Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Burgenlandstraße 7 55543 Bad Kreuznach *) zutreffendes bitte ankreuzen

Stark umrandete Spalten nicht ausfüllen

Datum der Bescheidung

Zutreffendes markieren

Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer für Qualitätswein bzw. Prädikatswein nach den §§ 19 und 20 Weingesetz *)

Abfüllanzeige nach § 24 Abs. 4 der Wein-VO *)

Erweiterungsantrag *)

Reg.Nr. bei Identitätsproben zu Fassweinen Teilfüllungen / Erweiterungsmeldungen

Antragsteller / Postanschrift **Telefon-, Faxnummer**

Betriebsnummer Antrags-Nr. Jahr

Beantragte Bezeichnung unter der der Wein in Verkehr gebracht werden soll: (Herkunft)

Jahrg.		Ort/b.A.	
Lage/LF			
Sorte(n)			
Riesling-Hochgewächs			
Qualitätsstufe			
Erzeugerabfüllung/ Angabe des Abfüllers			
Weinart			
Geschmacksangabe Classic / Selection			
Ausbauart / Zusatzbezeichnung			

Der vorgestellte Wein ist *)
Fasswein | teilweise abgefüllt | vollständig abgefüllt

Litermenge der Anstellung

Abfülldatum

Der vorgestellte Wein ist die Erweiterung / Teilfüllung 1)

Verbleibende Litermenge bei Teilfüllungen

Gesamtmenge der Wein-Nr. Liter

Der vorgestellte Wein hat die Wein-Nr.

1) nicht zutreffendes streichen

Süßung *) ja nein
Zugabe von Süßreserve zu dem Grundwein

Ausmaß Liter = %

Prüfergebnis		
1		stattgegeben
2		abgelehnt
3		abgestuft
4		Auflage
5		Einstufung in andere Weinart

Mostgewicht oder natürlicher Alkoholgehalt
Mind.Mostgew. erreicht bzw. % Vol. Alkohol

Anreicherung
um g/l auf % Vol bzw.
nicht mehr als Höchstgrenze
um %Vol. Alkohol auf % Vol. Alkohol.

Wurde Prüfung schon einmal beantragt? *)
Wenn ja, unter welcher Antragsnummer? ja nein

Antrags-Nr. Reg.-Nr.

Das Erzeugnis setzt sich zusammen aus: *)

100 % selbsterzeugten Trauben

teilweise oder vollständig zugekauften Erzeugnissen

Zusammensetzung des Erzeugnisses hinsichtlich Jahrgang, geographische Herkunftsangabe und Rebsorte(n): (erforderlichenfalls Anlage beifügen)

Untersuchungsbefund für Prüfungsverfahren nach § 23 Abs. 1 i.V. mit Anlage 10 Wein-VO

Chem. Labor Reg.-Nr.

Anschrift des ausstellenden Labors:

Analytische Werte

Method.-Nr:

		g/l	Gesamtalkohol
		%Vol	
		g/l	Vorhandener Alkohol
		%Vol	
		g/l	Gesamtextrakt (indirekt)
		g/l	Extrakt zuckerfrei (indirekt)
		g/l	vergärbare Zucker vor Inversion
		g/l	nach Inversion
		g/l	Glucose
		g/l	Gesamtsäure, als Weinsäure
		mg/l	Freie schweflige Säure
		mg/l	Gesamte schweflige Säure
			relative Dichte d20/20
			CO_2 - Druck (bei Perlwein b.A.) 20/20

Bemerkungen: (sensorischer Befund)

Datum und Unterschrift des für die Untersuchung Verantwortlichen

Ich (wir) versichere(n), dass das vorstehende Erzeugnis nach dem geltenden Recht hergestellt und bezeichnet ist und die vorgeschriebenen Meldungen erfolgt sind. Die Angaben sind in die Weinbuchführung eingetragen. Das vorliegende Muster ist eine Durchschnittsprobe und entspricht der tatsächlichen Zusammensetzung und der Beschaffenheit der betreffenden Abfüllung oder Partie. Die vorstehenden Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen.

Ich (wir) erkläre(n) mich (uns) bereit, der zuständigen Behörde (Prüfstelle) zur Überprüfung der Angaben Einblick in die Weinbuchführung zu gewähren.

Ort Datum

Unterschrift