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**

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

Litermenge der Anstellung

Abfülldatum 20

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 ☐ Ausmaß Liter = %
Zugabe von Süßreserve zu dem Grundwein

Betriebsnummer Antrags-Nr. Jahr

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

Jahrg.		Ort/ Gebiet	
Geogr. Bez.			
Sorte(n)			
Riesling-Hochgewächs			
Qualitätsstufe			
Erzeugerabfüllung/ Angabe des Abfüllers			
Weinart			
Geschmacksangabe Classic			
Ausbauart / Zusatzbezeichnung			

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

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? *) ☐ ja ☐ nein
Wenn ja, unter welcher Antragsnummer?
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	Gesamtsäure, als Weinsäure
..		mg/l	Freie schweflige Säure
..		mg/l	Gesamte schweflige Säure
			relative Dichte d20°C/20°C
..		bar	CO_2 - Druck (bei Perlwein b.A.) bei 20 °C

Bemerkungen: (sensorischer Befund)

Datum der Analyse 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