



Stark umrandete Spalten nicht ausfüllen

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

Antragsteller / Postanschrift Telefonnummer

---



---



---

Betriebsnummer Antrags-Nr. Jahr

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

Jahrg.	Ort/b.A.				
Geogr. Bez.					
Sorte(n)					
Riesling-Hochgewächs					
Qualitätsstufe					
Erzeugerabfüllung/ Angabe des Abfüllers					
Weinart					
Geschmacksangabe Classic / Selection					
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	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
..		relative Dichte d20/20
..		CO <sub>2</sub> - Druck (bei Perlwein b.A.) 20/20

Bemerkungen: (sensorischer Befund)

---



---

Datum 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"/>
<input type="checkbox"/>	Abfüllanzeige nach § 24 Abs. 4 der Wein-VO *)	
<input type="checkbox"/>	Erweiterungsantrag *)	
<input type="text"/>	Reg.Nr. bei Identitätsproben zu Fassweinen Teilfüllungen / Erweiterungsmeldungen	

Der vorgestellte Wein ist \*)  
 Fasswein  teilweise abgefüllt  vollständig abgefüllt

Abfülldatum       20

Verbleibende Litermenge bei Teilfüllungen

Der vorgestellte Wein hat die Wein-Nr.

Süßung \*)  ja  nein Ausmaß       Liter =   %

Litermenge der Anstellung

Der vorgestellte Wein ist die Erweiterung Teilfüllung <sup>1)</sup>

Gesamtmenge der Wein-Nr. Liter

<sup>1)</sup> nicht zutreffendes streichen

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.     % Vol. Alkohol auf     % Vol. Alkohol

Wurde Prüfung schon einmal beantragt? \*)  
 Wenn ja, unter welcher Antragsnummer?  ja  nein

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  Aufgabe 2009