



Info-Blatt:

SELECTION

Kernpunkte Qualitätskonzept „Selection“	
Herkunft	Ø Angabe der Einzellage
Rebsorte	Ø Rheingau: Riesling, Bl. Spätburgunder Ø Hess. Bergstr.: Riesling, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Silvaner, Müller-Thurgau, Spätburgunder Ø Angabe einer einzigen Rebsorte Ø Ausschließlich aus „Selection“-Rebsorten hergestellt außer Süßreserve
Jahrgang	Ø Obligatorisch angeben
Mindestmostgewicht	Ø 12,2% vol natürlicher Alkoholgehalt (90 °Oe) bzw. Auslesemostgewicht
Hektarertrag	Ø 60 hl/ha
Weinbauliche Maßnahme	Ø Handlese
Geschmacksrichtung	Ø trocken Ø Ausnahme für Rebsorte Riesling: Restzucker = Säure * 1,5, max. 12 g/l Ø Keine Geschmacksangabe, Ausnahme: „trocken“ bis Jahrgang 2003
Qualitätsverantwortung	Ø Anmeldung der Selectionsparzellen bei Behörden bis 01. Mai und Kennzeichnung der Parzellen 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. Mai (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
Sensorik	Ø Zusätzliche Prüfung auf typische sensorische Merkmale
Inverkehrbringen	Ø Frühestens ab 01.09. des auf die Ernte folgenden Jahres
Übergangsregelung	Ø Bis 31.12.2010 für bisherige „rechtmäßige“ Verwender der Bezeichnung „Selection“ wenn der Betrieb diese Bezeichnung bereits vor dem 06.12.2000 verwendet hat