Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
Burgenlandstraße 7 55543 Bad Kreuznach *) zutreffendes bitte ankreuzen

☐ Stark umrandete Spalten nicht ausfüllen

Datum der Bescheidung

☒ Zutreffendes markieren

Antragsteller / Postanschrift **Telefonnummer**

Betriebsnummer Antrags-Nr. Jahr

Beantragte Bezeichnung unter der der Sekt in Verkehr gebracht werden soll: (Herkunft)

Jahrg.	2013 t/b.A.	
Lage/LF		
Sorte(n)		
Verkehrsbezeichnung		
Winzersekt		
Sektart		
Geschmacksart		
Zusatzbezeichnung z.B. Crémant		

Untersuchungsbefund für Prüfungsverfahren nach § 23 Abs. 1 i.V. mit Anlage 10 Wein-VO

Chem. Labor Reg.-Nr.

Anschrift des ausstellenden Labors:

Weinlaboratorien KLEINKNECHT Inh. Dr. W. Hannemann

Analytische Werte

Method.-Nr:			
		g/l	Gesamtalkohol
		%Vol	
		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	Glucose
		g/l	Gesamtsäure, als Weinsäure
		mg/l	Freie schweflige Säure
		mg/l	Gesamte schweflige Säure
		bar	Kohlensäuredruck bei 20 °C

Bemerkungen: (sensorischer Befund)

Datum und Unterschrift des für die Untersuchung Verantwortlichen

☒ **Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer für Qualitätsschaumwein Nach § 19 Weingesetz** *)

☐ **Abfüllanzeige nach § 24 Abs. 4 der Wein-VO** *)

Reg.Nr. bei Identitätsproben zu Tankproben / Teildegorgierungen / Teilfüllungen

Der vorgestellte Sekt ist teilweise abgefüllt / degorgiert ☒ Vollständig abgefüllt / degorgiert ☐ eine Tankprobe

Tankgärung ☐ Flaschengärung ☒ Klassische Flaschengärung ☐

Litermenge der Anstellung

Der vorgestellte Schaumwein ist die Teilfüllung

Datum der Abfüllung / der Degorgierung

Cuvee-Nr.

Gesamtmenge der Cuvee-Nr. Liter

Beginn der Lagerzeit

Verbleibende Litermenge der Cuvee-Nr. 0

Mostgewicht oder natürlicher Alkoholgehalt des Sektgrundweines
Grad Oechsle bzw. % Vol. Alkohol

Anreicherung des Sektgrundweines
um g/l auf g/l bzw.
um %Vol. Alkohol auf % Vol. Alkohol.

Prüfergebnis		
1		stattgegeben
2		abgelehnt
3		abgestuft
4		Auflage
5		Einstufung in andere Weinart

Wurde Prüfung schon einmal beantragt? *) ☐ ja ☒ nein
Wenn ja, unter welcher Antragsnummer?
Antrags-Nr. Reg.-Nr.

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

(C) WHADesign
Auflage 2009