

SELECTION

Kernpunkte Qualitätskonzept „Selection“	
Herkunft	➤ Angabe der Einzellage
Rebsorte	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Rheingau: Riesling, Bl. Spätburgunder ➤ Hess. Bergstr.: Riesling, Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Silvaner, Müller-Thurgau, Spätburgunder ➤ Angabe einer einzigen Rebsorte ➤ Ausschließlich aus „Selection“-Rebsorten hergestellt außer Süßreserve
Jahrgang	➤ Obligatorisch angeben
Mindestmostgewicht	➤ 12,2% vol natürlicher Alkoholgehalt (90 °Oe) bzw. Auslesemostgewicht
Hektarertrag	➤ 60 hl/ha
Weinbauliche Maßnahme	➤ Handlese
Geschmacksrichtung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ trocken ➤ Ausnahme für Rebsorte Riesling: Restzucker = Säure * 1,5, max. 12 g/l ➤ Keine Geschmacksangabe, Ausnahme: „trocken“ bis Jahrgang 2003
Qualitätsverantwortung	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Anmeldung der Selectionsparzellen bei Behörden bis 01. Mai und Kennzeichnung der Parzellen ➤ 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. Mai (Ausnahme: Startjahr 2000, hier 15.12.) der nach Landesrecht zuständigen Stelle anzeigen Ermächtigung an Länder, vorzuschreiben, dass Vereinbarung außer Vertragsparteien, Laufzeit des Vertrages, o.a. Mindestmengen weitere Bestandteile enthalten muss
Sensorik	➤ Zusätzliche Prüfung auf typische sensorische Merkmale
Inverkehrbringen	➤ Frühestens ab 01.09. des auf die Ernte folgenden Jahres
Übergangsregelung	➤ Bis 31.12.2020 für bisherige „rechtmäßige“ Verwender der Bezeichnung „Selection“ wenn der Betrieb diese Bezeichnung bereits vor dem 06.12.2000 verwendet hat