



Stark umrandete Spalten nicht ausfüllen

		Datum der Bescheidung <input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes markieren
--	--	---

Antragsteller / Postanschrift Telefon-, Faxnummer

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									

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							
		%	Vol						Gesamtalkohol
		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

<input type="checkbox"/>	Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer für Qualitätswein bzw. Prädikatswein nach den §§ 19 und 20 Weingesetz *)
<input type="checkbox"/>	Abfüllanzeige nach § 24 Abs. 4 der Wein-VO *)
<input type="checkbox"/>	Erweiterungsantrag *)
<input style="width: 90%;" type="text"/>	Reg.Nr. bei Identitätsproben zu Fassweinen Teilfüllungen / Erweiterungsmeldungen

Der vorgestellte Wein ist *) Fasswein	<input type="checkbox"/>	teilweise abgefüllt	<input type="checkbox"/>	vollständig abgefüllt	<input type="checkbox"/>	Litermenge der Anstellung	
Abfülldatum	<input style="width: 20px;" type="text"/>		<input style="width: 20px;" type="text"/>		20	Der vorgestellte Wein ist die Erweiterung Teilfüllung ¹⁾	<input style="width: 50px;" type="text"/>
Verbleibende Litermenge bei Teilfüllungen							<input style="width: 50px;" type="text"/>
Der vorgestellte Wein hat die Wein-Nr.							<input style="width: 50px;" type="text"/>
Süßung *)	<input type="checkbox"/>	ja	<input type="checkbox"/>	nein	Ausmaß	<input style="width: 50px;" type="text"/>	Liter = <input style="width: 50px;" type="text"/> %

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? *) Wenn ja, unter welcher Antragsnummer?	<input type="checkbox"/>	ja	<input type="checkbox"/>	nein		
Antrags-Nr.	<input style="width: 100px;" type="text"/>			Reg.-Nr.	<input style="width: 100px;" type="text"/>	

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 Aufgabe 2020