



M e r k h e f t

zum Ausfüllen der Antragsvordrucke für die
Qualitätsprüfungen für Qualitätswein,
Prädikatswein, Qualitätslikörwein b.A.,
Qualitätsperlwein b.A.
und Sekt b.A.

Stand: 01.04.2019

Herausgegeben von der Regierung von Unterfranken



Abschnitt A „Weinprüfung“

Jeder Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätslikörwein b.A. und Qualitätsperlwein b.A. aus dem Anbaugebiet Franken bzw. aus dem Anbaugebiet Württemberg – Bereich Bayer. Bodensee – ist vor Beginn seiner Vermarktung einer amtlichen Qualitätsprüfung zu unterziehen.

Die Regierung von Unterfranken ist zentral zuständig für die Erteilung von amtlichen Prüfungsnummern und Prädikaten für die o.g. Weinbau-Erzeugnisse, die ausschließlich aus in Bayern geernteten Weintrauben entstanden sein dürfen.

Antragsberechtigung:

Antragsberechtigt ist jeder Abfüller eines Weines. Abfüller ist, wer den Wein tatsächlich abfüllt oder abfüllen lässt. Sofern ein Antrag gestellt wird, bevor der Wein abgefüllt ist (Fassweinprüfung), ist der Erzeuger antragsberechtigt.

Prüfungsnummer

Die „Amtliche Prüfungsnummer“ (abgekürzt: A.P.Nr.) setzt sich zusammen aus:

- a) der vierstelligen Betriebsnummer; diese wird auf Antrag den Betrieben zugeteilt und ist über Jahre hinaus gültig.
- b) der dreistelligen Antragsnummer; diese ergibt sich aus der fortlaufenden Zählung der Anträge des einzelnen Betriebes mit 001 beginnend pro Kalenderjahr. Die Antragsnummer wird durch einen Bindestrich von der Betriebsnummer getrennt.

Weine, die bereits rechtskräftig mit Prüfungs-Bescheid abgelehnt wurden, dürfen nicht mehr unter **derselben** Nummer neu angestellt werden.

- c) der zweistelligen Jahresziffer; diese letzten beiden Ziffern, die durch einen Bindestrich von der Antragsnummer getrennt werden, geben das Jahr der Antragstellung an. Meist ist die Zahl deshalb nicht identisch mit dem Weinjahrgang.

Zu Beginn eines jeden Kalenderjahres ändern sich folglich Antragsnummer und Jahresziffer.

Beispiel für eine amtliche Prüfungsnummer:

Betriebsnummer		Antragsnummer		Antragsjahr
4001	-	001	-	16

Form des Antrages:

Für jede Prüfungsnummer ist der amtliche Formblattsatz (3fach) rot, grün und blau, der von der Qualitätsprüfstelle für Weine, Peterplatz 7, 97070 Würzburg, Fernruf 0931 - 380 1614 bezogen werden kann, einzureichen (**Anlage 1**). Der Antragssatz muss vollständig und deutlich lesbar ausgefüllt sein und zusammenhängend, d.h. 3-fach, bei der Prüfstelle eingereicht werden.

Er kann auch automatisiert an die Prüfstelle übermittelt werden. Die dazu erforderlichen WeinOnline-Formulare stehen - zusammen mit einer Kurzanleitung - im Internet unter www.regierung.unterfranken.bayern.de/aufgaben/7/4/00085/index.html zur Verfügung.

Zusammen mit dem Antrag sind bei **Prädikatsweinen** und bei **Selectionsweinen** jeweils vier Flaschen mit mindestens 0,75 Liter Inhalt bei der Prüfstelle anzuliefern.

Bei Weinen der Prädikatsstufen Beerenauslese, Eiswein und Trockenbeerenauslese genügen auch vier Flaschen mit **je 0,375 Liter** (nicht 0,25 Liter) Inhalt.

Die Flaschen sollen mit vollständiger Bezeichnung versehen sein; Muster-Etiketten für das Prüfungsverfahren liegen bei der Prüfstelle auf. Kapseln sind zu entfernen.

Die Probeflaschen müssen mit der beantragten Gesamtpartie voll identisch sein. Das heißt, sowohl in chemischer als auch organoleptischer Hinsicht muss es sich um den **gleichen** Wein handeln. Das hat zur Folge, dass im Falle von Teilabfüllungen immer die gleiche Süßreserve mit der gleichen Menge zum gleichen Wein kommen muss. Weichen Teilfüllungen außerhalb der Analysentoleranzen voneinander ab oder sind sie geschmacklich unterschiedlich, dann ist für jede Teilabfüllung eine eigene Prüfungsnummer zu beantragen.

Bei **Qualitätsweinen, Qualitätslikörweinen b.A. und Qualitätsperlweinen b.A.** kann die chemische Analyse von einem von der Regierung von Unterfranken zugelassenen chemischen Labor erstellt werden (Verzeichnis der Labore siehe Anlage 3). Der Untersuchungsbefund darf nicht älter als drei Monate sein (Grund: aktuelle Schwefelwerte).

In diesen Fällen sind zusammen mit der chemischen Analyse drei voll bezeichnete Flaschen mit mindestens 0,75 Liter Inhalt und der vollständig ausgefüllte Antrag abzugeben.

Die Proben und die Anträge sollten durch den Antragsteller selbst oder durch sachkundige Beauftragte bei der Prüfstelle abgegeben werden. Eventuelle Unklarheiten können dann sofort geklärt werden. Auch können in diesem Fall die zwei amtlich versiegelten Kontrollflaschen zur Aufbewahrung wieder mitgegeben werden.

Erläuterungen zum Antrag:

Beim Ausfüllen ist folgendes zu beachten:

Zu Nummer

1. Antragsteller

Bitte vollständige Anschrift und Telefonnummer mit Vorwahl aufführen. Bei Stempelaufdruck bitte alle Durchschläge stempeln, unbedingt die „Landwirtschaftliche Betriebsnummer“ eintragen (10-stellig) und, falls vorhanden, auch Fax und E-Mail angeben.

2. Bezeichnung des Erzeugnisses

Bitte beachten Sie, dass Sie unter Ziffer 2 – abgesehen von Weinart und Anbaugebiet, die immer angegeben werden müssen - ausschließlich die Angaben machen, die Sie auch in der Etikettierung des Weines verwenden werden. Sofern z.B. ein Bereich in der Etikettierung des Weines nicht erscheinen wird, müssen Sie hier „keine Angaben“ auswählen.

- 2.1 Der Weinjahrgang darf nur angegeben werden, wenn der Wein zu mindestens 85 v.H. aus Trauben des angegebenen Jahrgangs bereitet ist.
- 2.2 Die zutreffende Weinart ist jeweils in dem vorgesehenen Kästchen anzukreuzen. Bei der Angabe der Weinart ist besonders darauf zu achten, dass Weißherbst zu 95% aus hellgekeltertem Most und zu 100 % aus Weintrauben einer einzigen roten Rebsorte erzeugt sein muss (d.h., auch die Süßreserve muss von dieser Rebsorte stammen). Bei „Blanc de Noirs“ muss der Wein zu 100 % aus hellgekelterten roten Trauben stammen (auch die Süßreserve) und eine „Weißwein-Farbe“ aufweisen. Der Begriff „Rotling“ (bei Weinen aus dem Bereich „Bayer. Bodensee“ auch „Schillerwein“) darf nur für einen Wein verwendet werden, der durch Verschneiden von weißen und roten **Trauben**, auch gemaischt, hergestellt worden ist. Ein Rot-Weiß-Verschnitt von **Most** und/oder **Wein** ist nicht zulässig.
- 2.3 Die bestimmten Anbaugebiete Franken und Württemberg ergeben sich aus der BayWeinRAV.
- 2.4 Der Einzugsbereich der einzelnen „Bereiche“ in Bayern ergibt sich aus der Zusammenstellung „Die Weinbergslagen in Bayern – gegliedert nach Bereichen“, die auch im Internet unter http://www.regierung.unterfranken.bayern.de/assets/7/4/die_weinbergslagen_in_bayern_-_gegliedert_nach_bereichen.pdf abrufbar ist.
- 2.5 Die geschützten Ursprungsbezeichnungen ergeben sich aus „E-Bacchus“.
- 2.6 Der Gemeinde- oder der Ortsteilname darf nur angegeben werden, wenn die verwendeten Trauben mindestens zu 85 v.H. aus der betreffenden Gemarkung stammen. Im Übrigen ist bei der Angabe eines Lagenamens stets die Gemeinde oder der Ortsteil anzugeben. Erstreckt sich die Lage über mehrere Gemeinden, so darf nur die Leitgemeinde angegeben werden (siehe Verzeichnis in der Anlage 5).
- 2.7 Als Lagenamen darf nur der Name verwendet werden, der in die Weinbergsrolle bei der Regierung von Unterfranken eingetragen ist. Soll ein Wein aus einer Einzellage unter dem Namen der Großlage vermarktet werden, ist dies ebenfalls anzugeben. Dabei ist aber zu beachten, dass der gleiche Wein nicht gleichzeitig unter einem Einzellagenamen und einem Großlagenamen vermarktet werden darf. Außerdem müssen mindestens 85 v.H. der verwendeten Trauben aus der angegebenen Lage stammen.

- 2.8** Die Prüfungsnummer kann nur zugeteilt werden, wenn die verwendeten Weintrauben ausschließlich von zugelassenen Rebsorten stammen, die in der BayWeinRAV aufgeführt sind. Für Weine aus Rebsortenversuchen ist das erforderliche Zeugnis bei der Bayer. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau in Veitshöchheim zu beantragen. Bei Angabe einer Rebsorte müssen 85 % der für die Erzeugung verwendeten Trauben aus der angegebenen Rebsorte stammen; die für eine etwaige Süßung verwendete Erzeugnismenge wird dabei nicht berücksichtigt. Bei Angabe von zwei oder mehr Rebsorten muss das Erzeugnis, mit Ausnahme der für eine etwaige Süßung verwendeten Erzeugnismenge, vollständig aus Weintrauben der angegebenen Rebsorten hergestellt worden sein.

3. Beantragte Qualitätsbezeichnung

Unter der Rubrik 3.1. Qualitätswein können auch Qualitätslikörweine b.A. und Qualitätsperlweine b.A. zur Prüfung angemeldet werden. Bei Qualitätsperlweinen b.A. muss der Überdruck auf endogene Kohlensäure, die bei der Vergärung von Traubenmost zu Wein entstanden ist, zurückzuführen sein. Bei Perlweinen mit zugesetzter Kohlensäure scheidet eine Kennzeichnung als Qualitätsperlwein b.A. aus.

4. Lese der Trauben

- 4.1** Das Datum der Lese ist hier anzugeben. Erstreckte sich die Lese über mehrere Tage, so ist der gesamte Zeitraum anzugeben.

- 4.2** Die Angabe des Zustandes der Trauben ist nicht nur für die beantragte Qualitätsstufe von großer Wichtigkeit, sondern auch für die sachgerechte Beurteilung des Weines (z.B. bei faulem Lesegut). Bei der Angabe des Zustandes der Trauben sind als gesetzliche Mindestanforderungen genannt:

für Qualitätswein und Kabinettwein:	reif,
Spätlese:	vollreif
Auslese:	vollreif bzw. edelfaul,
Beerenauslese:	edelfaul bzw. überreif
Trockenbeerenauslese	edelfaul und eingeschrumpft bzw. überreif und eingeschrumpft
Eiswein	gefroren

- 4.3** Als Mostgewicht der verwendeten Trauben in Grad Oechsle versteht man das Durchschnittsmostgewicht des geklärten Saftes aus dem gärfähigen Gebinde. Wurde nachträglich ein Verschnitt durchgeführt, ist das Mostgewicht der einzelnen Gebinde (Verschnitt-Komponenten) anzugeben. Um das Mostgewicht möglichst exakt bestimmen zu können, muss auf eine optimale Durchmischung und Temperierung des Mostes geachtet werden. Wird das Mostgewicht mit der Spindel gewogen, ist der Traubenmost scharf zu klären, um Ungenauigkeiten durch Trub- und Schwebstoffe auszuschließen. Sollte sich durch die Laboruntersuchung das nach der Vergärung zurückgerechnete Mostgewicht von dem o. g. Wert des Mostes unterscheiden, ist auch dieser Wert anzugeben, um unnötige Untersuchungen durch die Weinüberwachungsbehörden zu vermeiden. Bei Bocksbeutelfüllungen ist das Mindestmostgewicht von 72° Oechsle zu beachten.

5. Gesamtmenge, für die die Prüfung beantragt wird

Hier ist stets die Gesamtmenge, für die eine bestimmte Prüfungsnummer beantragt wird, anzugeben, gleichgültig ob der Wein abgefüllt ist oder nicht.

Fehlt die Mengenangabe, kann der Antrag nicht weiter behandelt werden, weil die A.P.Nr. nur für die abgefüllte Menge zugeteilt werden kann. Auch die Gebühren staffeln sich nach der abgefüllten Menge.

Bei Fassprüfungen ist anzugeben, ob es sich um eine Fass- oder um eine Füllprobe handelt (siehe auch unter Nr. 5.3).

- 5.1** Ist derselbe Wein teilweise oder ganz gefüllt, ist bei Nr. 5.1 das Kästchen anzukreuzen. Im eigenen Interesse ist stets das Abfülldatum anzugeben, damit bei offensichtlicher „Füllkrankheit“ eine Wiederanstellung empfohlen werden kann. Außerdem gilt die A.P.Nr. nur für die zum Zeitpunkt der Antragstellung tatsächlich bereits abgefüllte Menge. Soll ein und derselbe Wein in mehreren Teilfüllungen abgefüllt werden, muss für jede Teilfüllung ein Antrag gestellt werden. Für die einzelnen Teilfüllungen kann nur dann dieselbe A.P.Nr. zugeteilt werden, wenn der Wein chemisch identisch ist und dies der Analytiker auf dem Untersuchungsbefund schriftlich bestätigt hat. In den Spalten „Sonstige Flaschen“ bzw. „Sonstige Bocksbeutel“ können auch Sonderbehältnisse (wie z.B. abgefüllte KEG-Fässer oder 3-Liter-Bocksbeutel) eingetragen werden.
- 5.2** Die Wein- bzw. die Behältnisnummer ergibt sich aus der Weinbuchführung.
- 5.3** Hier ist nur bei Teilfüllungen und bei Fassprüfungen ein Eintrag vorzunehmen.

Bei Teilfüllungen ist die jeweilige Restmenge hier einzutragen, die noch **nicht** abgefüllt ist.

Bei Fassproben ist hier nochmals die Gesamtmenge wie unter Nummer 5 anzugeben; gleichzeitig ist unter Nummer 5 das Kästchen „Fassprobe“ anzukreuzen. Voraussetzung ist der noch nicht abgefüllte, aber **füllfertige** Wein in der tatsächlichen Verfügungsgewalt des Erzeugers. Der Wein muss in seiner Gesamtheit kellerwirtschaftlich so beschaffen und aufbereitet sein, dass er ohne wesentliche Veränderung in diesem Zustand abgefüllt werden könnte. „Laborverschnitte“ können nicht angenommen werden. Lediglich kellerwirtschaftlich unbedingt erforderliche Nachschweifelungen werden bis zu den vorgeschriebenen Höchstwerten toleriert. Dem Antrag sind der Untersuchungsbefund eines zugelassenen Labors und **drei** Durchschnittsproben des noch nicht abgefüllten Weines beizufügen; bei **Prädikatsweinen vier** Proben, damit eine **amtliche Analyse** erstellt werden kann. Diese Fassproben müssen **ausnahmslos** einen stirnabdichtenden Verschluss (z.B. Schraubverschluss) oder einen „Kunststoffkorken“ tragen, um ausschließen zu können, dass sich ein möglicher Fehler (z.B. Korkschmecker) auf Einzelflaschen beschränkt. Bei positivem Ausgang des „Fassweinprüfungsverfahrens“ muss innerhalb von **2 Monaten** nach dem Zwischenbescheid der vorgeprüfte Wein abgefüllt und mit einer Abfüllanzeige in Form des normalen Prüfungsantrages (nun aber mit der konkret abgefüllten Mengenangabe unter Ziffer 5.1) mit einer neuen Analyse des abgefüllten Weines bei der Prüfstelle eingereicht werden.

6. Zusammensetzung der Erzeugnisse

Die Zusammensetzung der Erzeugnisse muss dann angegeben werden, wenn der Wein sich aus Erzeugnissen

- verschiedener Jahrgänge
- verschiedener Herkünfte (Bereiche, Orte, Lagen)

- verschiedener Rebsorten und/oder
 - verschiedener Qualitätsstufen
- zusammensetzt.

Bei umfangreichen Verschnitten ist ein besonderes Blatt zu verwenden.

Soll ein Wein ohne Jahrgangsangabe, ohne engere Herkunftsangabe und/oder ohne Rebsortenangabe in den Verkehr kommen, dann sind trotzdem ausschließlich hier - nicht unter Ziffer 2 - Angaben über Jahrgang, Herkunft und/oder Rebsorten zu machen.

7. Besondere An- und Ausbauhinweise

Hier sind besonders önologische Behandlungen, wie der Zusatz von Ascorbinsäure, Sorbinsäure, Zitronensäure oder die Verwendung von CO₂ mit der konkreten Zusatzmenge anzugeben, damit das Erzeugnis sachgerecht beurteilt werden kann. Dasselbe gilt für besondere Ausbaumethoden (z.B. Einlagerung in Barrique- oder normalen Holzfässern, die Verwendung von Holzchips) oder Anbauhinweise (z.B. beregnet, Trockenschäden, Begrünung). Prädikatsweine dürfen nicht mit Eichenholzstückchen behandelt worden sein.

Reifeangaben wie z.B. „Im Barrique gereift“ sind nur zulässig, wenn mindestens **75 vom Hundert** des Weines in einem Barrique-Fass mit einem Fassungsvermögen von nicht mehr als **350 Litern** gegoren, ausgebaut oder gereift worden sind, **und** die Dauer der Gärung, des Ausbaus oder der Reifung in dem Barrique-Fass mindestens **6 Monate** bei Rotwein oder mindestens **4 Monate** bei anderem als Rotwein betragen hat. Allerdings werden die für die entsprechende Reifung typischen sensorischen Merkmale im Rahmen der Qualitätsprüfung der Weine nicht mehr speziell überprüft. Dennoch soll der Ausbau im Barrique- oder Holzfass, soweit zutreffend, weiterhin angegeben werden.

8. Angaben über Anreicherung

müssen genau gemacht werden; bei Konzentrierung ist die Methode anzugeben.

- 8.1** Bei der Angabe des natürlichen Alkoholgehaltes in Grad ist für die Umrechnung von Oechsle in Grad Alkohol die Umrechnungstabelle nach Anlage 4 zu verwenden.
- 8.2** Hier ist anzugeben, um wie viel Gramm im Liter Alkohol auf wie viel Gramm im Liter Alkohol angereichert wurde. **Prädikatsweine dürfen nicht angereichert (oder konzentriert) werden.**

9. Angaben über die Entsäuerung

Hier ist lediglich anzugeben, ob eine Entsäuerung vorgenommen wurde oder nicht.

10. Süßung

Hier sind Herkunft, die Qualitätsgruppe (z.B. Qualitätswein oder Prädikatswein Kabinett) und die Rebsorte des Traubenmostes anzugeben. Der zur Süßung verwendete Traubenmost muss mindestens die gleiche (oder eine höhere) Qualitätsstufe wie der zu süßende Wein aufweisen. Zur Süßung von Weißwein darf nur Traubenmost von Weißweintrauben, zur Süßung von Rotwein, Roséwein, Weißherbst und Blanc de Noirs nur Traubenmost aus Rotweintrauben verwendet werden. Bei Rotling darf entweder Traubenmost derselben Art oder Traubenmost aus Rotweintrauben oder Traubenmost aus Weißweintrauben benutzt werden.

11. Weitere Angaben

Hier unbedingt angeben, wenn **derselbe** Wein bereits schon einmal zur Prüfung angestellt war. Wurde ein Wein aber aufgezogen und neu abgefüllt, ist rechtlich gesehen ein **neuer** Wein entstanden, so dass in diesen Fällen unter Ziffer 11 keine Angaben zu machen sind. Grundsätzlich kann ein abgelehnter oder mit Bedingungen versehener Wein (z.B. Herabstufung oder ohne Sortenangabe) nach Ablauf der Widerspruchs- oder Klagefrist (1 Monat nach Bekanntgabe des Bescheids) erneut zur Qualitätsprüfung angestellt werden.

12. Erklärung und Unterschrift

Das Prüfungsverfahren folgt dem Erklärungsprinzip; d.h. zunächst wird die Richtigkeit der Angaben unterstellt. Denn durch die Unterschrift versichert der Antragsteller, dass alle vorgeschriebenen Meldungen und die Eintragungen in das Herbstbuch bzw. in die Weinbücher ordnungsgemäß vorgenommen wurden. Die Angaben sind deshalb gewissenhaft und sorgfältig einzutragen. Vor allem müssen die Proben in ihrer Zusammensetzung und Beschaffenheit der ganzen Partie entsprechen. Sollten Umstände bekanntwerden, die der Erteilung der A.P.Nr. entgegenstehen, kann die Regierung von Unterfranken das Prüfungsverfahren unterbrechen und weitergehende Ermittlungen (z.B. durch die Weinkontrolle) veranlassen. Erhobene Daten können in Datenverarbeitungsanlagen gespeichert und für das Prüfungsverfahren verarbeitet werden.

Bei Bocksbeutelfüllungen wird zusätzlich bestätigt, dass die Weine von Flächen stammen, auf denen der zulässige Hektarhöchstertag um höchstens 10 v.H. überschritten ist.

Die von jeder Partie versiegelten zwei Kontrollflaschen sind in Ihrem Betrieb mindestens zwei Jahre (ab Bescheid-Datum) sorgfältig aufzubewahren.

13. Kosten des Prüfungsverfahrens

Für die Zuteilung einer Prüfungsnummer bzw. für die Zuerkennung eines Prädikats werden derzeit 15,-- € und zuzüglich 3,-- € je angefangene 1.000 Liter des abgefüllten Weines erhoben; ab 30.001 Liter: je angefangene 1.000 Liter 1,50 €. Bei der Fassweinprüfung, bei der lediglich die Vorstellung zur Identitätsprüfung zugelassen wird, erheben wir unabhängig von der beantragten Menge eine Festgebühr von 10.- €.

Bei Ablehnung oder Zurücknahme eines Antrages ermäßigen sich die vorgenannten Sätze je nach Fortgang des Verfahrens.

Bei Prädikatsweinen werden derzeit zusätzlich für die Erstellung der amtlichen Analyse 41.- € in Rechnung gestellt.

Nachuntersuchungen (z.B. Sorbinsäure) werden gesondert berechnet.

Dasselbe gilt, falls im Prüfungsverfahren Ausnahmegenehmigungen erteilt werden.

Aus Vereinfachungsgründen werden in der Regel die angefallenen Kosten (Gebühren und Auslagen) halbjährlich zusammengefasst und in einer gesonderten Kostenrechnung zur Einzahlung angefordert. Sie werden deshalb gebeten, die festgesetzten Beträge erst nach Zugang einer Kostenrechnung auf eines der dort genannten Konten einzuzahlen.

Hat ein Widerspruch keinen Erfolg, so ergeht in der Regel ein vereinfachter Bescheid.

Die Regierung von Unterfranken dankt Ihnen im Voraus für die Beachtung dieser Hinweise. Sie tragen damit zu einer im Interesse aller Antragsteller gelegenen Vereinfachung und Beschleunigung des Verfahrens bei.

Abschnitt B „Sektprüfung“

Jeder Sekt b.A. aus dem Anbaugebiet Franken oder aus dem Anbaugebiet Württemberg - Bereich Bayer, Bodensee - muss amtlich geprüft werden.

Zuständig ist wie bei den anderen geprüften Weinbauerzeugnissen (siehe Abschnitt A) die Regierung von Unterfranken. Die Verwendung dieser Begriffe setzt voraus, dass die zur Herstellung verwendeten Trauben (incl. der für die Fülldosage verwendeten) **ausschließlich** in den genannten Anbaugebieten geerntet worden sind.

Antragsberechtigung

Eine Prüfungsnummer kann nur der Hersteller beantragen. Dabei ist Hersteller, wer die Herstellung durchführt oder für eigene Rechnung durchführen lässt.

Prüfungsnummer

Die „Amtliche Prüfungsnummer“ (abgekürzt A.P.Nr.) für Sekt b.A. setzt sich wie die beim Qualitätswein, Prädikatswein, Qualitätslikörwein b.A. oder Qualitätsperlwein b.A. zusammen; insofern kann auf das Muster in Abschnitt A verwiesen werden.

Form des Antrages

Für jede Prüfungsnummer ist der amtliche Formblattsatz (4fach) rot, grün, weiß und blau der von der Regierung von Unterfranken - Weinprüfstelle, Peterplatz 7 in 97070 Würzburg, Tel. 0931 - 380 1614, für Sekt b.A. bezogen werden kann, einzureichen (**Anlage 2**).

Der Antragssatz ist vollständig und deutlich lesbar und zusammenhängend (also 4-fach) bei der Prüfstelle einzureichen. Dabei ist anzukreuzen, ob es sich um einen Erstantrag oder um eine Teilpartie im Transvasier- oder Degorgierungsverfahren handelt.

Zusammen mit dem Antrag sind 3 Flaschen mit mindestens 0,75 Liter Inhalt bei der Prüfstelle anzuliefern. Die Flaschen sollen mit vollständiger Bezeichnung versehen sein. Den Probeflaschen ist ein Untersuchungsbefund von einem von der Regierung von Unterfranken zugelassenen Labor (siehe **Anlage 3**) beizulegen, auf dem der Kohlendruck bei 20 Grad Celsius vermerkt sein muss (mindestens 3,5 bar, bei Piccolo-Flaschen mindestens 3,0 bar).

Soll die Analyse durch das Landesamt für Gesundheit und Lebensmittelsicherheit amtlich erstellt werden, sind 4 Flaschen einzureichen.

Erläuterungen zum Antrag:

Beim Ausfüllen ist folgendes zu beachten:
Zu Nummer

1. Antragsteller

Bitte vollständige Anschrift und Telefonnummer mit Vorwahl aufführen. Bei Stempelauddruck bitte alle Durchschläge stempeln. Falls vorhanden, auch Fax und E-Mail mit angeben.

2. Bezeichnung des Erzeugnisses

- 2.1 Der Weinjahrgang darf nur angegeben werden, wenn der Sekt b.A. zu mindestens 85 v.H. aus Trauben des angegebenen Jahrgangs bereitet ist, wobei Füll- und Versanddosage nicht eingerechnet werden.
- 2.2 Hier ist die Weinart anzugeben (z.B. Rotwein). Bei Sekt b.A. dürfen auch die „Weinarten“ **Rosé, Weißherbst oder Rotling** verwendet werden, wenn auch der Grundwein diese Bezeichnung führen darf (siehe Erläuterungen in Abschnitt A Nr. 2.2).
- 2.3 Im Gegensatz zu den in Abschnitt A genannten Weinbauerzeugnissen ist beim Sekt b.A. eine Geschmacksangabe **verpflichtend** vorgeschrieben.

Begriffe:

brut nature, naturherb

extra brut, extra herb

brut, herb

extra dry, extra trocken

sec, trocken, dry

demi-sec, halbtrocken, medium dry

doux, mild, sweet

Restzuckergehalt:

unter als 3 g/l, kein Zuckerzusatz nach der zweiten Gärung

zwischen 0 und 6 g/l

unter 12 g/l

zwischen 12 und 17 g/l

zwischen 17 und 32 g/l

zwischen 32 und 50 g/l

über 50 g/l

- 2.4 Die bestimmten Anbaugebiete ergeben sich aus der BayWeinRAV.
- 2.5 Der Einzugsbereich der Bereiche in Bayern ergibt sich aus der Zusammenstellung „Die Weinbergslagen in Bayern – gegliedert nach Bereichen“ die auch im Internet unter http://www.regierung.unterfranken.bayern.de/assets/7/4/die_weinbergslagen_in_bayern_-_gegliedert_nach_bereichen.pdf abgerufen werden kann.
- 2.6 Die geschützten Ursprungsbezeichnungen ergeben sich aus E-Bacchus.
- 2.7 85 v.H. der zur Herstellung verwendeten Trauben müssen aus der angegebenen geografischen Herkunft stammen, der Rest einschließlich der Fülldosage aus dem angegebenen Anbaugebiet.
- 2.8 Voraussetzungen wie oben bei 2.7.
- 2.9 Bei Angabe einer Rebsorte müssen 85 % der für die Herstellung verwendeten Trauben aus der angegebenen Rebsorte stammen; Füll- und Versanddosage werden nicht eingerechnet.
Bei Angabe zweier oder dreier Rebsorten muss das Erzeugnis, mit Ausnahme der in der Fülldosage und der Versanddosage enthaltenen Erzeugnisse, vollständig aus Weintrauben der angegebenen Rebsorten hergestellt worden sein.
Anstatt der Sortennamen „Weißer Burgunder, Blauer Spätburgunder, Schwarzriesling oder Grauburgunder“ oder ihrer Synonyme gemäß BayWeinRAV ist die Verwendung der Bezeichnung „Pinot“ zulässig, auch bei einem Verschnitt innerhalb dieser vier Sorten. Andere Rebsorten aus der Burgundergruppe (wie z.B. Chardonnay) dürfen bei

Sekten b.A. nicht als „Pinot“ bezeichnet werden.

3. Gesamtmenge, für die die Prüfung beantragt wird

Hier ist die Gesamtmenge, für die eine bestimmte Prüfungsnummer beantragt wird, anzugeben, gleichgültig ob die ganze Menge schon abgefüllt bzw. degorgiert ist oder nicht.

3.1 Hier ist die tatsächlich abgefüllte Flaschenanzahl anzugeben. Die A.P.Nr. gilt nur für die tatsächlich abgefüllte Menge. Auch die Gebühr staffelt sich nach der Abfüllmenge. Ist der Schaumwein nur teilweise abgefüllt, muss für jede Teilfüllung ein Antrag gestellt werden (insbesondere bei Tankgärung).

Nur bei der **klassischen Flaschengärung** (auch Flaschengärung nach dem traditionellen Verfahren genannt) kann die amtliche Prüfungsnummer weiterverwendet werden, wenn jede weitere Teildegorgierung in der Geschmacksrichtung, in der Qualität und im Analysenbild nicht wesentlich von der ersten Teildegorgierung abweicht. In diesem Falle muss von jeder Teildegorgierung eine Probe von 2 Flaschen unter Angabe der Menge formlos bei der Prüfstelle eingereicht werden.

3.2 Die Wein- bzw. Cuvéenummer ergibt sich aus der Weinbuchführung.

3.3 Hier ist das Ende der Lagerzeit bzw. der Hefekontaktzeit einzutragen. Sie beträgt

bei Tankgärung	6 Monate,
bei Flaschengärung	9 Monate Lagerzeit,
bei der klassischen Flaschengärung	9 Monate Hefekontaktzeit.

3.4 Hier ist das jeweils durchgeführte Herstellungsverfahren anzukreuzen.

4. Zusammensetzung des Grundweines bzw. der Grundweine

4.1 Die Definition des Mostgewichtes ergibt sich aus den Erläuterungen zu Abschnitt A Nr. 4.3 des Prüfungsantrages für Qualitätswein, Prädikatswein usw. Das Mindestmostgewicht für Sekt b.A. Franken beträgt 60° Oechsle und für Württemberg - Bereich „Bayer. Bodensee“ - 57° Oechsle.

4.2 Hier wird auf die Ausführungen in Abschnitt A Nr. 8 verwiesen.

4.3 Diese Angabe ergibt sich aus dem Untersuchungsbefund.

4.4 Hier ist lediglich anzugeben, ob eine Entsäuerung vorgenommen wurde oder nicht. Es gelten die gleichen Bestimmungen wie bei der Weinbereitung.

4.5 Die Säuerung ist erlaubt um höchstens 1,5 g/l, ausgedrückt in Weinsäure, d.h. um höchstens 20 Milliäquivalent/Liter. Die Säuerung und die Entsäuerung einer Cuvée schließen sich gegenseitig aus.

4.6 Zulässig ist eine Zugabe von Zitronensäure bis zum Gesamtgehalt von höchstens 1 g/l.

4.7 Hier sind alle Verschnittanteile, auch die bezeichnungsschädlichen anzugeben, damit eine sachgerechte Beurteilung des Erzeugnisses erfolgen kann. Falls eine Vermarktung unter einem Markennamen vorgesehen ist, sollte hier ein entsprechender

Eintrag vorgenommen werden.

5. Diese Angaben können Auswirkungen auf die Etikettierung haben, falls die Herstellung in einer anderen Gemeinde erfolgt ist.
6. Hier unbedingt angeben, wenn der Sekt bereits unter einer anderen Nummer abgelehnt wurde.
7. Hier gelten die Ausführungen in Abschnitt A Nr. 12 entsprechend.
8. Auf die Erläuterungen zu Nr. 13 des Prüfungsantrages für Qualitätswein weisen wir besonders hin.
9. **Kosten des Prüfungsverfahrens**

Für die Zuteilung der A.P.Nr. gelten dieselben Sätze wie beim Qualitätswein, d.h. 15,-- € Grundgebühr, zuzüglich 3,-- € je angefangene 1.000 Liter des abgefüllten Sektes b.A. Hinzu kommen Auslagen in Höhe von 16,-- € für die sensorische Prüfung. Falls der Untersuchungsbefund vom LGL erstellt wird, erhöhen sich die Auslagen auf 47,-- €. Die Abrechnung erfolgt zusammen mit den Prüfgebühren für Qualitätswein, Prädikatswein usw. zweimal im Kalenderjahr. Die Hinweise unter Abschnitt A Nr. 14 gelten entsprechend.

Die Regierung von Unterfranken dankt Ihnen im Voraus für die Beachtung dieser Hinweise. Sie tragen damit zu einer im Interesse aller Antragsteller gelegenen Vereinfachung und Beschleunigung des Verfahrens bei.

Anlage 1:

Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer

Anlage 2:

Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer für Sekt

Anlage 3:

Auszug aus der Liste der zugelassenen Untersuchungsstellen für die Untersuchung von bayerischen Qualitätsweinen (ohne Prädikatsweine), Qualitätslikörweinen b.A., Qualitätsperlweinen b.A. und Sekten b.A.

Anlage 4:

Tabelle zur Ermittlung des natürlichen Alkoholgehaltes in Volumenprozent aus dem Oechslegrad

Anlage 5:

Übersicht der Leitgemeinden in Bayern für gemeindeübergreifende Weinlagen

Anlage 1

Regierung von Unterfranken
 – Weinprüfstelle –
 Peterplatz 7, 97070 Würzburg

Zutreffendes bitte ankreuzen und ausfüllen, Nichtzutreffendes streichen!

Prüfungsnummer

Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer

1. Antragsteller

Name, Vorname, Firmenbezeichnung									
Straße, Hs.-Nr., Ortsteil									
PLZ, Ort					Landwirtschaftliche Betriebsnummer				
Telefon			Fax			e-mail			

2. Beantragte Bezeichnung, unter der der Wein in Verkehr gebracht werden soll

2.1 Jahrgang	2.2 Weinart <input type="checkbox"/> Weißwein <input type="checkbox"/> Rotwein <input type="checkbox"/> Rosé <input type="checkbox"/> Weißherbst <input type="checkbox"/> Blanc de Noirs <input type="checkbox"/> Rotling <input type="checkbox"/> Schillerwein	
2.3 Bestimmtes Anbaugebiet <input type="checkbox"/> Franken <input type="checkbox"/> Württemberg	2.4 Bereich	2.5 geschützte Ursprungsbezeichnung
2.6 Gemeinde bzw. Ortsteil	2.7 Lage	2.8 Rebsorte(n)

3. Beantragte Qualitätsbezeichnung

3.1 Qualitätswein <input type="checkbox"/> Classic	3.2 Prädikatswein <input type="checkbox"/> Kabinett <input type="checkbox"/> Spätlese <input type="checkbox"/> Auslese <input type="checkbox"/> Beerenauslese <input type="checkbox"/> Trockenbeerenauslese <input type="checkbox"/> Eiswein
---	---

4. Lese der Trauben

4.1 Zeitpunkt	4.2 Zustand der Trauben	4.3 Mostgewicht in Grad Oechsle
---------------	-------------------------	---------------------------------

5. Gesamtmenge, für die die Prüfung beantragt wird

5.1 Auf Flaschen/Bocksbeutel abgefüllt		Datum		0,75 l Flaschen		1 l Flaschen		sonst. Flaschen		nur bei Fassprüfung <input type="checkbox"/> Fassprobe <input type="checkbox"/> Füllprobe		Bocksbeutelfüllung * siehe Ziffer 12 <input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	
5.2 Wein-Nr.	5.3 Nicht auf Flaschen/Bocksbeutel abgefüllt (Nur bei Teilfüllungen oder Fassproben ausfüllen)	Liter		Behältnis-Nr.									

6. Zusammensetzung der Erzeugnisse

(Jahrgang, Bereich, g.U., Lage, Rebsorte, Qualitätsstufe u. Menge - in Litern bzw. % - auch bei bezeichnungsunschädlichem Verschnitt stets angeben.)

7. Besondere An- und Ausbaurhinweise

7.1 Biowein	7.2 Sonstiges
-------------	---------------

8. Anreicherung

8.1 Natürlicher Alkohol g/l <input type="checkbox"/> Grad <input type="checkbox"/>	8.2 Ausmaß der Anreicherung (g/l Alkohol) <input type="checkbox"/> um <input type="checkbox"/> auf <input type="checkbox"/>	8.3 Datum
---	--	-----------

9. Entsäuerung (chemisch)

<input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja

10. Süßung Nein Ja

10.1 Herkunft, Qualitätsgruppe u. Rebsorte d. Süßmostes (Süßreserve)	10.2 Menge (Liter)	10.3 Datum
--	--------------------	------------

11. Weitere Angaben

Würde für denselben Wein schon einmal eine A.P.-Nr. beantragt?									
<input type="checkbox"/> Nein			<input type="checkbox"/> Ja, unter Prüfungsnummer						

12. Erklärung: Das vorstehende Erzeugnis wurde nach geltendem Recht hergestellt und bezeichnet. Der Wein wurde ausschließlich aus Trauben erzeugt, die von Flächen stammen, die einer g. U. zugeordnet sind. Die vorgeschriebenen Meldungen nach den EG-Bestimmungen und die Eintragungen in das Herbstbuch sind erfolgt. Die zur beiliegenden Analyserstattung vorgestellte Probe ist mit den beigegebenen Proben identisch. Die Angaben sind in der Weinbuchführung eingetragen. Das vorliegende Muster ist eine Durchschnitprobe und entspricht der tatsächlichen Zusammensetzung und der Beschaffenheit der betreffenden Abfüllung der Partie. Die vorstehenden Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen. Sie entsprechen der Wahrheit. Der zuständigen Behörde wird zur Überprüfung Einblick in die Weinbuchführung gewährt. Erhobene Daten können in Datenverarbeitungsanlagen gespeichert und für das Prüfungsverfahren verarbeitet werden. *Bei Bocksbeutelfüllungen wird bestätigt, dass die Weine von Flächen stammen, auf denen der zulässige Hektarhöchsttertrag um höchstens 10 v.H. überschritten wird.

Ort, Datum

Unterschrift der Antragstellerin/des Antragstellers

Anlage 2

Regierung von Unterfranken
 – Weinprüfstelle –
 Peterplatz 7, 97070 Würzburg

Zutreffendes bitte ankreuzen und ausfüllen, Nichtzutreffendes streichen!

Erst-Antrag auf Erteilung
 einer Prüfungsnummer für Sekt b. A.

Prüfungsnummer											

Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer für eine Teilpartie

Degorgierung **Transvasierverfahren**

1. Antragsteller

Name, Vorname, Firmenbezeichnung											
Straße, Hs.-Nr., Ortsteil											
Landwirtschaftliche Betriebsnummer											
PLZ, Ort											
Telefon				Telefax				E-Mail			

2. Bezeichnung des Erzeugnisses

2.1 Jahrgang		2.2 Weinart/Farbe		2.3 Geschmacksangabe							
2.4 Bestimmtes Anbaugebiet				2.5 Bereich				2.6 geschützte Ursprungsbezeichnung			
<input type="checkbox"/> Franken		<input type="checkbox"/> Württemberg									
2.7 Gemeinde/Ortsteil				2.8 Lage				2.9 Rebsorte(n)			

3. Gesamtmenge, für die die Prüfung beantragt wird

	Liter
--	-------

3.1 Auf Flaschen		Datum		3.2 Wein-/Cuvée-Nr.		Liter		3.3 Die sechsmonatige oder neunmonatige Lagerzeit, bzw. neunmonatige Hefekontaktzeit ist abgelaufen am							
<input type="checkbox"/> abgefüllt															
3.4															
<input type="checkbox"/> Tankgärung				<input type="checkbox"/> Flaschengärung				<input type="checkbox"/> Transvasierverfahren				<input type="checkbox"/> Klassische Flaschengärung			

4. Zusammensetzung des Grundweines bzw. der Grundweine

4.1 Mostgewicht in Grad Oechsle				4.2 Ausmaß der Anreicherung (g/Alkohol)				um <input type="checkbox"/> auf <input type="checkbox"/>				4.3 vorhandener Alkoholgehalt der Cuvée			
4.4 Entsäuerung				4.5 Säuerung				4.6 Stabilisierungsmaßnahmen mit Citronensäure							
<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein				<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein				<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein							
4.7 Menge und Herkunft aller Verschnittanteile															

5. Besondere Hinweise

5.1 Im eigenen Betrieb versetzt?						5.2 Name des Fremdbetriebes					
<input type="checkbox"/> Ja						<input type="checkbox"/> Nein					

6. Weitere Angaben

Wurde für denselben Sekt schon einmal eine A.P.-Nr. beantragt?											
<input type="checkbox"/> Nein <input type="checkbox"/> Ja, unter Prüfungsnummer wegen Ablehnung											

7. War das Erzeugnis selbst, ein Verschnittanteil, ein Zusatz oder ein Vorerzeugnis des Erzeugnisses Gegenstand einer im Gemeinschaftsrecht vorgesehenen Marktordnungsmaßnahme? Ja Nein

8. Erklärung: Das vorstehende Erzeugnis wurde nach geltendem Recht hergestellt und bezeichnet. Die vorgeschriebenen Meldungen nach den EG-Bestimmungen und die Eintragungen in das Herbstbuch sind erfolgt. Die zur beiliegenden Analysenerstattung vorgestellte Probe ist mit den beigegebenen Proben identisch. Die Angaben sind in der Weinbuchführung eingetragen. Das vorliegende Muster ist eine Durchschnittsprobe und entspricht der tatsächlichen Zusammensetzung und der Beschaffenheit der betreffenden Abfüllung der Partie. Die vorstehenden Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen. Sie entsprechen der Wahrheit. Der zuständigen Behörde wird zur Überprüfung Einblick in die Weinbuchführung gewährt. Erhobene Daten können in Datenverarbeitungsanlagen gespeichert und für das Prüfungsverfahren verarbeitet werden.

Ort, Datum

Unterschrift des Antragstellers

Anlage 3

Auszug aus der Liste der zugelassenen Untersuchungsstellen für die Untersuchung von bayerischen Qualitätsweinen (ohne Prädikats- und Selectionsweine), Qualitätslikörweinen b.A., Qualitätsweinen b.A. und Sekten b.A.

<p>Bayer. Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau Weinchemisches Labor Herrnstr. 8 97209 Veitshochheim</p>	<p>Winzergemeinschaft Franken Alte Reichsstraße 70 97318 Kitzingen</p>
<p>Firma Arauner Abteilung Weinlabor Wörthstraße 34/36 97318 Kitzingen</p>	<p>Weinlabor Wolfgang Beck Boschstraße 10 63897 Miltenberg</p>
<p>Fachlabor für Wein- und Getränkeanalytik Wolfgang Bergmann Haus-Nr. 34 OT Ulsenheim 91478 Markt Nordheim</p>	<p>Weinchemisches Labor Peter Jordan Unterer Graben 26 97246 Eibelstadt</p>
<p>das Weinlabor Inhaber Carl Klein GmbH August-Gauer-Str. 5 97318 Kitzingen</p>	<p>Labor Dr. K.H. Nilles Josef-Wächter-Str. 13 97332 Volkach</p>
<p>Fachlabor Wolfgang Bergmann HsNr. 55 Ulsenheim 91478 Markt Nordheim</p>	<p>Mader Weinlabor August-Gauer-Str. 5 97318 Kitzingen</p>

Anlage 4

**Tabelle zur Ermittlung des natürlichen Alkoholgehalts
in Volumenprozent aus dem Oechslegrad**

(Fundstelle des Originaltextes: BGBl. I 2009, 866)

°Oe	%vol Alkohol	°Oe	%vol Alkohol	°Oe	%vol Alkohol	°Oe	%vol Alkohol	°Oe	%vol Alkohol	° Oe	%vol Alkohol
40	4,4	59	7,3	78	10,3	97	13,3	116	16,3	135	19,2
41	4,5	60	7,5	79	10,5	98	13,4	117	16,4	136	19,4
42	4,7	61	7,7	80	10,6	99	13,6	118	16,6	137	19,5
43	4,8	62	7,8	81	10,8	100	13,8	119	16,7	138	19,7
44	5,0	63	8,0	82	10,9	101	13,9	120	16,9	139	19,8
45	5,2	64	8,1	83	11,1	102	14,1	121	17,0	140	20,0
46	5,3	65	8,3	84	11,3	103	14,2	122	17,2	141	20,2
47	5,5	66	8,4	85	11,4	104	14,4	123	17,3	142	20,3
48	5,6	67	8,6	86	11,6	105	14,5	124	17,5	143	20,5
49	5,8	68	8,8	87	11,7	106	14,7	125	17,7	144	20,6
50	5,9	69	8,9	88	11,9	107	14,8	126	17,8	145	20,8
51	6,1	70	9,1	89	12,0	108	15,0	127	18,0	146	20,9
52	6,3	71	9,2	90	12,2	109	15,2	128	18,1	147	21,1
53	6,4	72	9,4	91	12,4	110	15,3	129	18,3	148	21,3
54	6,6	73	9,5	92	12,5	111	15,5	130	18,4	149	21,4
55	6,7	74	9,7	93	12,7	112	15,6	131	18,6	150	21,5
56	6,9	75	9,8	94	12,8	113	15,8	132	18,8		
57	7,0	76	10,0	95	13,0	114	15,9	133	18,9		
58	7,2	77	10,2	96	13,1	115	16,1	134	19,1		

Anmerkung:

Für eine Anreicherung ist die Alkoholkonzentration in g/l maßgeblich. Deshalb muss zunächst der natürliche Alkoholgehalt aus dem Mostgewicht bestimmt werden.

Eingetragener Lagename	anzugebender Gemeindegemeinde
<u>Anbaugebiet Franken</u>	
<i>Bereich Churfranken</i>	
Einzellage	
Hochberg	Erlenbach a.Main
Mainhölle	Bürgstadt
Steingrübler	Miltenberg
<i>Bereich Main Himmelreich</i>	
Einzellage	
Krähenschnabel	Erlenbach b.Marktheidenfeld
<i>Bereich Frankens Saalestück</i>	
Großlage	
Burg	Hammelburg
Einzellage	
St. Klausen	Ramsthal
<i>Bereich Mittelmain</i>	
Großlagen	
Ravensburg	Thüngersheim
Roßtal	Karlstadt
Einzellagen	
Langenberg	Retzstadt
Weinsteig	Erlabrunn
<i>Bereich MainSüden</i>	
Großlagen	
Ewig Leben	Randersacker
Hofrat	Kitzingen
Ölspiel	Sommerhausen
Teufelstor	Eibelstadt
Einzellagen	
Heißer Stein	Buchbrunn
Sonnenberg	Marktbreit
Steinbach	Sommerhausen

Eingetragener Lagename	anzugebender Gemeindename
------------------------	---------------------------

Bereich Volkacher Mainschleife

Großlagen

Engelsberg	Sommerach
Honigberg	Dettelbach
Kirchberg	Volkach

Einzellagen

Berg	Escherndorf
Berg-Rondell	Dettelbach
Eselsberg	Stammheim
Fürstenberg	Escherndorf
Kreuzberg	Nordheim a.Main
Rosenberg	Sommerach

Bereich Weinpanorama Steigerwald

Großlage

Zabelstein	Donnersdorf
------------	-------------

Einzellagen

Bimbacher Schlossgarten	Prichsenstadt
Köhler	Dingolshausen

Bereich Schwanberger Land

Großlagen

Burgweg (teilweise auch im Bereich Weinparadies belegen)	Iphofen
Schild (teilweise auch im Bereich Weinpanorama Steigerwald belegen)	Abtswind
Schloßberg (teilweise auch im Bereich MainSüden belegen)	Rödelsee

Einzellagen

Mönchshütte	Iphofen
Schwanleite	Rödelsee
Vogelsang	Markt Einersheim

Bereich Abt Degen Weintal

Großlage

Kapellenberg	Zeil
--------------	------

Eingetragener Lagenname	anzugebender Gemeinename
--------------------------------	---------------------------------

Bereich Weinparadies

Großlage

Frankenberger Schloßstück Weigenheim oder Ippesheim
(teilweise auch im Bereich Mittelfränkische Bocksbeutelstraße belegen)

Einzellage

Herrschaftsberg Ippesheim

Bereich Mittelfränkische Bocksbeutelstraße

Großlage

Burgberg Ipsheim

Einzellagen

Altenberg Ergersheim

Burg Hoheneck Ipsheim

Rosenberg Bad Windsheim

Anbaugebiet Württemberg

Bereich Bayerischer Bodensee

Großlage

Seegarten Lindau

Einzellagen

Sonnenbichl Nonnenhorn

Spitalhalde Lindau (Bodensee)