

Info-Blatt:

CLASSIC

Kernpunkte Qualitätskonzept „Classic“	
Herkunft	Anbaugebiet <ul style="list-style-type: none"> ➤ - nähere Herkunftsangaben nicht erlaubt ➤ - Länder können Bereich zulassen
Rebsorte	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rheingau: Riesling, Spätburgunder ➤ Hess. Bergstr.: Riesling, Weisser Burgunder, Grauer Burgunder, Silvaner, Müller-Thurgau, Spätburgunder ➤ Angabe einer einzigen Rebsorte in Verbindung mit der Bezeichnung Classic ➤ Ausnahme: Trollinger und Lemberger ➤ Ausschließlich aus „Classic“-Rebsorten hergestellt außer Süßreserve
Jahrgang	➤ Obligatorisch angeben
Mindestmostgewicht	➤ 1% vol über dem Mindestmostgewicht der jeweiligen Rebsorte
Gesamtalkoholgehalt	➤ mind. 12 %vol, Ausnahme: Mosel-Saar-Ruwer mind. 11,5% vol
Geschmacksrichtung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Restzucker = Säure * 2, max. 15 g/l ➤ Keine Geschmacksangabe
Qualitätsverantwortung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Erzeuger- oder Gutsabfüllung oder ➤ Privatrechtl. Vereinbarung zwischen Erzeugern und Vermarktern (Abfüllern) betr. Lieferung/Übernahme einer Mindestmenge von Trauben, Maische, Most oder Wein Vertragsabschluß spätestens bis 01. September der nach Landesrecht zuständigen Stelle anzeigen Ermächtigung an Länder, vorzuschreiben, dass Vereinbarung außer Vertragsparteien, Laufzeit des Vertrages, o.a. Mindestmengen weitere Bestandteile enthalten muss oder ➤ Zukauf von einer Erzeugergemeinschaft, die nach dem Marktstrukturgesetz anerkannt ist und das jeweilige Erzeugnis ausschließlich aus Trauben ihrer Bitgliedsbetriebe hergestellt hat.
Übergangsregelung	➤ Bis 31.12.2020 für bisherige „rechtmäßige“ Verwender der Bezeichnung „Classic“ wenn der Betrieb diese Bezeichnung bereits vor dem 06.12.2000 verwendet hat.

