Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Burgenlandstraße 7 55543 Bad Kreuznach

*) zutreffendes bitte ankreuzen

Stark umrandete Spalten nicht ausfüllen

Datum der Bescheidung

Zutreffendes markieren

Antragsteller / Postanschrift **Telefonnummer**

Betriebsnummer Antrags-Nr. Jahr

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

Jahrg.		Ort/ Gebiet	
Geogr. Bez.			
Sorte(n)			
Verkehrsbezeichnung			
Winzersekt			
Sektart			
Geschmacksart			
Zusatzbezeichnung z.B. Crémant			

Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer für Qualitätsschaumwein Nach § 19 Weingesetz *)

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

Reg.Nr. bei Identitätsproben zu Tankproben / Teildegorgierungen / Teilfüllungen

Der vorgestellte Sekt ist teilweise abgefüllt / degorgiert

Vollständig abgefüllt / degorgiert

eine Tankprobe

Tankgärung

Flaschen-gärung

Klassische Flaschengärung

Litermenge der Anstellung

Datum der Abfüllung / der Degorgierung 20

Der vorgestellte Schaumwein ist die Teilfüllung

Cuvee-Nr.

Gesamtmenge der Cuvee-Nr. Liter

Beginn der Lagerzeit

Verbleibende Litermenge der Cuvee-Nr.

Mostgewicht oder natürlicher Alkoholgehalt des Sektgrundweines

Grad Oechsle bzw. % Vol. Alkohol

Anreicherung des Sektgrundweines

um g/l auf g/l bzw.

um %Vol. Alkohol auf % Vol. Alkohol.

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

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

ja nein

Antrags-Nr. Reg.-Nr.

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	vergärbare Zucker – nach Inversion
		g/l	Glucose
..		g/l	Gesamtsäure, als Weinsäure
..		mg/l	Freie schweflige Säure
..		mg/l	Gesamte schweflige Säure
		bar	Kohlensäuredruck bei 20 °C

Bemerkungen: (sensorischer Befund)

Datum und Unterschrift des für die Untersuchung Verantwortlichen

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.

Ort Datum

Unterschrift