

PRODUKTSPEZIFIKATION

gem. VO 1308/2013, Art. 94
für eine „Ursprungsbezeichnung“ gem. Art. 94
(gültig für Weine ab der Lese 2023)

a) *Zu schützender Name:*

Thermenregion

b) *Beschreibung der wichtigsten analytischen und organoleptischen Eigenschaften der Weine:*

Das Weinbaugebiet Thermenregion liegt im Süden von Wien und erstreckt sich entlang einer Hügelkette bis südlich von Baden. Es umfasst eine Rebfläche von ca. 1.900 ha.

Wein mit der Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ ohne Angabe einer Gemeinde oder Ried (Gebietswein) wird aus einer der folgenden Rebsorten oder einem Verschnitt daraus gewonnen: „Rotgipfler“, „Zierfandler“, „Weißburgunder“, „Grauburgunder“, „Chardonnay“, „Neuburger“, „Blauburgunder“, „St. Laurent“, „Blauer Portugieser“, „Zweigelt“. Ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt mit anderen Qualitätsweinrebsorten ist zulässig. Weiters sind Trauben aus Flächen zulässig, welche im Rebflächenverzeichnis als „Gemischter Satz“ eingetragen sind.

Wein mit der Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ und der Angabe einer unter lit. d) genannten Gemeinde oder ortsübergreifenden Weinbaugemeinde (Ortswein) wird aus einer der folgenden Rebsorten oder einem Verschnitt daraus gewonnen: „Rotgipfler“, „Zierfandler“, „Weißburgunder“, „Grauburgunder“, „Chardonnay“, „Blauburgunder“, „St. Laurent“, „Zweigelt“. Ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt mit anderen Qualitätsweinrebsorten ist zulässig. Der Ausbau als Roséwein oder Gleichgespster ist nicht zulässig.

Wein mit der Ursprungsbezeichnung „Thermenregion und der Angabe einer unter lit. d) genannten Ried (Riedenwein) wird aus einer der folgenden Rebsorten oder einem Verschnitt daraus gewonnen: „Rotgipfler“, „Zierfandler“, „Weißburgunder“, „Chardonnay“, „Blauer Burgunder“, „St. Laurent“. Ein bezeichnungsunschädlicher Verschnitt mit anderen Qualitätsweinrebsorten ist zulässig. Der Ausbau als Roséwein oder Gleichgespster ist nicht zulässig.

Die Ursprungsbezeichnung Thermenregion muss mit der traditionellen Bezeichnung „DAC“ oder „Districtus Austriae Controllatus“ verwendet werden. Zusätzlich können für Wein mit der Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ und der Angabe einer unter lit. d) genannten Gemeinde oder ortsübergreifenden Weinbaugemeinde (Ortswein) unter bestimmten Bedingungen die traditionellen Bezeichnungen „Auslese“, „Beerenauslese“ und „Trockenbeerenauslese“ verwendet werden. Die zusätzliche Verwendung des traditionellen Begriffs „Qualitätswein“ ist zulässig.

Verwendungsbedingungen für die traditionellen Begriffe „Auslese“, „Beerenauslese“ und Trockenbeerenauslese“:

1. „Auslese“ oder „Auslesewein“: Wein aus Trauben, die in vollreifem Zustand geerntet worden sind. Weiters müssen ausschließlich sorgfältig ausgelesenen Trauben - unter Aussonderung aller nicht vollreifen, fehlerhaften und kranken Beeren – verwendet werden.
2. „Beerenauslese“ oder „Beerenauslesewein“: Wein aus dem Saft überreifer oder edelfauler Beeren.
3. „Trockenbeerenauslese“: Beerenauslese aus größtenteils edelfaulen, weitgehend eingeschrumpften Beeren.

Eine Aufstellung über die wichtigsten analytischen Parameter ist dem Anhang zu dieser Produktspezifikation zu entnehmen.

c) Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung:

Für die Ursprungsbezeichnung "Thermenregion" sind alle önologischen Verfahren der VO (EU) Nr. 2019/934 und 2019/935, die für Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung vorgesehen sind, zugelassen, ausgenommen die Behandlung mit Kaliumsorbat (Anhang I A Nr. 2.4) und mit Dimethyldicarbonat (Anhang I A Nr. 2.7). Eine Entsäuerung der Weine ist nach den Vorgaben der VO (EU) Nr. 2019/934 möglich.

Die spezifischen önologischen Verfahren (einschl. der Anreicherung) ergeben sich aus der jeweils gewählten traditionellen Begriff gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung):

„DAC“:

Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 15° Klosterneuburger Mostwaage (= 9,5 % vol.) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes ist mittels Zugabe von Saccharose, Traubenmostkonzentrat, rektifiziertem Traubenmostkonzentrat und teilweiser Konzentrierung im Ausmaß von max. 2 % vol. (bzw. 2,5 % vol. bei schlechten Witterungsverhältnissen und nach Genehmigung durch den Bundesminister für Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft) zulässig. Nach Anwendung eines derartigen Verfahrens darf ein Gehalt von 15 g unvergorenem Zucker je Liter nicht überschritten werden. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes ist bis zu einem Gesamtalkoholgehalt von 13,5 % vol. bei Weißwein sowie bis zu 14,5 % vol. bei Rotwein zulässig.

„DAC + Auslese“:

Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 21° Klosterneuburger Mostwaage (= 14,45 % vol.) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes sowie eine Süßung ist nicht zulässig; im Falle des Vorhandenseins einer Restsüße darf diese nur im Wege einer Gärungsunterbrechung hergestellt worden sein.

„DAC + Beerenauslese“:

Wein aus dem Saft überreifer oder edelfauler Beeren. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 25° Klosterneuburger Mostwaage (= 17,85 % vol.) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes sowie eine Süßung ist nicht zulässig; im Falle des Vorhandenseins einer Restsüße darf diese nur im Wege einer Gärungsunterbrechung hergestellt worden sein.

„DAC + Trockenbeerenauslese“:

Beerenauslese aus größtenteils edelfaulen, weitgehend eingeschrumpften Beeren. Der Saft der Trauben muss ein Mindestmostgewicht von 30° Klosterneuburger Mostwaage (= 22,0 % vol.) aufweisen. Der Wein muss in Aussehen und Geschmack frei von Fehlern sein. Die Erhöhung des natürlichen Alkoholgehaltes sowie eine Süßung ist nicht zulässig; im Falle des Vorhandenseins einer Restsüße darf diese nur im Wege einer Gärungsunterbrechung hergestellt worden sein.

d) *Abgrenzung des betreffenden geografischen Gebiets:*

Die Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ umfasst die Stadt Wiener Neustadt, sowie die politischen Bezirke Baden, Mödling, Neunkirchen und Wiener Neustadt in Niederösterreich.

Die zulässigen ortsübergreifenden Weinbaugemeinden und zugehörige Produktionsbedingungen sind:

1. Perchtoldsdorf: Zur Produktion von Perchtoldsdorfer Ortswein sind Trauben von Rebflächen in folgenden Gemeinden zulässig: Perchtoldsdorf, Brunn/Gebirge, Maria Enzersdorf, Gießhübl.
2. Gumpoldskirchen: Zur Produktion von Gumpoldskirchner Ortswein sind Trauben von Rebflächen in folgenden Gemeinden zulässig: Mödling, Gumpoldskirchen, Guntramsdorf, Pfaffstätten und Traiskirchen (ohne die Katatstralgemeinde Oeynhausen). Eine Anreicherung des Gumpoldskirchner Ortsweins sowie des Riedenweins, der aus den genannten Gemeinden gewonnen wurde, ist nicht zulässig.
3. Tattendorf: Zur Produktion von Tattendorfer Ortswein sind Trauben von Rebflächen in folgenden Gemeinden zulässig: Tattendorf, Traiskirchen-KG Oeynhausen, Trumau, Teesdorf, Oberwaltersdorf, Blumau, Günselsdorf, Schönau.
4. Wiener Neustadt: Zur Produktion von Wiener Neustädter Ortswein sind Trauben von Rebflächen in folgenden Gemeinden zulässig: Bad Fischau-Brunn, Eggendorf, Matzendorf-Hölles, Katzelsdorf, Sollenau, Lichtenwörth und Weikersdorf.

5. Bad Vöslau: Zur Produktion von Bad Vöslauer Ortswein sind Trauben von Rebflächen in folgenden Gemeinden zulässig: Kottingbrunn, Berndorf und Bad Vöslau.

Die zulässigen Gemeindebezeichnungen sind: Baden, Enzesfeld-Lindabrunn, Leobersdorf, Münchendorf, Reisenberg, Pottendorf, Sollenau, Sooß und Wiener Neudorf.

Die zulässigen Riedbezeichnungen sind die Namen aller Rieden innerhalb der Ursprungsbezeichnung Thermenregion, die in einer Verordnung gemäß dem Niederösterreichischen Landesweinbaugesetz erfasst und abgegrenzt sind.

e) *Höchsterttrag je Hektar:*

Die Hektarhöchstmenge beträgt 10.000 kg Weintrauben oder 7.500 l Wein je ha. Für Wein mit der Angabe einer Ried beträgt die Hektarhöchstmenge 6.000 kg Weintrauben oder 4.500 l Wein je Hektar.

f) *Angabe der Keltertraubensorte oder -sorten, aus denen die Weine gewonnen werden:*

Für die Gewinnung der Weine sind folgende Keltertraubensorten erlaubt:

1. Weißweinrebsorten:

Rotgipfler“, „Zierfandler“, „Weißburgunder“, „Grauburgunder“, „Chardonnay“, „Neuburger“

2. Rotweinrebsorten:

„Blauburgunder“, „St. Laurent“, „Blauer Portugieser“, „Zweigelt“

g) *Angaben über Güte und Eigenschaften, welche die Weine überwiegend oder ausschließlich den geografischen Verhältnissen einschließlich der natürlichen und menschlichen Verhältnisse verdanken:*

- Angaben zum geografischen Gebiet:

Das Weinbauggebiet Thermenregion erstreckt sich südlich von Wien, über eine Hügelkette, mit dem Anninger als höchste Erhebung, bis südlich von Baden. Schwere, sandige und lehmige, oft auch steinige Kalksteinbraunerdeböden und kalkreiche Schotterböden sind der Untergrund in diesem Weinbauggebiet. Der Unterschied der Weingartenböden ist typisch für dieses Gebiet: die schweren zum Teil sehr kalkhaltigen Böden der Hanglagen im nordwestlichen Teil eignen sich sehr gut für die Weißweinerzeugung, vor allem aus dem klassischen „Gumpoldskirchner Rebsorten“ Zierpfandler, Rotgipfler und Neuburger; können aber auch interessante Weißburgunder, Chardonnays hervorbringen. Abgesehen von den Rotweininseln Sooß und Bad Vöslau sorgen in erster Linie die Gemeinde Tattendorf und die umliegenden Weinorte mit ihren kargen Schotterböden für hohe Rotweinqualitäten. Die Thermenregion wird durch den Wienerwald von den kalten Winden aus den Norden geschützt. Die mittlere Jahrestemperatur liegt bei knapp 10 Grad Celsius, die Jahresniederschlagsmenge bei 650 mm und die Jahressonnenscheindauer bei 1800 Stunden. Das Klima ist geprägt durch eher kalte Winter und trockene, heiße Sommer.

Die Produktionsstruktur im Weinbauggebiet Thermenregion ist geprägt von familienbetrieblich organisierten Winzern, die zum überwiegenden Teil Trauben aus eigener

Produktion verarbeiten und vielfach auch in der Direktvermarktung ab Hof verkaufen. Es besteht ein starker Zusammenhang zwischen dem ausgeprägten Tourismus und der Weinwirtschaft. Einige wenige große Betriebe (Kellereien und Winzergenossenschaften) ergänzen die familienbetriebliche Struktur.

Die Weinstöcke werden praktisch ausschließlich in Hochkultur am Drahrahmen gezogen.

- Angaben zu Qualität und Eigenschaften des Erzeugnisses:

Im Weinbaugebiet Thermenregion wird etwas mehr Weißwein als Rotwein erzeugt. Die Hauptsorte bei den Weißweinen ist der Neuburger, bei den Rotweinen der Zweigelt. Zu erwähnen sind auch Zierfandler und Rotgipfler, zwei autochthone Weißweinsorten, die typisch für dieses Gebiet sind.

Beschreibung des kausalen Zusammenhangs:

Das sonnenreiche Gebiet südlich von Wien wird bereits seit mehr als 2000 Jahren als Rebland genutzt. Römische Legionäre, die in Carnuntum und Vindobona stationiert waren, verbesserten das vorhandene Rebmaterial durch Weinstöcke aus Italien und brachten neben den Pflanzen auch das Wissen um die Weinbereitung in die Provinz Pannonien mit. Etwa zur selben Zeit entstanden an den Schwefelquellen in und um die Siedlung Aquae (die heutige Kurstadt Baden) mehrere römische Thermalbäder, nach denen die Region später benannt wurde.

Aufgrund der Boden- und Klimagegebenheiten weisen die Weine in der Thermenregion folgenden grundsätzliche Charakteristik auf: ausgeprägt im Fruchtbouquet, fein in der Säure, würzig, extraktreich und kräftig mit üppigen Aromen von reifem Kernobst bis hin zu tropischen Früchten. Warme Südlagen auf kalkhaltigem Untergrund unterstreichen diesen Typ zusätzlich. Weiters typisch ist die Extraktreiche der Weine unterstützt durch zarte, noble Aromen und fruchtiger Säure. Die Feinfruchtigkeit und der hohe Extrakt, verbunden mit einer harmonischen Säure am Gaumen, sind ein zusätzliches typisches Kennzeichen der Weine der Thermenregion.

Durch die überwiegend familienbetriebliche Winzerstruktur erfolgt überdies eine generationenübergreifende Weitergabe des traditionellen Stils der Weinbereitung, was zusätzlich zum ausgeprägten Charakter der Thermenregion Weine beiträgt.

h) *Geltende Anforderungen gemäß gemeinschaftlicher oder nationaler Rechtsvorschriften, oder – sofern von den Mitgliedstaaten vorgesehen – von Organisationen, die geschützte Ursprungsbezeichnungen oder geografische Angaben verwalten, wobei darauf zu achten ist, dass diese Anforderungen objektiv und nichtdiskriminierend sowie mit dem Gemeinschaftsrecht vereinbar sind:*

Ein Wein der Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ kann gem. österreichischem Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) nur mit staatlicher Prüfnummer in Verkehr gesetzt werden. Zur Erlangung einer staatlichen Prüfnummer muss eine Probe jedes Weines, der mit der Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ in Verkehr gesetzt werden soll (systematische Kontrolle), folgenden analytischen und organoleptischen Untersuchungen unterzogen werden:

1) Analytische Untersuchungen:

- a) bei Wein aus Weißweinsorten:
- relative Dichte^{*)},
 - vorhandener Alkoholgehalt^{**)},
 - Gesamttrockenextrakt^{*)},
 - reduzierter Zucker^{*)},
 - zuckerfreier Extrakt^{*)},
 - titrierbare Säure^{**)},
 - freie schwefelige Säure^{*)},
 - gesamte schwefelige Säure^{**)},
 - rückgerechnetes ursprüngliches Mostgewicht^{**)};
- b) bei Wein aus Rotweinsorten und für Weine mit den Bezeichnungen „Auslese“, „Beerenauslese“ und Trockenbeerenauslese“ zusätzlich:
- künstlicher Farbstoff (ja/nein),
 - Malvidindiglucoxid^{*)};
- c) bei sämtlichen Weinen mit den Bezeichnungen „Auslese“, „Beerenauslese“ und Trockenbeerenauslese“ zusätzlich:
- Gesamtphosphor^{*)},
 - optisches Drehvermögen^{*)};
 - flüchtige Säure^{**)}

^{*)} für diese Parameter existieren keine gesetzlichen Grenzwerte, sie dienen lediglich der Gesamtbewertung des untersuchten Weines.

^{**)} die gesetzlichen Grenzwerte finden sich im Anhang zu dieser Produktspezifikation

2) Organoleptische Untersuchung:

Bei der sensorischen Prüfung werden die Weine durch eine amtliche Kostkommission geprüft. Eine amtliche Kostkommission besteht aus sechs Kostern und einem Kostkommissionsvorsitzenden. Die Proben werden den Kostern anonym vorgelegt. Auf dem Prüfformular finden sich nur die für die Bewertung notwendigen Informationen wie die Angabe der traditionellen Bezeichnung, der Sorte, und des Jahrgangs. Die Koster beurteilen auf der Basis ihrer Erfahrung und auf der Basis vorgegebener Pegelweine, ob die vorgelegten Weine hinsichtlich Sorte, Jahrgang und traditioneller Bezeichnung typisch und verkehrsfähig (fehlerfrei) sind. Die Kostfrage wird mit einem JA oder NEIN beantwortet. Bei einem negativen Urteil muss die Ablehnung schriftlich begründet werden. Die Probe entspricht sensorisch dann, wenn die Mehrheit der Koster ein positives Urteil gefällt hat. Bei Entscheidungen im Verhältnis 3: 3 wird die Probe einer weiteren Kostkommission vorgelegt. Ein zweimaliges 3: 3 bedingt insgesamt ein negatives Prüfergebnis.

Es dürfen jedoch weitere erforderliche Untersuchungen durchgeführt werden. Ergibt die Untersuchung der Probe keinen Verdacht, dass die Anforderungen an die Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ nicht gegeben sind, ist die staatliche Prüfnummer zu erteilen und am Etikett anzuführen.

i) Name und die Anschrift der Behörden oder Stellen, die die Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation kontrollieren, und ihre besonderen Aufgaben:

Österreichische Bundeskellereiinspektion,
Marxergasse 3
1030 Wien
www.bundeskellereiinspektion.at

Aufgaben der Behörde laut österreichischem Weingesetz:

Der Bundeskellereiinspektion obliegt

1. die Überwachung des Inverkehrbringens von Erzeugnissen mit der Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“,
2. die Überwachung von Weinbehandlungen und önologischen Verfahren,
3. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen über Weinanalysen, die von Labors (ausgenommen Labors von Untersuchungsanstalten von Gebietskörperschaften) erstellt worden sind, sowie die Einsichtnahme in Aufzeichnungen von Personen, die Anlagen für Weinbehandlungen oder önologische Verfahren vermieten oder im Lohnverfahren betreiben,
4. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen von Personen, die – unabhängig davon, ob sie Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ herstellen, lagern oder transportieren – Handelsgeschäfte mit diesen Erzeugnissen vermitteln,
5. die Beratung der Betriebsinhaber (Stellvertreter, Beauftragten) mit dem Ziel der Einhaltung der für den Weinbereich anwendbaren Bestimmungen und
6. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen von Personen, die Etiketten, Banderolen, Formulare, Verschlüsse oder Behältnisse für Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ herstellen oder diese Erzeugnisse transportieren.
7. die Einsichtnahme in Aufzeichnungen über Geschäftsfälle mit Bezug zu einem Stützungsprogramm im Weinsektor gemäß Verordnung (EU) Nr. 2021/2115.

Liegt ein begründeter Verdacht vor, dass Erzeugnisse mit der Ursprungsbezeichnung „Thermenregion“ nicht den Vorschriften entsprechen, kann die Bundeskellereiinspektion – unter einer gleichzeitig zu setzenden angemessenen Frist – die erforderlichen Maßnahmen zur Mängelbehebung oder Risikoausschaltung anordnen, wie insbesondere

1. die Einschränkung oder das Verbot des Inverkehrbringens dieser Erzeugnisse,
2. die geeignete Behandlung dieser Erzeugnisse,
3. die Verwendung dieser Erzeugnisse zu anderen als den ursprünglich vorgesehenen Zwecken,
4. die unschädliche Beseitigung dieser Erzeugnisse,

5. die Rücksendung dieser Erzeugnisse an den Ursprungsort im Falle des grenzüberschreitenden Verbringens, die Rücknahme dieser Erzeugnisse vom Markt oder den Rückruf vom Verbraucher,
6. die Information der Abnehmer und Verbraucher,
7. die Anpassung der Kennzeichnung dieser Erzeugnisse,
8. die Durchführung betrieblicher Verbesserungen, insbesondere bei der Herstellung, Lagerung, Dokumentation und Eigenkontrolle, einschließlich die Vorlage von Untersuchungszeugnissen in begründeten Fällen, oder
9. die unverzügliche Berichtspflicht über die Durchführung der angeordneten Maßnahmen.

Diese Maßnahmen müssen verhältnismäßig sein und dürfen den Handel nicht stärker beeinträchtigen, als dies zur Erreichung des in der Gemeinschaft bestehenden hohen Gesundheitsschutzniveaus unter Berücksichtigung der technischen und wirtschaftlichen Durchführbarkeit und anderer berücksichtigungswürdiger Faktoren notwendig ist. Die jeweiligen Strafmaßnahmen für den betroffenen Produzenten sind ebenfalls im österr. Weingesetz 2009 (in der geltenden Fassung) festgelegt.

ANHANG: Wichtige önologische und analytische Parameter für „Thermenregion“:

Parameter	DAC	DAC + Auslese	DAC + Beerenausl.	DAC + TBA ¹⁾
<i>Mindestmostgewicht (natürl. Alkoholgehalt des Mostes)</i>	15°KMW ²⁾ (9,5%vol)	21°KMW ²⁾ (14,45%vol)	25°KMW ²⁾ (17,85%vol)	30°KMW ²⁾ (22,0%vol)
<i>Mind. vorhandener Alkoholgehalt</i>	9 % vol.	5 % vol.	5 % vol.	5 % vol.
<i>Mind. Gesamtsäure</i>	4 g/l	4 g/l	4 g/l	4 g/l
<i>Max. freie schwefelige Säure</i>	50 mg/l	50 mg/l	50 mg/l	50 mg/l
<i>Max. gesamte schwefelige Säure</i>	Rot: 150 mg/l Weiß + Rose: 200 mg/l Bei > 5 g Restzucker/l: Rot: 200 mg/l Weiß + Rose: 250 mg/l	350 mg/l	400 mg/l	400 mg/l
<i>Max. flüchtige Säure</i>	Weiß + Rose: 18 Milliäquivalent/l Rot: 20 Milliäquivalent/l		30 Milliäquivalent/l	40 Milliäquivalent/l
<i>Max. Anreicher- ungsspanne</i>	2,0 % vol. (2, 5 % vol.)	Keine Anreicherung erlaubt		
<i>Max. Süßung</i>	15 g/l	Keine Süßung erlaubt		
<i>Max. Säuerung</i>	4g/l			
<i>Max. Entsäuerung</i>	1g je liter, ausgedrückt als Weinsäure			

1) Trockenbeerenauslese

2) Grad Klosterneuburger Mostwaage