☐ **Antrag auf Zuteilung einer Prüfungsnummer für Sekt b.A.** nach § 19 und 20 des Weingesetzes

☐ **Antrag auf Zuteilung einer Prüfungsnummer nach erfolgter Anstellung als nicht oder teilweise gefüllter / degorgierter Sekt**
(*In diesem Fall ist im Untersuchungsbefund nur der Gehalt an vergärbarem Zucker nach Inversion, gesamter schwefliger Säure und der Kohlensäuredruck anzugeben)

S
2025

Staatl. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg
Traubenplatz 5 • 74189 Weinsberg
Tel. 07134 / 504-175 E-Mail: qwsp@lvwo.bwl.de

Tel.-Nummer des Antragstellers: _____

Antragsteller (Postanschrift)

_____

_____

_____

Amtliche Prüfungsnummer (vom Antragsteller auszufüllen)

Betriebs.- Nr. Sekt	Antrags-Nr.	Jahreszahl

Reg.-Nr. (wird von der Behörde ausgefüllt) _____

Beantragte Bezeichnung
unter welcher der Sekt b.A. in Verkehr gebracht werden soll:

Württemberg Deutscher Sekt b.A.

Jahrgang: _____

Gemeinde bzw. Ortsteil Region/ Bereich/Lage/ eingetragene Gewannbezeichnung _____

Rebsorte/n _____

Geschmacksangaben _____

Herstellungsverfahren _____

Weinart/Farbe _____

Sonstige Angaben _____

☐ Bio-Sekt

Der vorgestellte Sekt b.A. ist

☐ abgefüllt / degorgiert ☐ zum Teil gefüllt /degorgiert

☐ eine Tankprobe / nicht degorgiert

Menge:

Gesamt _____ Liter abgefüllt / degorgiert _____ Liter

Füllung Nr. _____ Abfüll- / Degorgierdatum _____

Wein / Cuvée Nr. _____

☐ Tankgärung ☐ Flaschengärung

☐ Klassische Flaschengärung

Die sechsmonatige oder neunmonatige Lagerzeit bzw. neunmonatige Hefekontaktzeit ist abgelaufen am:

_____

Farbe ☐ weiß ☐ rosé ☐ rot

Mostgewicht _____ °Oechsle

Anreicherung um _____ g/l Alkohol

Zusammensetzung des Erzeugnisses
Jahrgang, Rebsorte, Qualitätsstufe, Lage - Angaben in Mengen(Liter) oder % -

Untersuchungsbefund nach § 23 Abs. 1 Weinverordnung

Anschrift des Labors: Labor - Nr.: L _____

Sensorischer Befund: _____

Gesamtalkohol	g/l	% vol
Vorhandener Alkohol	**g/l**	% vol
Zuckerfreier Extrakt (indirekt)		g/l
Zucker, vergärbar nach Inversion*		**g/l**
Gesamtsäure als Weinsäure		**g/l**
Freie schweflige Säure		mg/l
Gesamte schweflige Säure*		**mg/l**
Relative Dichte d 20°/20°		
Kohlensäuredruck bei 20 °C		bar

Datum Unterschrift des für die Untersuchung Verantwortlichen

Wurde eine Prüfung schon einmal beantragt?

☐ Ja Prüfungsnummer _____

Ich (Wir) versichere (versichern), dass das vorstehende Erzeugnis nach dem geltenden Recht hergestellt und bezeichnet ist, das Herbstbuch ordnungsgemäß geführt wurde, Ernte- bzw. Erzeugungsmeldung sowie die Meldungen über Anreicherung, Entsäuerung und Süßung erfolgt sind und die verarbeiteten Weintrauben aus genehmigten oder nicht genehmigungsbedürftigen Anlagen stammen. Die Angaben sind in die Weinbuchführung eingetragen. Das vorstehende Muster ist eine Durchschnittsprobe und entspricht der tatsächlichen Zusammensetzung und 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 zur Überprüfung Einblick in die Weinbuchführung zu gewähren.

Datum Unterschrift des Antragstellers

Die Datenschutzhinweise finden Sie unter:
https://lvwo.landwirtschaft-bw.de/pb/site/pbs-bw-new/get/documents/MLR.LEL/PB5Documents/lvwo/pdf/q/Qualitaetspr%C3%BCfung/Datenschutzerkl%C3%A4rung_QWSP.pdf
oder können bei der o.g. Adresse angefordert werden.