



Info-Blatt:

CLASSIC

Kernpunkte Qualitätskonzept „Classic“	
Herkunft	Anbaugebiet Ø - nähere Herkunftsangaben nicht erlaubt Ø - Länder können Bereich zulassen
Rebsorte	Ø Rheingau: Riesling Ø Hess. Bergstr.: Riesling, Weisser Burgunder, Grauer Burgunder, Silvaner, Müller-Thurgau, Spätburgunder Ø Angabe einer einzigen Rebsorte in Verbindung mit der Bezeichnung Classic Ø Ausnahme: Trollinger und Lemberger Ø Ausschließlich aus „Classic“-Rebsorten hergestellt außer Süßreserve
Jahrgang	Ø Obligatorisch angeben
Mindestmostgewicht	Ø 1% vol über dem Mindestmostgewicht der jeweiligen Rebsorte
Gesamtalkoholgehalt	Ø mind. 12 %vol, Ausnahme: Mosel-Saar-Ruwer mind. 11,5% vol
Geschmacksrichtung	Ø Restzucker = Säure * 2, max. 15 g/l Ø Keine Geschmacksangabe
Qualitätsverantwortung	Ø Erzeuger- oder Gutsabfüllung oder Ø Privatrechtl. Vereinbarung zwischen Erzeugern und Vermarktern (Abfüllern) betr. Lieferung/Übernahme einer Mindestmenge von Trauben, Maische, Most oder Wein Vertragsabschluß spätestens bis 01. Juli (Ausnahme: Startjahr 2000, hier 15.12.) der nach Landesrecht zuständigen Stelle anzeigen Ermächtigung an Länder, vorzuschreiben, dass Vereinbarung außer Vertragsparteien, Laufzeit des Vertrages, o.a. Mindestmengen weitere Bestandteile enthalten muss
Übergangsregelung	Ø Bis 31.12.2010 für bisherige „rechtmäßige“ Verwender der Bezeichnung „Classic“ wenn der Betrieb diese Bezeichnung bereits vor dem 06.12.2000 verwendet hat.