



55543 Bad Kreuznach  
Burgenlandstraße 7  
Referat Weinbau

Telefon: 0671/793-0  
Telefax: 0671/793-833  
E-Mail: [weinbau@lwk-rlp.de](mailto:weinbau@lwk-rlp.de)  
Internet: [www.lwk-rlp.de](http://www.lwk-rlp.de)

## Information

01/2024

### **Die rechtlichen Voraussetzungen für die Angabe der Bezeichnung "Classic" für rheinland-pfälzische Qualitätsweine**

Qualitätsweine dürfen ab der Ernte 2000 mit der Angabe "Classic" bezeichnet werden. Die Landwirtschaftskammer will Sie über die Voraussetzungen für die Angabe des Begriffes in der Weinbezeichnung informieren.

#### **Die Rechtsgrundlagen:**

Die rechtlichen Grundlagen finden sich in:

1. § 32 a, c-d Weinverordnung in der Fassung der Bekanntmachung vom 21. April 2009 (BGBl. I S. 1583)
2. Landesverordnungen über Qualitätswein der bestimmten Anbaugebiete vom 18. Juli 1995 (GVBl. S.286 ff.)

## Die Voraussetzungen für die Angabe

# C L A S S I C

### 1. Die Vertrags- und Meldeverpflichtung

Betriebe, die beabsichtigen, Qualitätswein mit der Bezeichnung "Classic" aus Erzeugnissen von Dritten abgefüllt in den Verkehr zu bringen, haben mit einem Erzeuger oder einem Erzeugerzusammenschluss eine Vereinbarung über die Lieferung und Abnahme einer bestimmten Menge an Trauben, Maische, Most oder Wein zu treffen und der zuständigen Stelle (in Rheinland-Pfalz der Landwirtschaftskammer) bis zum 1. September eines jeden Jahres den Abschluss der Vereinbarung anzuzeigen. In der Anzeige sind anzugeben:

- a) Namen, Anschriften und Betriebsnummern der Vertragsparteien,
- b) Laufzeit des Vertrages,
- c) Mindestliefermenge aus der Ernte des laufenden Jahres und die
- d) Mindestabnahmemenge des laufenden Jahres.

Zur Erleichterung der Meldeverpflichtung halten die Weinbaudienststellen der Landwirtschaftskammer Meldevordrucke bereit.

Abweichend dürfen Abfüller die Bezeichnung verwenden, wenn die Erzeugnisse in der Weinbuchführung und den Begleitpapieren als Classic geeignet bezeichnet werden und diese von folgenden Betrieben erworben wurden.

- I. Einem Betrieb, der die Anforderungen unter 1 erfüllt hat.
- II. Einer nach dem Marktstrukturgesetz anerkannten Erzeugergemeinschaft, die das Erzeugnis ausschließlich aus Trauben ihrer Mitgliedsbetriebe hergestellt hat.
- III. Bei Vorlage mehrerer Erwerbsgeschäfte, sofern es sich beim ersten Erwerbsgeschäft um einen unter I oder II genannten Betrieb handelt.

Weinbaubetriebe, die aus selbsterzeugten Trauben Weine mit der Bezeichnung "Classic" herstellen, brauchen keine gesonderte Meldung abzugeben.

### 2. Die Herkunftsangabe

Als geografische Herkunftsangabe ist nur der Name des bestimmten Anbaugebietes zugelassen.

### 3. Die Jahrgangsangabe

Der Jahrgang ist in der Weinbezeichnung anzugeben.

### 4. Die zugelassenen Rebsorten und Mindestmostgewichte

Zugelassen für die Herstellung sind nur die nachfolgend aufgeführten Rebsorten. Der Wein muss mit Ausnahme der zum Süßen verwendeten Erzeugnisse aus zugelassenen Rebsorten hergestellt sein. Der bezeichnungsunschädliche Verschnitt mit einer anderen für Classic zugelassenen Rebsorte ist zulässig, sofern diese auch die in Ziffer 1 genannten Voraussetzungen erfüllt. Der Zukauf der Süßreserve ist möglich.

Die Bezeichnung „Classic“ darf nur verwendet werden, wenn es sich um Qualitätswein der Weinart Weißwein oder Rotwein handelt.

Die Rebsorte ist in der Weinbezeichnung in Verbindung mit der Bezeichnung "Classic" anzugeben. Es darf nur eine einzige Rebsorte angegeben werden. Dabei darf Müller-Thurgau nur mit dem Synonym Rivaner und Ruländer nur mit der Bezeichnung Grauburgunder, Grauer Burgunder, Pinot gris oder Pinot grigio angegeben werden.

Die Moste (auch für die Süßreserve) müssen die angegebenen Mindestmostgewichte erreicht haben und dürfen in dem gesetzlich zulässigen Rahmen angereichert sein. Bei witterungsbedingter Absenkung des Mindestmostgewicht für einzelne Rebsorten ändern sich die u.a. Werte analog:

### **Ahr**

Riesling	7,7 % vol. 61 °Oe
Frühburgunder	9,3 % vol. 72 °Oe
Spätburgunder	9,3 % vol. 72 °Oe

### **Mittelrhein**

Riesling	7,7 % vol. 61 °Oe
Rivaner	8,5 % vol. 67 °Oe
Grauer Burgunder	8,5 % vol. 67 °Oe
Weißburgunder	8,5 % vol. 67 °Oe
Spätburgunder	8,5 % vol. 67 °Oe

### **Mosel**

Elbling	7,7 % vol. 61 °Oe
Rivaner	8,2 % vol. 65 °Oe
Riesling	7,7 % vol. 61 °Oe
Grauer Burgunder	8,5 % vol. 67 °Oe
Weißburgunder	8,5 % vol. 67 °Oe

### **Nahe**

Rivaner	8,5 % vol. 67 °Oe
Riesling	8,0 % vol. 63 °Oe
Grauer Burgunder	8,5 % vol. 67 °Oe
Scheurebe	8,5 % vol. 67 °Oe
Silvaner	8,5 % vol. 67 °Oe
Weißburgunder	8,5 % vol. 67 °Oe
Dornfelder	9,8 % vol. 75 °Oe
Portugieser	8,5 % vol. 67 °Oe
Spätburgunder	8,5 % vol. 67 °Oe

### **Pfalz**

Rivaner	8,8 % vol. 68 °Oe
Riesling	8,5 % vol. 67 °Oe
Grauer Burgunder	8,8 % vol. 68 °Oe
Weißburgunder	8,8 % vol. 68 °Oe
Dornfelder	9,8 % vol. 75 °Oe
Spätburgunder	8,8 % vol. 68 °Oe

## Rheinhessen

Rivaner	8,8 % vol. 68 °Oe
Riesling	8,5 % vol. 67 °Oe
Grauer Burgunder	8,8 % vol. 68 °Oe
Silvaner	8,8 % vol. 68 °Oe
Weißburgunder	8,8 % vol. 68 °Oe
Chardonnay	8,8 % vol. 68 °Oe
Dornfelder	9,8 % vol. 75 °Oe
Portugieser	8,5 % vol. 67 °Oe
Spätburgunder	8,8 % vol. 68 °Oe

## 5. Der Gesamtalkoholgehalt

Der Gesamtalkoholgehalt des Weines muss im Anbaugebiet Mosel mindestens 11,5 % vol. (90,8 g/l) und in den anderen Anbaugebieten mindestens 12 % vol. (94,7 g/l) betragen.

## 6. Der Restzuckergehalt

Der Restzuckergehalt darf nicht über 15 g/l liegen und den Säuregehalt um nicht mehr als das Doppelte übersteigen. Eine Geschmacksangabe darf nicht angegeben werden.

## 7. Die Qualitätsweinprüfung

Im Antrag auf Erteilung einer Amtlichen Prüfungsnummer ist die Bezeichnung "Classic" anzuführen. Die Bezeichnung ist nur für Qualitätswein zugelassen (Nicht für Prädikatswein, Perlwein b.A. und Sekt b.A!).

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei den weinbaulichen Dienststellen der Landwirtschaftskammer in

Alzey	06731 9510 – 536
Bad Kreuznach	0671 793 – 0
Koblenz	0261 91593 – 0
Neustadt/Weinstraße	06321 9177 – 50
Bekond	0671 793 – 300

oder den Dienstleistungszentren Ländlicher Raum des Landes.