote Beeren; bei zunehmender Lagerungsdauer vor dem Degorgieren auch Hefe und Brioche

Geschmack: rebsortenspezifische Fruchtausprägung; auch Hefe und Brioche; brut nature bis trocken

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.



Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Qualitätsschaumwein rosé

Aussehen: feinschäumend, hell- bis blassrot

Geruch: rebsortenspezifische Fruchtaromen; bei zunehmender Lagerungsdauer vor dem Degorgieren auch Hefe und Brioche

Geschmack: rebsortenspezifische Fruchtaromen; brut nature bis trocken

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Qualitätsschaumwein Blanc de Noir(s)

Aussehen: feinschäumend, blass gelbgrün bis goldgelb ohne rötliche Reflexe

Geruch: rebsortenspezifische Fruchtaromen; bei zunehmender Lagerungsdauer vor dem Degorgieren auch Hefe und Brioche

Geschmack: rebsortenspezifische Fruchtaromen; brut nature bis trocken

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Qualitätsschaumwein rosé Réserve

Aussehen: feinschäumend, hell- bis blassrot

Geruch: reifere Aromen, oft in Kombination mit Noten von Butter oder geröstetem Brot

Geschmack: brut nature bis brut

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.



Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Qualitätsschaumwein Blanc de Noir(s) Réserve

Aussehen: feinschäumend, blass gelbgrün bis goldgelb ohne rötliche Reflexe

Geruch: reifere Aromen, oft in Kombination mit Noten von Butter oder geröstetem Brot

Geschmack: brut nature bis brut

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Crémant rosé

Aussehen: gleichmäßige Perlage, transparent rosa, in unterschiedlicher Intensität

Geruch: Aromen von roten Beeren wie Himbeere, Erdbeere, vermischt mit fruchtigen Noten wie Orange oder rotem Apfel

Geschmack: brut nature bis brut

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Crémant rosé Réserve

Aussehen: gleichmäßige Perlage, transparent rosa, in unterschiedlicher Intensität

Geruch: reifere Aromen, oft in Kombination mit Noten von Butter oder geröstetem Brot

Geschmack: brut nature bis brut

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.



Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Qualitätsschaumwein Rotling

Aussehen: feinschäumend, hell- bis blassrot

Geruch: ausgeprägte Fruchtaromen bei zunehmender Lagerungsdauer vor dem Degorgieren auch Hefe und Brioche

Geschmack: rebsortentypische Frucht; brut nature bis trocken

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Perlwein weiß

Aussehen: feinperlig, gelbgrün bis goldgelb; rötliche Reflexe möglich

Geruch: rebsortenspezifische Fruchtausprägung

Geschmack: rebsortenspezifische Fruchtausprägung; harmonische Säurestruktur; trocken bis mild

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Perlwein rot

Aussehen: feinperlig, unterschiedliche Rottöne

Geruch: rebsortenspezifische Fruchtaromen

Geschmack: rebsortenspezifische Fruchtausprägung; harmonische Säurestruktur; trocken bis mild

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	



Erzeugnis: Perlwein rosé

Aussehen: feinperlig, hell- bis blassrot

Geruch: rebsortenspezifische Fruchtaromen

Geschmack: rebsortenspezifische Fruchtausprägung; harmonische Säurestruktur; trocken bis mild

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Perlwein Blanc de Noir(s)

Aussehen: feinperlig, gelbgrün bis goldgelb ohne rötliche Reflexe

Geruch: rebsortenspezifische Fruchtaromen

Geschmack: rebsortenspezifische Fruchtausprägung; harmonische Säurestruktur; trocken bis mild

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Perlwein Rotling

Aussehen: feinperlig, hell- bis blassrot teilweise mit bläulichen Reflexen

Geruch: rebsortenspezifische Fruchtaromen

Geschmack: rebsortenspezifische Fruchtausprägung; harmonische Säurestruktur; trocken bis mild

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Teilweise gegorener Traubenmost weiß

Aussehen: grünlich bis gelb mit heller Eintrübung auf Grund der sich in Schwebel befindenden Hefe; rötliche Reflexe möglich

Geruch: Gäraromen mit teilweise erkennbaren rebsortenspezifischen Aromen

Geschmack: Gäraromen, Gärungskohlensäure, je nach Stand der Gärung deutlich bis wenig wahrnehmbar süß

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.



Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Teilweise gegorener Traubenmost rot

Aussehen: unterschiedlich helle Rottöne, mit heller Eintrübung auf Grund der sich in Schwebel befindenden Hefe

Geruch: Gäraromen mit teilweise erkennbaren rebsortenspezifischen Aromen

Geschmack: Gäraromen, Gärungskohlensäure, je nach Stand der Gärung deutlich bis wenig wahrnehmbar süß

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Teilweise gegorener Traubenmost rosé

Aussehen: hell- bis blassrot, mit heller Eintrübung auf Grund der sich in Schwebel befindenden Hefe

Geruch: Gäraromen mit teilweise erkennbaren rebsortenspezifischen Aromen

Geschmack: Gäraromen, Gärungskohlensäure, je nach Stand der Gärung deutlich bis wenig wahrnehmbar süß

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.

Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

Erzeugnis: Teilweise gegorener Traubenmost Rotling

Aussehen: hell- bis blassrot teilweise mit bläulichen Reflexen, mit heller Eintrübung auf Grund der sich in Schwebel befindenden Hefe

Geruch: Gäraromen mit teilweise erkennbaren rebsortenspezifischen Aromen

Geschmack: Gäraromen, Gärungskohlensäure, je nach Stand der Gärung deutlich bis wenig wahrnehmbar süß

Analysemerkmale:

Für Analysemerkmale ohne Zahlenangabe ist geltendes Recht anzuwenden.



Maximaler Gesamtalkoholgehalt in % vol	
Minimal vorhandener Alkoholgehalt in % vol	
Mindestgesamtsäure (in Milliäquivalent/l oder g/l ausgedrückt als Weinsäure)	
Maximaler Gehalt an flüchtiger Säure in Milliäquivalent/l	
Höchstgehalt an Schwefeldioxid (mg/l)	

7 Traditionelle Bezeichnung

- a) ☒ Winzersekt
- ☐ Landwein
 - ☒ Prädikatswein
 - ☒ Qualitätslikörwein, ergänzt durch b. A.
 - ☒ Qualitätsperlwein, ergänzt durch b. A.
 - ☒ Sekt b. A.
 - ☒ Qualitätswein, auch ergänzt durch b. A.
- b) ☐ Affentaler
- ☐ Classic
 - ☐ Ehrentrudis
 - ☒ Federweisser/Federweißer
 - ☐ Hock
 - ☐ Liebfrau(en)milch
 - ☐ Riesling-Hochgewächs
 - ☐ Schillerwein
 - ☒ Weißherbst
 - ☐ Badisch Rotgold

8 Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung

Nicht zutreffend.

9 Hektarhöchsterträge in hl/ha

90 hl/ha

Angabe Einzellage oder Gewinn: 70 hl/ha

„Erstes Gewächs“: 60 hl/ha

„Erstes Gewächs“ (Hangneigung mindestens 30 %): 70 hl/ha

10 Zugelassene Keltertraubensorte(n)

Weißer Rebsorten:

Adelfränkisch, Albalonga, Arinto, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Bukettrebe, Bukettsilvaner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Calardis Soleil, Chardonnay, Chenin Blanc, Donau-riesling, Donauveltliner, Ehrenfelder, Faberrebe, Felicia, Fontanara, Früher Roter Malvasier, Geisdutte, Gelber Muskateller, Gelber Orleans, Gf-GA 52-42, Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner, Grünfränkisch, Grüner Veltliner, Hecker, Helios, Hiberna, Huxelrebe, Johanniter, Kanzler, Kerner, Kernling, Lämmerschwan, Manzoni bianco, Mariensteiner, Merzling, Morio Muskat, Müller Thurgau, Muscaris, Muskat Ottonel, Optima 113, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix, Prinzipal, Riesling, Riesler, Riesler, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Müller Thurgau, Roter Muskateller, Roter Riesling, Roter Traminer, Ruländer, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gryn, Sauvitage, Scheurebe, Schönbur-ger, Sémillon, Solaris, Soreli, Souvignier Gris, Verdejo blanco, Viognier, Vogelfränkisch, Voltis, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Heunisch, Weißer Lagler, Weißer Räuschling, Weißer Riesling, Würzer

Rote Rebsorten:

Acolon, Affenthaler, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Blauer Gänsfüßer, Blauer Kölner, Blauer Limberger, Blauer Muskateller, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calardis Royal, Carillon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hartblau, Helfen-stein, Kleiner Fränkischer Burgunder, Laurot, Levitage, Malbec, Merlot, Merlot Khorus, Mohrenkönigin, Monarch, Müllerrebe, Muskat Trollinger, Nebbiolo, Palas, Pinot Nova, Pinotin, Prior, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, St. Laurent, Sangiovese, Satin Noir, Süßschwarz, Syrah, Tauberschwarz, VB Cal. 1-22



11 Kurze Beschreibung des abgegrenzten geografischen Gebiets

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

Regierungsbezirk Oberfranken:

Kreisfreie Stadt: Bamberg

Landkreis Bamberg: Oberhaid, Viereth-Trunstadt

Regierungsbezirk Mittelfranken:

Landkreis Ansbach: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber

Landkreis Neustadt an der Aisch - Bad Windsheim: Bad Windsheim, Dietersheim, Ergersheim, Ippesheim, Ipsheim, Markt Nordheim, Neustadt an der Aisch, Sugenheim, Weigenheim

Regierungsbezirk Unterfranken:

Kreisfreie Städte: Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg

Landkreis Aschaffenburg: Alzenau in Unterfranken, Großostheim, Hösbach

Landkreis Bad Kissingen: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal, Sulzthal

Landkreis Haßberge: Aidhausen, Ebelsbach, Eltmann, Gädheim, Haßfurt, Knetzgau, Königsberg in Bayern, Sand am Main, Zeil am Main

Landkreis Kitzingen: Abtswind, Albertshofen, Buchbrunn, Castell, Dettelbach, Großlangheim, Iphofen, Kitzingen, Kleinlangheim, Mainbernheim, Mainstockheim, Marktbreit, Markt Einersheim, Marktsteft, Nordheim am Main, Obernbreit, Prichsenstadt, Rödelsee, Rüdtenhausen, Schwarzach am Main, Segnitz, Seinsheim, Sommerach, Sulzfeld am Main, Volkach, Wiesenbronn, Willanzheim

Landkreis Miltenberg: Bürgstadt, Eichenbühl, Elsenfeld, Erlenbach am Main, Dorfprozelten, Großheubach, Großwallstadt, Klingenberg am Main, Miltenberg, Mömlingen, Röllbach, Würth am Main, Weilbach

Landkreis Main-Spessart: Arnstein, Erlenbach bei Marktheidenfeld, Eussenheim, Gemünden am Main, Gössenheim, Himmelstadt, Karlstadt, Karsbach, Kreuzwertheim, Marktheidenfeld, Retzstadt, Thüngen, Triefenstein, Zelligen

Landkreis Schweinfurt: Bergheinfeld, Dingolshausen, Donnersdorf, Frankenwinheim, Gerolzhofen, Kolitzheim, Lültsfeld, Michelau i. Steigerwald, Oberschwarzach, Schonungen, Schwanfeld, Sulzheim, Waigolshausen, Wipfeld

Landkreis Würzburg: Bieberehren, Bergtheim, Eibelstadt, Eisenheim, Erlabrunn, Frickenhausen am Main, Gerbrunn, Greussenheim, Güntersleben, Leinach, Margetshöchheim, Neubrunn, Ochsenfurt, Randersacker, Remlingen, Rimpf, Röttingen, Rottendorf, Sommerhausen, Tauberrettersheim, Theilheim, Thüngersheim, Üttingen, Veitshöchheim, Winterhausen.

Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenmäßig abgegrenzten Rebflächen der obengenannten Städte und Gemeinden, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

12 Beschreibung des Zusammenhangs/der Zusammenhänge mit dem geografischen Gebiet

12.1 Geografische Verhältnisse

12.1.1 Landschaft und Morphologie

Das Weinbaugebiet Franken liegt im nördlichen Bereich des Freistaats Bayern und wird räumlich eingefasst durch die Mittelgebirge Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge und den Steigerwald. Das Flusssystem des Mains entwässert den gesamten Raum und ist gleichzeitig markantes Kennzeichen der Region.

Durch den mäanderartigen Verlauf des Mains und seiner Nebenflüsse wurden die für den Weinbau und seine Landschaft so prägenden Steillagen an den sogenannten Prallhängen des Maintals heraus geformt. Diese Lagen weisen in der Regel eine süd- bis westlich ausgerichtete hohlspiegelartige Form auf. Vielfach sind diese noch durch sogenannte „Klingen“ – ehemalige Entwässerungsrinnen der Hochfläche – durchbrochen, so dass eine kleinräumige und vielschichtige Struktur an Einzellagen mit unterschiedlichen Mikroklimata entstanden ist. Im Bereich des Steigerwalds dagegen bilden die Tonschichten des Keupers, ebenfalls nach Süden und Westen ausgerichtete, natürliche geologische Stufen für den Weinbau.

12.1.2 Geologie

Mit Ausnahme des Vorspessarts im Westen der Region, dort wurden die Böden aus dem anstehenden Material des Grundgebirges – Gneis und Glimmerschiefer – gebildet, sind die Gesteinsfolgen der erdgeschichtlichen Periode der Trias (225 bis 195 mya) landschaftsbildend und prägend für den Frankenwein. Die charakteristische Schichtstufenlandschaft wird durch die von West nach Ost abfallenden Gesteine des Buntsandsteins, des Muschelkalkes und des Keupers und den dazwischenliegenden Verebnungsflächen geformt. Während die Verebnungsflächen, die mainfränkischen Platten, durch Lössanwehungen überwiegend landwirtschaftlich genutzt werden, stehen auf den Böden des Buntsandsteins, des Muschelkalkes und des Keupers Reben. Dieses räumliche Nebeneinander unterschiedlicher Gesteine der Trias ist für den Weinbau einzigartig. Im Maintal sind durch fluviatile Sedimente auch sandige Böden vorzufinden.



12.2 Natürliche Einflüsse

Das Weinbaugebiet Franken liegt in der Übergangszone vom kühlgemäßigten, subozeanischen zum subkontinentalen Klima. Von West nach Ost nimmt der subkontinentale Klimabereich zu. Die Kennzeichen sind trockene und heiße Sommer, das Weinbaugebiet Franken zählt mit unter 550 mm durchschnittlichem Jahresniederschlag zu der trockensten Region Bayerns. Im Winter dagegen sorgen kontinentale östliche Strömungen für eine starke Auskühlung mit der Folge von Winterfrösten und Spätfrösten. Das jeweilige Kleinklima der Einzellagen, bedingt durch Inklination, Exposition, Bodenfeuchte, Frostgefahr und Einstrahlungsenergie, hat daher einen wesentlichen Einfluss auf die Weinqualität.

12.3 Menschliche Einflüsse

Bedingt durch die Erbfolge der Realteilung ist das Weinbaugebiet Franken nach wie vor sehr kleinteilig strukturiert. Ein Anteil von circa 20 % Steil- und Terrassenlagen erfordert einen großen Arbeitsaufwand. Mit umfangreichen Flurneueordnungsverfahren konnten circa 60 % der Rebfläche zeitgemäßen Bewirtschaftungsverfahren zugeführt werden. Heute ermöglichen sie den Erhalt der Steil- und Terrassenlagen. Der subkontinentale Klimabereich („Cool Climate“) ermöglicht zwar die Erzeugung einzigartiger Weiß- und Rotweine sowie herausragender edelsüßer Weine, erfordert andererseits von der Weinwirtschaft intensive Pflege und einen nach wie vor hohen Handarbeitseinsatz. Auf Grund zunehmender Trockenheitsphasen müssen immer mehr Rebflächen mittels Anlagen zur Tröpfchenbewässerung zusätzlich in der Vegetationsperiode mit Wasser versorgt werden.

Die vorhandenen Ausgangsgesteine Buntsandstein, Muschelkalk, Keuper und Glimmerschiefer mit den daraus entstandenen Böden, insbesondere verbunden mit den Rebsorten Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Burgunder und Domina, unterstreichen mit der jahrhundertealten Erfahrung und Handwerkskunst der Winzer den gelungenen Evolutionsprozess zwischen Rebe und Standort. Dieser ist in der Typizität, Mineralität und Individualität der Lagen und ihrer Rebsorten für den Konsumenten in den jeweiligen Weinen schmeckbar und nachvollziehbar.

12.4 Kategorien von Erzeugnissen

12.4.1 Erzeugnis „Wein“ („Qualitätswein“ und „Prädikatswein“)

Weine müssen die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation benannten Mindestanforderungen erfüllen.

12.4.2 Erzeugnis „Perlwein“

Perlwein muss die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation benannte Mindestanforderung erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder Rückführung von aus im jeweiligen Gebinde durch alkoholische Gärung selbst entstandenen Kohlendioxid.

12.4.3 Erzeugnis „Qualitätsschaumwein“

Das Grundprodukt muss die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation benannte Mindestanforderung erfüllen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben der für die Erzeugung von Grundwein ausgewählten Weinberge zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Qualitätsschaumwein prägnante Säurestruktur zu erhalten. Der fertige Grundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt, gegebenenfalls in Sektflaschen gefüllt, wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.

12.4.4 Erzeugnis „Likörwein“

Likörwein muss die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation benannte Mindestanforderung erfüllen.

12.4.5 Erzeugnis „teilweise gegorener Traubenmost“

Teilweise gegorener Traubenmost muss die in Nummer 3.2 der Produktspezifikation benannte Mindestanforderung erfüllen.

13 Weitere Bedingungen für die Aufmachung, Etikettierung sowie alle sonstigen wesentlichen Anforderungen

13.1 Amtliche Prüfung

Titel: Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein

Rechtsrahmen:

- ☐ EU-Recht
- ☒ Einzelstaatliches Recht
- ☐ Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung:

- ☐ Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☐ Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☒ Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Um die in Nummer 5 der Produktspezifikation aufgeführten traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen Wein (Qualitätswein, Prädikatswein), Likörwein (Qualitätslikörwein b. A.), Perlwein (Qualitätsperlwein b. A.) und Qualitätsschaumwein (Sekte b. A.) zuvor eine amtliche Prüfung, die sich in eine analytische und eine sensorische Prüfung gliedert, erfolgreich durchlaufen haben. Diese Prüfung entfällt für teilweise gegorenen Traubenmost.



13.2 Verwendung des traditionellen Begriffs Prädikatswein ergänzt durch Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein

Titel: Wein

Rechtsrahmen:

- ☐ EU-Recht
- ☐ Einzelstaatliches Recht
- ☒ Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung:

- ☐ Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☐ Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☒ Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Die Verwendung des in Nummer 5 Buchstabe a der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffs „Prädikatswein“ ergänzt durch Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein darf ausschließlich in Verbindung mit der Angabe einer Gemeinde, eines Ortsteils, einer Einzellage oder eines Gewanns (kleinere geografische Einheit, die in der Liegenschaftskarte abgegrenzt und deren Name in die bayerische Weinbergsrolle eingetragen ist) erfolgen. Erfolgt die Angabe einer Gemeinde oder eines Ortsteils, hält der Weißwein oder Rotwein die nach den Rechtsakten der Europäischen Union bei Wein geltenden Anforderungen für die Verwendung der Geschmacksangabe „süß“ ein. Erfolgt die Angabe einer Einzellage oder eines Gewanns, hält der Weißwein oder Rotwein die nach den Rechtsakten der Europäischen Union bei Wein geltenden Anforderungen für die Verwendung der Geschmacksangabe „lieblich“ oder „süß“ ein.

13.3 Verwendung des traditionellen Begriffs Prädikatswein ergänzt durch Kabinett

Titel: Wein

Rechtsrahmen:

- ☐ EU-Recht
- ☐ Einzelstaatliches Recht
- ☒ Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung:

- ☐ Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☐ Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☒ Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Die Verwendung des in Nummer 5 Buchstabe a genannten traditionellen Begriffs „Prädikatswein“ ergänzt durch Kabinett darf ausschließlich bei Weinen erfolgen, zu deren Erzeugung, mit Ausnahme der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse, die Rebsorten Weißer Riesling, Rieslaner, Scheurebe und Roter Traminer verwendet werden. Der vorhandene Alkoholgehalt beträgt maximal 11,5 % vol. Der Zuckergehalt beträgt mindestens 12 g/l.

13.4 Verwendung des traditionellen Begriffs Prädikatswein ergänzt durch Spätlese

Titel: Wein

Rechtsrahmen:

- ☐ EU-Recht
- ☐ Einzelstaatliches Recht
- ☒ Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung:

- ☐ Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☐ Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☒ Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Die Verwendung des in Nummer 5 Buchstabe a genannten traditionellen Begriffs „Prädikatswein“ ergänzt durch Spätlese darf ausschließlich in Verbindung mit der Angabe einer Einzellage oder eines Gewanns (kleinere geografische Einheit, die in der Liegenschaftskarte abgegrenzt und deren Name in die Bayerische Weinbergsrolle eingetragen ist) erfolgen. Der Weißwein oder Rotwein hält die nach den Rechtsakten der Europäischen Union bei Wein geltenden Anforderungen für die Verwendung der Geschmacksangabe „lieblich“ oder „süß“ ein.



13.5 Verwendung des traditionellen Begriffs „Federweisser“/„Federweißer“

Titel: Teilweise gegorener Traubenmost

Rechtsrahmen:

- ☐ EU-Recht
- ☐ Einzelstaatliches Recht
- ☒ Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung:

- ☐ Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☐ Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☒ Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Die Verwendung des in Nummer 5 Buchstabe b der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffs „Federweisser“/„Federweißer“ kann in Verbindung mit dem Eigenschaftswort „fränkischer“ erfolgen. Dies ersetzt nicht die obligatorische Angabe der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken.

13.6 Kleinere geografische Einheiten

Titel: Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein

Rechtsrahmen:

- ☐ EU-Recht
- ☒ Einzelstaatliches Recht
- ☐ Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung:

- ☐ Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☐ Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☒ Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Die Bayerische Weinbergsrolle stellt das Verzeichnis der für die kleineren geographischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Bayerischen Weinbergsrolle sind die entsprechenden Grenzen nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewinn, Flurstück) eingetragen.

13.6.1 Bereiche und Großlagen

Titel: Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein

Rechtsrahmen:

- ☐ EU-Recht
- ☐ Einzelstaatliches Recht
- ☒ Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung:

- ☐ Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☐ Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☒ Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Es ist geltendes Recht anzuwenden. Die Angabe des in Nummer 5 Buchstabe a der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffs „Prädikatswein“ ergänzt durch Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein ist nicht erlaubt.

13.6.2 Gemeinde oder Ortsteil

Titel: Wein

Rechtsrahmen:

- ☐ EU-Recht
- ☐ Einzelstaatliches Recht
- ☒ Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung:

- ☐ Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☐ Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☒ Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften



Beschreibung:

Es ist geltendes Recht anzuwenden. Die Angabe des in Nummer 5 Buchstabe a der Produktspezifikation genannten traditionellen Begriffs „Prädikatswein“ ergänzt durch Spätlese ist nicht erlaubt.

13.6.3 Einzellage und Gewinn

Titel: Wein

Rechtsrahmen:

- ☐ EU-Recht
- ☐ Einzelstaatliches Recht
- ☒ Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung:

- ☐ Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☐ Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☒ Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Es ist geltendes Recht anzuwenden.

Namen von Einzellagen oder Gewannen dürfen nur für Weine verwendet werden, die aus Keltertraubensorten gemäß Nummer 8 hergestellt wurden und bei denen nach geltendem Recht ausschließlich eine der folgenden Rebsorten oder ihrer Synonyme verpflichtend angegeben wird: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Rieslaner, Chardonnay, Domina, Blauer Limberger, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Es handelt sich um einen weißen oder roten Qualitätswein, der die nach den Rechtsakten der Europäischen Union bei Wein geltenden Anforderungen für die Verwendung der Geschmacksangabe „trocken“ einhält, oder einen weißen oder roten Prädikatswein nach Nummer 10.2 oder 10.2.1 der Produktspezifikation.

Der Hektarhöchstertrag wird auf 70 hl/ha festgelegt. Der Hektarertrag ist rebsorten- und parzellenbezogen im Herbstbuch zu erfassen.

13.6.4 „Erstes Gewächs“

Titel: Wein

Rechtsrahmen:

- ☐ EU-Recht
- ☐ Einzelstaatliches Recht
- ☒ Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung:

- ☐ Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☐ Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☒ Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Es ist geltendes Recht anzuwenden. Mit Ausnahme der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse dürfen nur folgende Rebsorten zur Erzeugung verwendet werden: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Chardonnay, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Die Trauben zur Erzeugung des Weins müssen von Rebflächen stammen, die enger eingegrenzt sind als die Rebflächen der g.U. Franken (siehe Nummer 4 der Produktspezifikation). Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenscharf abgegrenzten Rebflächen, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind. In diesen Karten sind die Rebflächen deutlich von den übrigen Flächen der g.U. Franken zu unterscheiden.

Die qualitative Abgrenzung der Rebflächen erfolgt durch die Bewirtschafter und Erzeuger vor Ort unter Berücksichtigung von Faktoren wie Geologie, Hangneigung und Exposition sowie Homogenität der Lage, historische Bedeutung der Lage, ökonomische Bedeutung sowie Bekanntheit und Qualität der Weine.

Der Vorschlag zur Abgrenzung wird gemeinsam mit einer Begründung an den Ausschuss „Profilierung und Herkunft“ im Fränkischen Weinbauverband e. V. übermittelt. Der Ausschuss „Profilierung und Herkunft“ prüft den Vorschlag auf Plausibilität. Ist die Abgrenzung für den Ausschuss „Profilierung und Herkunft“ nicht plausibel, erhalten die Bewirtschafter und Erzeuger die Möglichkeit zur Stellungnahme. Ist die Abgrenzung für den Ausschuss „Profilierung und Herkunft“ plausibel, wird diese in Form der Karte im Rahmen des nächsten Antrags zur Änderung der g.U. Franken Teil der Produktspezifikation.

Der Hektarertrag ist rebsorten- und parzellenbezogen im Herbstbuch zu erfassen.



13.6.5 „Fränkischer Satz“

Titel: Wein

Rechtsrahmen:

- ☐ EU-Recht
- ☐ Einzelstaatliches Recht
- ☒ Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung:

- ☐ Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☐ Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☒ Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Die Bezeichnung „Fränkischer Satz“ darf nur für einen Wein verwendet werden, der aus mindestens fünf verschiedenen Keltertraubensorten hergestellt ist, deren Trauben aus einem gemischt gepflanzten Weinberg (Feldstück) stammend zum gleichen Zeitpunkt gemeinsam geerntet, gekeltert und ausgebaut werden. Der Wein hält die nach den Rechtsakten der Europäischen Union bei Wein geltenden Anforderungen für die Verwendung der Geschmacksangabe „trocken“ ein.

13.7 Rebsorten mit Zuchtnummern

Titel: Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein, Teilweise gegorener Traubenmost

Rechtsrahmen:

- ☐ EU-Recht
- ☐ Einzelstaatliches Recht
- ☒ Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung:

- ☐ Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☐ Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☒ Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Franken“, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung nur Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist möglich.

Sofern ein Erzeugnis nur aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten.

13.8 Crémant

Titel: Wein

Rechtsrahmen:

- ☐ EU-Recht
- ☐ Einzelstaatliches Recht
- ☒ Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung:

- ☐ Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☐ Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☒ Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Es ist geltendes Recht anzuwenden. Mit Ausnahme der verwendeten Versanddosage dürfen zur Erzeugung von Crémant ausschließlich folgende Rebsorten verwendet werden: Grüner Silvaner, Weißer Riesling, Blauer Silvaner, Auxerrois, Chardonnay, Blauer Spätburgunder, Müllerrebe, Weißer Burgunder, Ruländer. Es handelt sich um einen weißen oder rosé-farbenen Qualitätsschaumwein, der die nach den Rechtsakten der Europäischen Union bei Qualitätsschaumwein geltenden Anforderungen für die Verwendung der Begriffe „brut nature“, „extra brut“ oder „brut“ einhält. Das Erzeugnis muss vom Zeitpunkt der Bereitung der Cuvée an mindestens fünfzehn Monate lang ununterbrochen in demselben Betrieb auf seinem Trub gelagert haben, bevor dieses durch Degorgieren von seinem Trub getrennt wird. In der Etikettierung ist der Begriff „Crémant“ in Verbindung mit dem Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung als „Crémant Franken“ anzugeben. Der Ausdruck „Crémant Franken“ kann in Verbindung mit der Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder mit dem traditionellen Begriff „Sekt b. A.“ als Bezeichnung verwendet werden.



13.9 Réserve

Titel: Wein

Rechtsrahmen:

- ☐ EU-Recht
- ☐ Einzelstaatliches Recht
- ☒ Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen

Art der Bedingung:

- ☐ Abweichung in Bezug auf die Erzeugung in dem abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☐ Verpackung im abgegrenzten geografischen Gebiet
- ☒ Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Es ist geltendes Recht anzuwenden. Das Erzeugnis muss vom Zeitpunkt der Bereitung der Cuvée an mindestens sechsunddreißig Monate lang ununterbrochen in demselben Betrieb auf seinem Trub gelagert haben, bevor dieses durch Degorgieren von seinem Trub getrennt wird.

14 Link zur Produktspezifikation

www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein



Produktspezifikation für eine geschützte Ursprungsbezeichnung

1 Geschützter Name

„Franken“

2 Kategorie von Weinbauerzeugnissen

Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein, Likörwein, Teilweise gegorener Traubenmost

3 Beschreibung des Weins/der Weine

3.1 Analytisch

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte, die anhand einer physikalischen und chemischen Analyse gemäß Artikel 20 der Verordnung (EU) Nr. 2019/34 zu ermitteln sind, sind verbindlich vorgegebene Werte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen beziehungsweise dürfen, um die Bezeichnung verwenden zu können:

- Vorhandener Alkoholgehalt: Geltendes Recht ist anzuwenden.
- Gesamtalkoholgehalt nach Anreicherung: Geltendes Recht ist anzuwenden.
- Zuckergehalt/Geschmacksangaben: Geltendes Recht ist anzuwenden.
- Gesamtsäure: Geltendes Recht ist anzuwenden.
- Gehalt an flüchtiger Säure: Geltendes Recht ist anzuwenden.
- Gesamtschwefeldioxidgehalte: Geltendes Recht ist anzuwenden.
- Gehalte an Kohlendioxid: Geltendes Recht ist anzuwenden.

3.2 Natürlicher Mindestalkoholgehalt

Wein

Qualitätswein:

alle Rebsorten	8,3 % vol
Bocksbeutelweine	9,8 % vol
„Erstes Gewächs“	11,0 % vol

Prädikatswein:

Kabinett	11,0 % vol
Spätlese	12,0 % vol
Auslese	13,8 % vol
Beerenauslese	16,8 % vol
Trockenbeerenauslese	19,6 % vol
Eiswein	16,8 % vol
Qualitätsschaumwein	8,3 % vol
Perlwein	8,3 % vol
Likörwein	12,0 % vol
Teilweise gegorener Traubenmost	8,3 % vol

3.3 Organoleptisch

Weißwein

Die Weißweine zeichnen sich meist durch eine feine Fruchtausprägung aus, aber auch würzige, kräutrige bis hin zu floralen Aromen. Bei Lagerung mit Holzkontakt zeigen sich auch Aromen wie Vanille, Röstaromen und nussige Aromen. Bei weinfehlerfreier reduktiver Ausbauweise zeigen sich auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein. Das Farbspektrum der Weißweine reicht von blass-gelbgrün über gelb bis goldgelb. Längere Maischekontaktzeit kann zu deutlichen hellroten oder orangenen Reflexen führen. Der Geschmack zeigt meist eine rebsortenspezifische Fruchtausprägung mit hoher Mineralität und Stoffigkeit sowie unter Umständen einer gewissen Kargheit. Der vorhandene Alkohol ist gut eingebunden. Die Säurestruktur ist harmonisch. Die Weine sind trocken bis süß.

Weißwein „Erstes Gewächs“

Weißweine, die als „Erstes Gewächs“ gekennzeichnet sind, zeichnen sich durch eine Aromatik aus, welche die abgegrenzte Lage eindeutig widerspiegelt. Dabei kann eine ausgeprägte Fruchtaromatik in den Hintergrund rücken, weinfehlerfreie reduktive Noten können den komplexen Geruch verstärken. Der Geschmack ist trocken, mit harmonischer Säurestruktur, und einer ausgeprägten Mineralität. Die Farbe ist hell- bis goldgelb.

Rotwein

Die Rotweine sind überwiegend geprägt von eleganten feinfruchtigen Aromen und einer samtigen Struktur mit dezenten Tanninen. Kräftige Rotweine zeichnen sich auch durch intensive Aromen von reifen Beerenfrüchten und einer ausgeprägten Phenolstruktur aus. Ausbau und Lagerung in Holzfässern unterschiedlicher Größe können zusätzlich Noten von Vanille, Kaffee oder Röstaromen beitragen. Bei weinfehlerfreier reduktiver Ausbauweise zeigen sich auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein. Die geschilderten Aromen finden sich im Geschmack wieder.



Die Rotweine weisen je nach Rebsorte unterschiedliche Rottöne von hellrot, über ziegel-, rubin-, granatrot, purpur, bläulich bis dunkelviolet, auch gegebenenfalls bräunliche Töne auf. Die Weine sind trocken bis süß.

Rotwein „Erstes Gewächs“

Rotweine, die als „Erstes Gewächs“ gekennzeichnet sind, zeichnen sich durch eine Aromatik aus, welche die abgegrenzte Lage eindeutig widerspiegelt. Das Aroma kann darüber hinaus geprägt sein von Beerenfrüchten sowie kräutrig floralen Noten. Der Ausbau im Holzfass unterschiedlicher Größe kann zusätzlich Noten von Vanille, Kaffee oder Röstaromen beitragen. Der Geschmack ist trocken mit eleganter Säurestruktur und gut eingebundenen Tanninen. Das Farbspektrum reicht von hellrot über ziegel-, rubin- bis granatrot, bei zunehmender Reife sind auch leichte bräunliche Nuancen möglich.

Roséwein

Die Roséweine zeichnen sich durch deutlich ausgeprägte Fruchtaromen und eine angenehme Frische aus. Bei weinfehlerfreier reduktiver Ausbauweise zeigen sich auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein. Die geschilderten Aromen finden sich im Geschmack wieder. Roséweine zeigen sich hell- bis blassrot beziehungsweise rosa bis pink, teilweise mit bläulichen Reflexen. Die Weine sind trocken bis süß.

Blanc de Noir(s)

Blanc de Noir(s) zeichnen sich durch deutlich ausgeprägte Fruchtaromen und eine angenehme Frische aus. Bei weinfehlerfreier reduktiver Ausbauweise zeigen sich auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein. Die geschilderten Aromen finden sich im Geschmack wieder. Blanc de Noir(s) weisen eine für Weißwein typische hellgelb bis gelbgrüne Farbe ohne rötliche Reflexe auf. Die Weine sind trocken bis süß.

Rotling

Der Rotling zeichnet sich durch deutlich ausgeprägte Fruchtaromen und eine angenehme Frische aus. Bei weinfehlerfreier reduktiver Ausbauweise zeigen sich auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein. Die geschilderten Aromen finden sich im Geschmack wieder. Die Farbe ist hell- bis blassrot teilweise mit bläulichen Reflexen. Die Weine sind trocken bis süß.

Prädikatswein

Bei Prädikatsweinen darf der natürliche Alkoholgehalt nicht verändert werden. Daher spiegeln sie besonders deutlich die Gegebenheiten des jeweiligen Jahrgangs in Wechselwirkung mit den natürlichen Rebsorten- und Lageneigenschaften wider. Die Prädikatsweine zeichnen sich dadurch aus, dass es sich ausschließlich um Weine handelt, die eine deutlich wahrnehmbare Restsüße zeigen. Die organoleptischen Eigenschaften der beschriebenen Weinarten gelten grundsätzlich auch für die Prädikatsweine.

Prädikatswein Kabinett

Durch die Verwendung der vorgeschriebenen Rebsorten zeigen sich die Weine fruchtbetont und aromatisch, vor allem Pfirsich, Aprikose, reife Früchte, mitunter auch Litschi und Rose. Bei weinfehlerfreier reduktiver Ausbauweise zeigen sich auch flintige Aromen wie Feuerstein, Rauch oder nasser Stein. Die Aromen finden sich auch im Geschmack wieder. Der geringere Alkoholgehalt und die Harmonie aus wahrnehmbarer Süße und lebendiger Säure sorgen für einen frischen Gesamteindruck. Die Farbe reicht von gelbgrün bis goldgelb.

Prädikatswein Spätlese

Durch die Verwendung vollreifer Trauben sind die Weine von harmonischer Fülle und haben einen intensiven, klaren, für die jeweilige Rebsorte typischen Charakter, der durch eine deutliche Fruchtsüße unterstützt wird. Die Farbe hängt von der verwendeten Rebsorte und dem Ausbaustil ab. Weißweine zeigen bereits stroh- bis goldgelbe Farbe, Rotweine in unterschiedlichen Rottönen.

Prädikatswein Auslese

Durch die Verwendung voll- bis überreifer, aber meist noch gesunder Trauben zeigt sich meist ein klarer Geschmack nach gelben und tropischen Früchten bis hin zu Aromen von Dörrobst, die sich mit zunehmender Alterung der Weine verstärken. Die Farbe hängt von der verwendeten Rebsorte und dem Ausbaustil ab. Weißweine zeigen meist eine goldgelbe Farbe, Rotweine sind intensiv rot.

Prädikatswein Beerenauslese

Die Weine werden aus überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen und meist mit Botrytis befallenen Trauben hergestellt. Der Geschmack ist geprägt durch die vollmundige Süße bei geringen bis moderaten Alkoholgehalten. Konzentrierte Aromen nach Rosinen, Dörrobst und Honig aber auch würzige Noten sind typisch. Die Farbe hängt von der verwendeten Rebsorte und dem Ausbaustil ab. Weißweine können goldgelb, mit zunehmender Reife auch bernsteinfarben erscheinen, die selten hergestellten Rotweine sind intensiv rot.

Prädikatswein Trockenbeerenauslese

Die Weine werden aus überreifen, eingetrockneten oder edelfaulen und meist mit Botrytis befallenen Trauben hergestellt. Der Geschmack ist geprägt durch die vollmundige Süße bei geringen bis moderaten Alkoholgehalten. Konzentrierte Aromen nach Rosinen, Dörrobst und Honig aber auch würzige Noten sind typisch, die Edelfäule prägt die Aromatik. Die Farbe hängt von der verwendeten Rebsorte und dem Ausbaustil ab. Weißweine können goldgelb, mit zunehmender Reife auch bernsteinfarben erscheinen, die selten hergestellten Rotweine sind intensiv rot.



Prädikatswein Eiswein

Die Weine werden hergestellt aus weitgehend gesunden, reifen Trauben, die zum Zeitpunkt der Ernte und Kelterung witterungsbedingt durchgefroren sind. Dies führt zu einem sehr hohen natürlichen Alkoholgehalt durch die Konzentration der Traubenhaltstoffe. Die Weine weisen intensive und konzentrierte Aromen von Dörrobst und Honig auf. Im Geschmack sind sie geprägt von einer hohen fruchtigen Süße und einer konzentrierten Säure. Die Farbe hängt von der verwendeten Rebsorte und dem Ausbaustil ab. Eisweine aus weißen Rebsorten weisen meist eine strohgelbe Farbe auf. Die extrem selten hergestellten Eisweine aus roten Rebsorten sind auf Grund der Produktionsweise blass- bis hellrot.

Likörwein weiß

Weißer Likörwein ist blass hell bis bernsteinfarben. Längere Maischekontaktzeit kann bei bestimmten Rebsorten zu deutlichen hellroten Reflexen führen. Im Geruch zeigen sich hochreife Aromen und Frucht, mitunter auch Honig, Nüsse oder getrocknete Früchte. Im Holzfass ausgebauter oder gelagerter weißer Likörwein weist leichte bis kräftige Röst- oder Karamellaromen auf. Diese Aromen finden sich im Geschmack wieder. Bei hohen Alkoholgehalten ist meist eine deutliche Süße bemerkbar. Trockene Likörweine verfügen über eine leicht oxidative Note.

Likörwein rot

Roter Likörwein ist in der Farbe tief dunkelrot bis braunrot. Das Aroma ist geprägt von dunklen Waldfrüchten, Nüssen oder Dörrobst. Im Holzfass ausgebauter oder gelagerter roter Likörwein weist leichte bis kräftige Röst- oder Karamellaromen auf. Diese Aromen finden sich im Geschmack wieder. Bei hohen Alkoholgehalten ist meist eine deutliche Süße bemerkbar. Trockene Likörweine verfügen über eine leicht oxidative Note.

Qualitätsschaumwein weiß

Weißer Qualitätsschaumwein ist feinschäumend mit eleganter Perlage und erscheint von blass gelbgrün bis goldgelb. Bei längerer Maischekontaktzeit bei der Grundweinbereitung können auch rötliche Reflexe erscheinen. Im Geruch zeigen sich meist fruchtige rebsortenspezifische Aromen. Bei zunehmender Lagerungsdauer vor dem Degorgieren treten auch Aromen von Hefe und Brioche auf. Der Geschmack reicht von brut nature bis trocken, bei einer rebsortentypischen Fruchtausprägung.

Qualitätsschaumwein weiß Réserve

Weißer Qualitätsschaumwein Réserve ist feinschäumend mit eleganter Perlage und erscheint von blass gelbgrün bis goldgelb. Bei längerer Maischekontaktzeit bei der Grundweinbereitung können auch rötliche Reflexe erscheinen. Im Geruch zeigen sich auf Grund der vorgeschriebenen längeren Lagerungsdauer vor dem Degorgieren reifere Aromen, oft in Kombination mit Noten von Butter oder geröstetem Brot. Der Geschmack reicht von brut nature bis brut.

Crémant weiß

Weißer Crémant weist eine Farbe von einem hellen Gelb mit grünlichen Reflexen bis hin zu einem Goldgelb auf. Er zeichnet sich durch eine gleichmäßige Perlage mit feinen, zarten und anhaltenden Bläschen aus. Im Geruch entfalten sich Aromen von weißen Blüten, vermischt mit fruchtigen Noten wie Pfirsich oder Aprikose. Der Geschmack reicht von brut nature bis brut bei einer angenehmen Kombination aus Frische und Süße.

Crémant weiß Réserve

Weißer Crémant Réserve weist eine Farbe von einem hellen Gelb mit grünlichen Reflexen bis hin zu einem Goldgelb auf. Er zeichnet sich durch eine gleichmäßige Perlage mit feinen, zarten und anhaltenden Bläschen aus. Im Geruch zeigen sich auf Grund der vorgeschriebenen längeren Lagerungsdauer vor dem Degorgieren reifere Aromen, oft in Kombination mit Noten von Butter oder geröstetem Brot. Der Geschmack reicht von brut nature bis brut.

Qualitätsschaumwein rot

Rote Qualitätsschaumweine sind feinschäumend mit eleganter Perlage und erscheinen in unterschiedlichen Rottönen. Im Geruch zeigen sich rebsortenspezifische Aromen, meist nach hell- oder dunkelroten Beeren. Bei zunehmender Lagerungsdauer vor dem Degorgieren treten auch Aromen von Hefe und Brioche auf. Der Geschmack reicht von brut nature bis trocken, bei einer rebsortentypischen Fruchtausprägung.

Qualitätsschaumwein rosé

Qualitätsschaumweine rosé sind feinschäumend mit eleganter Perlage. Sie weisen eine hell- bis blassrote Farbe auf. Im Geruch zeigen sich rebsortenspezifische Fruchtaromen. Bei zunehmender Lagerungsdauer vor dem Degorgieren treten auch Aromen von Hefe und Brioche auf. Der Geschmack reicht von brut nature bis trocken, bei einer rebsortentypischen Fruchtausprägung.

Qualitätsschaumwein Blanc de Noir(s)

Qualitätsschaumweine Blanc de Noir(s) sind feinschäumend mit eleganter Perlage. Sie weisen die für weißen Qualitätsschaumwein typische blass gelbgrüne bis goldgelbe Farbe ohne rötliche Reflexe auf. Im Geruch zeigen sich rebsortenspezifische Fruchtaromen. Bei zunehmender Lagerungsdauer vor dem Degorgieren treten auch Aromen von Hefe und Brioche auf. Der Geschmack reicht von brut nature bis trocken, bei einer rebsortentypischen Fruchtausprägung.

Qualitätsschaumwein rosé Réserve

Qualitätsschaumweine rosé Réserve sind feinschäumend mit eleganter Perlage. Sie weisen eine hell- bis blassrote Farbe auf. Im Geruch zeigen sich auf Grund der vorgeschriebenen längeren Lagerungsdauer vor dem Degorgieren



reifere Aromen, oft in Kombination mit Noten von Butter oder geröstetem Brot. Der Geschmack reicht von brut nature bis brut.

Qualitätsschaumwein Blanc de Noir(s) Réserve

Qualitätsschaumweine Blanc de Noir(s) Réserve sind feinschäumend mit eleganter Perlage. Sie weisen die für weißen Qualitätsschaumwein Réserve typische blass gelbgrüne bis goldgelbe Farbe ohne rötliche Reflexe auf. Im Geruch zeigen sich auf Grund der vorgeschriebenen längeren Lagerungsdauer vor dem Degorgieren reifere Aromen, oft in Kombination mit Noten von Butter oder geröstetem Brot. Der Geschmack reicht von brut nature bis brut.

Crémant rosé

Crémant rosé weist eine transparent rosa Farbe in unterschiedlicher Intensität auf. Er zeichnet sich durch eine gleichmäßige Perlage mit feinen, zarten und anhaltenden Bläschen aus. Im Geruch entfalten sich Aromen von roten Beeren wie Himbeere, Erdbeere, vermischt mit fruchtigen Noten wie Orange oder rotem Apfel. Der Geschmack reicht von brut nature bis brut bei einer angenehmen Kombination aus Frische und Süße.

Crémant rosé Réserve

Crémant rosé Réserve weist eine transparent rosa Farbe in unterschiedlicher Intensität auf. Er zeichnet sich durch eine gleichmäßige Perlage mit feinen, zarten und anhaltenden Bläschen aus. Im Geruch zeigen sich auf Grund der vorgeschriebenen längeren Lagerungsdauer vor dem Degorgieren reifere Aromen, oft in Kombination mit Noten von Butter oder geröstetem Brot. Der Geschmack reicht von brut nature bis brut.

Qualitätsschaumwein Rotling

Qualitätsschaumweine Rotling sind feinschäumend mit eleganter Perlage und weisen eine hell- bis blassrote Farbe auf, teilweise mit bläulichen Reflexen, in Abhängigkeit davon, welche Rebsorten zur Herstellung des Grundweins verwendet werden. Im Geruch zeigen sich ausgeprägte Fruchtaromen. Bei zunehmender Lagerungsdauer vor dem Degorgieren treten auch Aromen von Hefe und Brioche auf. Der Geschmack reicht von brut nature bis trocken, bei einer rebsortentypischen Fruchtausprägung.

Perlwein weiß

Weißer Perlwein sind feinperlig und erscheinen gelbgrün bis goldgelb. Längere Maischekontaktzeit kann bei bestimmten Rebsorten zu deutlichen hellroten Reflexen führen. Sie zeigen eine rebsortenspezifische Fruchtausprägung. Im Geschmack sind sie trocken bis mild und weisen eine harmonische Säurestruktur auf.

Perlwein rot

Rote Perlweine sind feinperlig und erscheinen in unterschiedlichen Rottönen. Sie zeigen eine rebsortenspezifische Fruchtausprägung. Im Geschmack sind sie trocken bis mild und weisen eine harmonische Säurestruktur auf.

Perlwein rosé

Perlweine rosé sind feinperlig. Roséfarbene Perlweine weisen eine hell- bis blassrote Farbe auf. Die Perlweine zeigen eine rebsortenspezifische Fruchtausprägung. Im Geschmack sind sie trocken bis mild und weisen eine harmonische Säurestruktur auf.

Perlwein Blanc de Noir(s)

Perlweine Blanc de Noir(s) sind feinperlig. Sie weisen eine für weißen Perlwein typische gelbgrüne bis goldgelbe Farbe ohne rötliche Reflexe auf. Die Perlweine zeigen eine rebsortenspezifische Fruchtausprägung. Im Geschmack sind sie trocken bis mild und weisen eine harmonische Säurestruktur auf.

Perlwein Rotling

Perlweine Rotling sind feinperlig und weisen eine hell- bis blassrote Farbe auf, teilweise mit bläulichen Reflexen, in Abhängigkeit davon, welche Rebsorten zur Herstellung des Grundweins verwendet werden. Sie zeigen eine rebsortenspezifische Fruchtausprägung. Im Geschmack sind sie trocken bis mild und weisen eine harmonische Säurestruktur auf.

Teilweise gegorener Traubenmost weiß

Weißer teilweise gegorener Traubenmost erscheint grünlich bis gelb und zeigt sich auf Grund der sich in Schwebelage befindenden Hefe mit hellen Eintrübungen. Längere Maischekontaktzeit kann bei bestimmten Rebsorten zu deutlichen hellroten Reflexen führen. Der Geruch ist geprägt von typischen Gäraromen mit teilweise erkennbaren rebsortenspezifischen Aromen. Der Geschmack wird von der Gärungskohlensäure geprägt und ist, je nach Stand der Gärung, deutlich bis wenig süß.

Teilweise gegorener Traubenmost rot

Roter teilweise gegorener Traubenmost erscheint in unterschiedlichen hellen Rottönen und zeigt sich auf Grund der sich in Schwebelage befindenden Hefe mit hellen Eintrübungen. Der Geruch ist geprägt von typischen Gäraromen mit teilweise erkennbaren rebsortenspezifischen Aromen. Der Geschmack wird von der Gärungskohlensäure geprägt und ist, je nach Stand der Gärung, deutlich bis wenig süß.

Teilweise gegorener Traubenmost rosé

Roséfarbener teilweise gegorener Traubenmost erscheint hell- bis blassrot und zeigt sich auf Grund der sich in Schwebelage befindenden Hefe mit hellen Eintrübungen. Der Geruch ist geprägt von typischen Gäraromen mit teilweise



erkennbaren rebsortenspezifischen Aromen. Der Geschmack wird von der Gärungskohlensäure geprägt und ist, je nach Stand der Gärung, deutlich bis wenig süß.

Teilweise gegorener Traubenmost Rotling

Teilweise gegorener Traubenmost Rotling erscheint hell- bis blassrot, teilweise mit bläulichen Reflexen, in Abhängigkeit davon, welche Rebsorten zur Herstellung verwendet werden, und zeigt sich auf Grund der sich in Schwebelage befindenden Hefe mit hellen Eintrübungen. Der Geruch ist geprägt von typischen Gäraromen mit teilweise erkennbaren rebsortenspezifischen Aromen. Der Geschmack wird von der Gärungskohlensäure geprägt und ist, je nach Stand der Gärung, deutlich bis wenig süß

4 Abgrenzung des Gebiets

Zur geschützten Ursprungsbezeichnung Franken gehören die Rebflächen folgender Städte, Gemeinden und deren Ortsteile. Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenscharf abgegrenzten Rebflächen, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind.

Regierungsbezirk Oberfranken:

Kreisfreie Stadt: Bamberg

Landkreis Bamberg: Oberhaid, Viereth-Trunstadt

Regierungsbezirk Mittelfranken:

Landkreis Ansbach: Adelshofen, Rothenburg ob der Tauber

Landkreis Neustadt an der Aisch - Bad Windsheim: Bad Windsheim, Dietersheim, Ergersheim, Ippesheim, Ipsheim, Markt Nordheim, Neustadt an der Aisch, Sugenheim, Weigenheim

Regierungsbezirk Unterfranken:

Kreisfreie Städte: Aschaffenburg, Schweinfurt, Würzburg

Landkreis Aschaffenburg: Alzenau in Unterfranken, Großostheim, Hösbach

Landkreis Bad Kissingen: Elfershausen, Euerdorf, Fuchsstadt, Hammelburg, Ramsthal, Sulzthal

Landkreis Haßberge: Aidhausen, Ebelsbach, Eltmann, Gädheim, Haßfurt, Knetzgau, Königsberg in Bayern, Sand am Main, Zeil am Main

Landkreis Kitzingen: Abtswind, Albertshofen, Buchbrunn, Castell, Dettelbach, Großlangheim, Iphofen, Kitzingen, Kleinlangheim, Mainbernheim, Mainstockheim, Marktbreit, Markt Einersheim, Marktsteft, Nordheim am Main, Obernbreit, Prichsenstadt, Rödelsee, Rüdenhausen, Schwarzach am Main, Segnitz, Seinsheim, Sommerach, Sulzfeld am Main, Volkach, Wiesenbrunn, Willanzheim

Landkreis Miltenberg: Bürgstadt, Eichenbühl, Elsenfeld, Erlenbach am Main, Dorfprozelten, Großheubach, Großwallstadt, Klingenberg am Main, Miltenberg, Mömlingen, Röllbach, Wörth am Main, Weilbach

Landkreis Main-Spessart: Arnstein, Erlenbach bei Marktheidenfeld, Eußenheim, Gemünden am Main, Gössenheim, Himmelstadt, Karlstadt, Karsbach, Kreuzwertheim, Marktheidenfeld, Retzstadt, Thüngen, Triefenstein, Zelligen

Landkreis Schweinfurt: Bergrheinfeld, Dingolshausen, Donnersdorf, Frankenwinheim, Gerolzhofen, Kolitzheim, Lülshausen, Michelau im Steigerwald, Oberschwarzach, Schonungen, Schwanfeld, Sulzheim, Waigolshausen, Wipfeld

Landkreis Würzburg: Bieberehren, Bergtheim, Eibelstadt, Eisenheim, Erlabrunn, Frickenhausen am Main, Gerbrunn, Greußenheim, Güntersleben, Leinach, Margetshöchheim, Neubrunn, Ochsenfurt, Randersacker, Remlingen, Rimpf, Röttingen, Rottendorf, Sommerhausen, Tauberrettersheim, Theilheim, Thüngersheim, Uettingen, Veitshöchheim, Winterhausen.

5 Traditionelle Begriffe

Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein und Likörwein sind zusätzlich zum bestehenden Weinnamen obligatorisch mit einem der in Buchstabe a) genannten traditionellen Begriffe zu kennzeichnen und können zusätzlich mit einem der in Buchstabe b) gelisteten traditionellen Begriffe gekennzeichnet werden. Teilweise gegorener Traubenmost kann zusätzlich mit dem in Buchstabe b) genannten traditionellen Begriff „Federweisser“/„Federweißer“ gekennzeichnet werden.

a) Qualitätswein, auch ergänzt durch b. A.

Prädikatswein ergänzt durch:

Kabinett,

Spätlese,

Auslese,

Beerenauslese,

Trockenbeerenauslese,

Eiswein

Qualitätssperlwein, ergänzt durch b. A.

Sekt b. A.



Winzersekt

Qualitätslikörwein, ergänzt durch b. A.

b) Federweisser/Federweißer

Weißherbst

6 Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

6.1 Spezifische önologische Verfahren: Es ist geltendes Recht anzuwenden.

6.2 Einschlägige Einschränkungen für die Weinbereitung: Es ist geltendes Recht anzuwenden.

6.3 Anbauverfahren: Es ist geltendes Recht anzuwenden.

7 Hektarhöchstertag

Es gilt ein Hektarhöchstertag von 90 hl/ha zuzüglich einer 20 % Überlagerungsmöglichkeit.

Bei der Angabe einer Einzellage oder eines Gewanns gilt ein Hektarhöchstertag von 70 hl/ha.

Bei der Verwendung des Begriffs „Erstes Gewächs“ gilt ein Hektarhöchstertag von 60 hl/ha beziehungsweise 70 hl/ha, soweit die verwendeten Weintrauben von Steillagenflächen stammen, deren Neigung mindestens 30 % beträgt.

8 Zugelassene Keltertraubensorten

Weiße Rebsorten:

Adelränkisch, Albalonga, Arinto, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Blütenmuskateller, Bronner, Bukettrebe, Bukettsilvaner, Cabernet Blanc, Calardis Blanc, Calardis Musqué, Calardis Soleil, Chardonnay, Chenin Blanc, Donau-riesling, Donauveltliner, Ehrenfelser, Faberrebe, Felicia, Fontanara, Früher Roter Malvasier, Geisdutte, Gelber Muskateller, Gelber Orleans, Gf-GA 52-42, Goldmuskateller, Goldriesling, Grüner Silvaner, Grünränkisch, Grüner Veltliner, Hecker, Helios, Hibernat, Huxelrebe, Johanniter, Kanzler, Kerner, Kernling, Lämmerschwanz, Manzoni bianco, Mariensteiner, Merzling, Morio Muskat, Müller Thurgau, Muscaris, Muskat Ottonel, Optima 113, Ortega, Osteiner, Perle, Phoenix, Prinzipal, Riesel, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Müller Thurgau, Roter Muskateller, Roter Riesling, Roter Traminer, Ruländer, Sauvignac, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gryn, Sauvitage, Scheurebe, Schönburger, Sémillon, Solaris, Soreli, Sauvignier Gris, Verdejo blanco, Vignier, Vogelfränkisch, Voltis, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Heunisch, Weißer Lagler, Weißer Räuschling, Weißer Riesling, Würzer

Rote Rebsorten:

Acolon, Affenthaler, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Blauer Gänsfüßer, Blauer Kölner, Blauer Limberger, Blauer Muskateller, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Cubin, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Franc, Cabernet Jura, Cabernet Mitos, Cabernet Sauvignon, Cabertin, Calardis Royal, Carillon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hartblau, Helfensteiner, Kleiner Fränkischer Burgunder, Laurot, Levitage, Malbec, Merlot, Merlot Khorus, Mohrenkönigin, Monarch, Müllerrebe, Muskat Trollinger, Nebbiolo, Palas, Pinot Nova, Pinotin, Prior, Regent, Rondo, Rosenmuskateller, St. Laurent, Sangiovese, Satin Noir, Süßschwarz, Syrah, Tauberschwarz, VB Cal. 1-22

Rotling

Alle genannten Rebsorten dürfen für die Herstellung von Rotling verwendet werden.

„Fränkischer Satz“

Alle genannten Rebsorten dürfen für die Herstellung von Weinen mit der Bezeichnung „Fränkischer Satz“ verwendet werden.

9 Angaben, aus denen sich der Zusammenhang gemäß Verordnung (EU) Nummer 1308/2013 Artikel 93 Absatz 1 Buchstabe a Ziffer i ergibt

9.1 Geografische Verhältnisse

9.1.1 Landschaft und Morphologie

Das Weinbaugebiet Franken liegt im nördlichen Bereich des Freistaats Bayern und wird räumlich eingefasst durch die Mittelgebirge Spessart, Odenwald, Rhön, Hassberge und den Steigerwald. Das Flusssystem des Mains entwässert den gesamten Raum und ist gleichzeitig markantes Kennzeichen der Region.

Durch den mäanderartigen Verlauf des Mains und seiner Nebenflüsse wurden die für den Weinbau und seine Landschaft so prägenden Steillagen an den sogenannten Prallhängen des Maintals heraus geformt. Diese Lagen weisen in der Regel eine süd- bis westlich ausgerichtete hohlspiegelartige Form auf. Vielfach sind diese noch durch sogenannte „Klingen“ – ehemalige Entwässerungsrinnen der Hochfläche – durchbrochen, so dass eine kleinräumige und vielschichtige Struktur an Einzellagen mit unterschiedlichen Mikroklimata entstanden ist. Im Bereich des Steigerwalds dagegen bilden die Tonschichten des Keupers ebenfalls nach Süden und Westen ausgerichtete, natürliche geologische Stufen für den Weinbau.

9.1.2 Geologie

Mit Ausnahme des Vorspessarts im Westen der Region, dort wurden die Böden aus dem anstehenden Material des Grundgebirges – Gneis und Glimmerschiefer – gebildet, sind die Gesteinsfolgen der erdgeschichtlichen Periode der



Trias (225 bis 195 mya) landschaftsbildend und prägend für den Frankenwein. Die charakteristische Schichtstufenlandschaft wird durch die von West nach Ost abfallenden Gesteine des Buntsandsteins, des Muschelkalkes und des Keupers und den dazwischenliegenden Verebnungsflächen geformt. Während die Verebnungsflächen, die mainfränkischen Platten, durch Lößanwehungen überwiegend landwirtschaftlich genutzt werden, stehen auf den Böden des Buntsandsteins, des Muschelkalkes und des Keupers Reben. Dieses räumliche Nebeneinander unterschiedlicher Gesteine der Trias ist für den Weinbau einzigartig. Im Maintal sind durch fluviatile Sedimente auch sandige Böden vorzufinden.

9.2 Natürliche Einflüsse

Das Weinbaugebiet Franken liegt in der Übergangszone vom kühlgemäßigten, subozeanischen zum subkontinentalen Klima. Von West nach Ost nimmt der subkontinentale Klimabereich zu. Die Kennzeichen sind trockene und heiße Sommer, das Weinbaugebiet Franken zählt mit unter 550 mm durchschnittlichem Jahresniederschlag zu der trockensten Region Bayerns. Im Winter dagegen sorgen kontinentale östliche Strömungen für eine starke Auskühlung mit der Folge von Winterfrösten und Spätfrösten. Das jeweilige Kleinklima der Einzellagen, bedingt durch Inklination, Exposition, Bodenfeuchte, Frostgefahr und Einstrahlungsenergie, hat daher einen wesentlichen Einfluss auf die Weinqualität.

9.3 Menschliche Einflüsse

Bedingt durch die Erbfolge der Realteilung ist das Weinbaugebiet Franken nach wie vor sehr kleinteilig strukturiert. Ein Anteil von circa 20 % Steil- und Terrassenlagen erfordert einen großen Arbeitsaufwand. Mit umfangreichen Flurneueordnungsverfahren konnten circa 60 % der Rebfläche zeitgemäßen Bewirtschaftungsverfahren zugeführt werden. Heute ermöglichen sie den Erhalt der Steil- und Terrassenlagen. Der subkontinentale Klimabereich („Cool Climate“) ermöglicht zwar die Erzeugung einzigartiger Weiß- und Rotweine sowie herausragender edelsüßer Weine, erfordert andererseits von der Weinwirtschaft intensive Pflege und einen nach wie vor hohen Handarbeitseinsatz. Auf Grund zunehmender Trockenheitsphasen müssen immer mehr Rebflächen mittels Anlagen zur Tröpfchenbewässerung zusätzlich in der Vegetationsperiode mit Wasser versorgt werden.

Die vorhandenen Ausgangsgesteine Buntsandstein, Muschelkalk, Keuper und Glimmerschiefer mit den daraus entstandenen Böden, insbesondere verbunden mit den Rebsorten Silvaner, Müller-Thurgau, Riesling, Burgunder und Domina, unterstreichen mit der jahrhundertealten Erfahrung und Handwerkskunst der Winzer den gelungenen Evolutionsprozess zwischen Rebe und Standort. Dieser ist in der Typizität, Mineralität und Individualität der Lagen und ihrer Rebsorten für den Konsumenten in den jeweiligen Weinen schmeckbar und nachvollziehbar.

9.4 Kategorien von Erzeugnissen

Die nachfolgenden Ausführungen beziehen sich auf die Kategorien Wein, Qualitätsschaumwein, Perlwein und Likörwein.

9.4.1 Erzeugnis „Wein“ („Qualitätswein“ und „Prädikatswein“)

Weine müssen die in Nummer 3.2 benannten Mindestanforderungen erfüllen.

9.4.2 Erzeugnis „Perlwein“

Perlwein muss die in Nummer 3.2 benannte Mindestanforderung erfüllen. Die Herstellung erfolgt durch Gärung oder Rückführung von aus im jeweiligen Gebinde durch alkoholische Gärung selbst entstandenen Kohlendioxid.

9.4.3 Erzeugnis „Qualitätsschaumwein“

Das Grundprodukt muss die in Nummer 3.2 benannte Mindestanforderung erfüllen. Je nach Vegetationsstand und Standort müssen die Trauben der für die Erzeugung von Grundwein ausgewählten Weinberge zu einem früheren Zeitpunkt abgeerntet werden, um die für einen Qualitätsschaumwein prägnante Säurestruktur zu erhalten. Der fertige Grundwein wird dann der zweiten Gärung zugeführt, gegebenenfalls in Sektfaschen gefüllt, wenn es sich um die Spezialität des Verfahrens der traditionellen Flaschengärung handelt. Hierbei muss das Erzeugnis mindestens neun Monate auf der Flasche reifen.

9.4.4 Erzeugnis „Likörwein“

Likörwein muss die in Nummer 3.2 benannte Mindestanforderung erfüllen.

9.4.5 Erzeugnis „Teilweise gegorener Traubenmost“

Teilweise gegorener Traubenmost muss die in Nummer 3.2 benannte Mindestanforderung erfüllen.

10 Weitere wesentliche Bedingungen für die Aufmachung, Etikettierung sowie alle sonstigen wesentlichen Anforderungen

10.1 Amtliche Prüfung

Titel: Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein

Rechtsrahmen: Einzelstaatliches Recht

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Um die in Nummer 5 aufgeführten traditionellen Begriffe auf dem Etikett verwenden zu dürfen, müssen Wein (Qualitätswein, Prädikatswein), Likörwein (Qualitätslikörwein b. A.), Perlwein (Qualitätsperlwein b. A.) und Qualitätsschaumwein (Sekt b. A.) zuvor eine amtliche Prüfung, die sich in eine analytische und eine sensorische Prüfung gliedert, erfolgreich durchlaufen haben. Diese Prüfung entfällt für teilweise gegorenen Traubenmost.



10.2 Verwendung des traditionellen Begriffs Prädikatswein ergänzt durch Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein

Titel: Wein

Rechtsrahmen: Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedsstaaten vorgesehen

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Die Verwendung des in Nummer 5 Buchstabe a genannten traditionellen Begriffs „Prädikatswein“ ergänzt durch Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein darf ausschließlich in Verbindung mit der Angabe einer Gemeinde, eines Ortsteils, einer Einzellage oder eines Gewanns (kleinere geografische Einheit, die in der Liegenschaftskarte abgegrenzt und deren Name in die Bayerische Weinbergsrolle eingetragen ist) erfolgen. Erfolgt die Angabe einer Gemeinde oder eines Ortsteils, hält der Weißwein oder Rotwein die nach den Rechtsakten der Europäischen Union bei Wein geltenden Anforderungen für die Verwendung der Geschmacksangabe „süß“ ein. Erfolgt die Angabe einer Einzellage oder eines Gewanns, hält der Weißwein oder Rotwein die nach den Rechtsakten der Europäischen Union bei Wein geltenden Anforderungen für die Verwendung der Geschmacksangabe „lieblich“ oder „süß“ ein.

10.3 Verwendung des traditionellen Begriffs Prädikatswein ergänzt durch Kabinett

Titel: Wein

Rechtsrahmen: Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedsstaaten vorgesehen

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Die Verwendung des in Nummer 5 Buchstabe a genannten traditionellen Begriffs „Prädikatswein“ ergänzt durch Kabinett darf ausschließlich bei Weinen erfolgen, zu deren Erzeugung, mit Ausnahme der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse, die Rebsorten Weißer Riesling, Rieslaner, Scheurebe und Roter Traminer verwendet werden. Der vorhandene Alkoholgehalt beträgt maximal 11,5 % vol. Der Zuckergehalt beträgt mindestens 12 g/l.

10.4 Verwendung des traditionellen Begriffs Prädikatswein ergänzt durch Spätlese

Titel: Wein

Rechtsrahmen: Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedsstaaten vorgesehen

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Die Verwendung des in Nummer 5 Buchstabe a genannten traditionellen Begriffs „Prädikatswein“ ergänzt durch Spätlese darf ausschließlich in Verbindung mit der Angabe einer Einzellage oder eines Gewanns (kleinere geografische Einheit, die in der Liegenschaftskarte abgegrenzt und deren Name in die Bayerische Weinbergsrolle eingetragen ist) erfolgen. Der Weißwein oder Rotwein hält die nach den Rechtsakten der Europäischen Union bei Wein geltenden Anforderungen für die Verwendung der Geschmacksangabe „lieblich“ oder „süß“ ein.

10.5 Verwendung des traditionellen Begriffs „Federweisser“/„Federweißer“

Titel: Teilweise gegorener Traubenmost

Rechtsrahmen: Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedsstaaten vorgesehen

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Die Verwendung des in Nummer 5 Buchstabe b genannten traditionellen Begriffs „Federweisser“/„Federweißer“ kann in Verbindung mit dem Eigenschaftswort „fränkischer“ erfolgen. Dies ersetzt nicht die obligatorische Angabe der geschützten Ursprungsbezeichnung Franken.

10.6 Kleinere geografische Einheiten

Titel: Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein

Rechtsrahmen: Einzelstaatliches Recht

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Die Bayerische Weinbergsrolle stellt das Verzeichnis der für die kleineren geografischen Einheiten zugelassenen Namen von Bereichen, Groß- und Einzellagen sowie Gewannen dar. In der Bayerischen Weinbergsrolle sind die entsprechenden Grenzen nach Katasterbezeichnungen (Gemarkung, Flur, Gewinn, Flurstück) eingetragen.

10.6.1 Bereich und Großlage

Titel: Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein

Rechtsrahmen: Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedsstaaten vorgesehen

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften



Beschreibung:

Es ist geltendes Recht anzuwenden. Die Angabe des in Nummer 5 Buchstabe a genannten traditionellen Begriffs „Prädikatswein“ ergänzt durch Spätlese, Auslese, Beerenauslese, Trockenbeerenauslese oder Eiswein ist nicht erlaubt.

10.6.2 Gemeinde oder Ortsteil

Titel: Wein, Likörwein, Perlwein, Qualitätsschaumwein

Rechtsrahmen: Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedsstaaten vorgesehen

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Es ist geltendes Recht anzuwenden. Die Angabe des in Nummer 5 Buchstabe a genannten traditionellen Begriffs „Prädikatswein“ ergänzt durch Spätlese ist nicht erlaubt.

10.6.3 Einzellage und Gewann

Titel: Wein

Rechtsrahmen: Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedsstaaten vorgesehen

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Es ist geltendes Recht anzuwenden.

Namen von Einzellagen oder Gewannen dürfen nur für Weine verwendet werden, die aus Keltertraubensorten gemäß Nummer 8 hergestellt wurden und bei denen nach geltendem Recht ausschließlich eine der folgenden Rebsorten oder ihrer Synonyme verpflichtend angegeben wird: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Rieslaner, Chardonnay, Domina, Blauer Limberger, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Es handelt sich um einen weißen oder roten Qualitätswein, der die nach den Rechtsakten der Europäischen Union bei Wein geltenden Anforderungen für die Verwendung der Geschmacksangabe „trocken“ einhält, oder einen weißen oder roten Prädikatswein nach Nummer 10.2 oder 10.3.

Der Hektarhöchstertrag wird auf 70 hl/ha festgelegt. Der Hektarertrag ist rebsorten- und parzellenbezogen im Herbstbuch zu erfassen.

10.6.4 „Erstes Gewächs“

Titel: Wein

Rechtsrahmen: Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedsstaaten vorgesehen

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Es ist geltendes Recht anzuwenden. Mit Ausnahme der zur Süßung verwendeten Erzeugnisse dürfen nur folgende Rebsorten zur Erzeugung verwendet werden: Grüner Silvaner, Blauer Silvaner, Weißer Riesling, Weißer Burgunder, Ruländer, Scheurebe, Roter Traminer, Chardonnay, Blauer Spätburgunder, Blauer Frühburgunder.

Die Trauben zur Erzeugung des Weins müssen von Rebflächen stammen, die enger eingegrenzt sind als die Rebflächen der g.U. Franken (siehe Nummer 4). Die genaue Abgrenzung ergibt sich aus den Karten mit den parzellenscharf abgegrenzten Rebflächen, welche unter www.ble.de/eu-qualitaetskennzeichen-wein einsehbar sind. In diesen Karten sind die Rebflächen deutlich von den übrigen Flächen der g.U. Franken zu unterscheiden.

Die qualitative Abgrenzung der Rebflächen erfolgt durch die Bewirtschafter und Erzeuger vor Ort unter Berücksichtigung von Faktoren wie Geologie, Hangneigung und Exposition sowie Homogenität der Lage, historische Bedeutung der Lage, ökonomische Bedeutung sowie Bekanntheit und Qualität der Weine.

Der Vorschlag zur Abgrenzung wird gemeinsam mit einer Begründung an den Ausschuss „Profilierung und Herkunft“ im Fränkischen Weinbauverband e. V. übermittelt. Der Ausschuss „Profilierung und Herkunft“ prüft den Vorschlag auf Plausibilität. Ist die Abgrenzung für den Ausschuss „Profilierung und Herkunft“ nicht plausibel, erhalten die Bewirtschafter und Erzeuger die Möglichkeit zur Stellungnahme. Ist die Abgrenzung für den Ausschuss „Profilierung und Herkunft“ plausibel, wird diese in Form der Karte im Rahmen des nächsten Antrags zur Änderung der g.U. Franken Teil der Produktspezifikation.

Der Hektarertrag ist rebsorten- und parzellenbezogen im Herbstbuch zu erfassen.

10.6.5 „Fränkischer Satz“

Titel: Wein

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

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften



Beschreibung:

Die Bezeichnung „Fränkischer Satz“ darf nur für einen Wein verwendet werden, der aus mindestens fünf verschiedenen Keltertraubensorten hergestellt ist, deren Trauben aus einem gemischt gepflanzten Weinberg (Feldstück) stammend zum gleichen Zeitpunkt gemeinsam geerntet, gekeltert und ausgebaut werden. Der Wein hält die nach den Rechtsakten der Europäischen Union bei Wein geltenden Anforderungen für die Verwendung der Geschmacksangabe „trocken“ ein.

10.7 Rebsorten mit Zuchtnummern

Titel: Wein, Likörwein, Qualitätsschaumwein, Perlwein, Teilweise gegorener Traubenmost

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

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Für Erzeugnisse der geschützten Ursprungsbezeichnung „Franken“, die unter Angabe des Rebsortennamens vermarktet werden, dürfen zur Etikettierung nur Klarnamen verwendet werden. Der Verschnitt mit Zuchtstämmen ist möglich.

Sofern ein Erzeugnis nur aus Trauben von Zuchtstämmen hergestellt worden ist, ist dieses Erzeugnis ohne Angabe der Rebsorte zu vermarkten.

10.8 Crémant

Titel: Qualitätsschaumwein

Rechtsrahmen: Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedsstaaten vorgesehen

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Es ist geltendes Recht anzuwenden.

Mit Ausnahme der verwendeten Versanddosage dürfen zur Erzeugung von Crémant ausschließlich folgende Rebsorten verwendet werden: Grüner Silvaner, Weißer Riesling, Blauer Silvaner, Auxerrois, Chardonnay, Blauer Spätburgunder, Müllerrebe, Weißer Burgunder, Ruländer.

Es handelt sich um einen Qualitätsschaum weiß oder Qualitätsschaumwein rosé, der die nach den Rechtsakten der Europäischen Union bei Qualitätsschaumwein geltenden Anforderungen für die Verwendung der Begriffe „brut nature“, „extra brut“ oder „brut“ einhält.

Das Erzeugnis muss vom Zeitpunkt der Bereitung der Cuvée an mindestens fünfzehn Monate lang ununterbrochen in demselben Betrieb auf seinem Trub gelagert haben, bevor dieses durch Degorgieren von seinem Trub getrennt wird.

In der Etikettierung ist der Begriff „Crémant“ in Verbindung mit dem Namen der geschützten Ursprungsbezeichnung als „Crémant Franken“ anzugeben. Der Ausdruck „Crémant Franken“ kann in Verbindung mit der Angabe „geschützte Ursprungsbezeichnung“ oder mit dem traditionellen Begriff „Sekt b. A.“ als Bezeichnung verwendet werden.

10.9 Réserve

Titel: Qualitätsschaumwein

Rechtsrahmen: Von einer die g.U./g.g.A. verwaltenden Organisation, sofern von den Mitgliedsstaaten vorgesehen

Art der Bedingung: Zusätzliche Kennzeichnungsvorschriften

Beschreibung:

Es ist geltendes Recht anzuwenden.

Das Erzeugnis muss vom Zeitpunkt der Bereitung der Cuvée an mindestens sechsunddreißig Monate lang ununterbrochen in demselben Betrieb auf seinem Trub gelagert haben, bevor dieses durch Degorgieren von seinem Trub getrennt wird.
