

Stark umrandete Spalten nicht ausfüllen

	Datum der Bescheidung
	<input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes markieren

<input type="checkbox"/>	Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer für Qualitätswein bzw. Prädikatswein nach den §§ 19 und 20 Weingesetz *)	<input type="checkbox"/>
<input type="checkbox"/>	Abfüllanzeige nach § 24 Abs. 4 der Wein-VO *)	
<input type="checkbox"/>	Erweiterungsantrag *)	
<input type="text"/>	Reg.Nr. bei Identitätsproben zu Fassweinen Teilfüllungen / Erweiterungsmeldungen	

Antragsteller / Postanschrift Telefon-, Faxnummer

Der vorgestellte Wein ist *)
 Fasswein teilweise abgefüllt vollständig abgefüllt

Abfülldatum 20

Verbleibende Litermenge bei Teilfüllungen

Der vorgestellte Wein hat die Wein-Nr.

Süßung *) ja nein Ausmaß Liter = %

Litermenge der Anstellung

Der vorgestellte Wein ist die Erweiterung Teilfüllung ¹⁾

Gesamtmenge der Wein-Nr. Liter

¹⁾ nicht zutreffendes streichen

Betriebsnummer Antrags-Nr. Jahr

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

Jahrg.	<input type="text"/>	Ort/ Gebiet	<input type="text"/>
Geogr. Bez.	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Sorte(n)	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Riesling-Hochgewächs	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Qualitätsstufe	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Erzeugerabfüllung/ Angabe des Abfüllers	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Weinart	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Geschmacksangabe Classic / Selection Ausbautart / Zusatzbezeichnung	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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

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

Chem. Labor Reg.-Nr.

Anschrift des ausstellenden Labors:

Mostgewicht oder natürlicher Alkoholgehalt Grad Oechsle bzw. % Vol. Alkohol

Anreicherung um g/l auf g/l bzw. um % Vol. Alkohol auf % Vol. Alkohol

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

Antrags-Nr. Reg.-Nr.

Analytische Werte

Method.-Nr.

<input type="text"/>	g/l	Gesamtalkohol
<input type="text"/>	%Vol	
<input type="text"/>	g/l	Vorhandener Alkohol
<input type="text"/>	%Vol	
<input type="text"/>	g/l	Gesamtextrakt (indirekt)
<input type="text"/>	g/l	Extrakt zuckerfrei (indirekt)
<input type="text"/>	g/l	vergärbare Zucker vor Inversion
<input type="text"/>	g/l	nach Inversion
<input type="text"/>	g/l	Gesamtsäure, als Weinsäure
<input type="text"/>	mg/l	Freie schweflige Säure
<input type="text"/>	mg/l	Gesamte schweflige Säure
<input type="text"/>		relative Dichte d20°C/20°C
<input type="text"/>	bar	CO ₂ - Druck (bei Perlwein b.A.) bei 20 °C

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)

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.

Bemerkungen: (sensorischer Befund)

Datum der Analyse und Unterschrift des für die Untersuchung Verantwortlichen

Ort Datum

Unterschrift

Aufgabe 2018