



Regensburger Landwein

**Produktspezifikation für eine
geschützte geografische Angabe**

Wein mit geschützter geographischer Angabe

1. Geschützter Name

„Regensburger Landwein“

2. Beschreibung des Weines/der Weine

Die Bezeichnung eines Weines als „Regensburger Landwein“ setzt voraus, dass die zur Weinherstellung verwendeten Trauben ausschließlich aus dem Inland und zu mindestens 85 % aus dem Landweingebiet Regensburg (siehe Punkt 3) stammen.

2.1 Analytisch

Nachfolgend aufgeführte Analysewerte sind verbindlich vorgegebene Werte, die bei den angegebenen Weinsorten erreicht werden müssen bzw. dürfen, um die Bezeichnung Regensburger Landwein verwenden zu dürfen:

2.1.1 Vorhandener Alkoholgehalt

mind. 8,5 % vol

2.1.2 Natürlicher Alkoholgehalt

mind. 5,9 % vol / 50 °Oe

2.1.3 Gesamtalkoholgehalt

weiße Weine, nach Anreicherung	max. 11,5 % vol
rote Weine, nach Anreicherung	max. 12 % vol
alle Weine, <u>ohne</u> Anreicherung	max. 15 % vol

2.1.4 Gesamtzuckergehalt

Der Zuckergehalt darf bei einem unter der Bezeichnung „Regensburger Landwein“ in Verkehr gebrachten Wein nicht den für die Angabe „halbtrocken“ (gemäß Anhang XIV Teil B der VO (EG) Nr. 607/2009) höchstzulässigen Wert übersteigen.

2.1.5 Gesamtsäure

mindestens 3,5 g/l

2.1.6 Gehalte an flüchtiger Säure:

Weißwein und Roséwein	≤ 18 Milliäquivalent je Liter
Rotwein	≤ 20 Milliäquivalent je Liter

2.1.7 Gesamtschwefeldioxidgehalt

Rotwein	max. 150 mg/l
Weißwein und Roséwein	max. 200 mg/l

Bei Weinen, die einen als Summe aus Glucose und Fructose berechneten Zuckergehalt von 5 g/l oder mehr haben:

Rotwein	max. 200 mg/l
Weißwein und Roséwein	max. 250 mg/l

Die angegebenen Höchstwerte können entsprechend Anhang I B Abschnitt A Nr. 4 VO (EG) 607/2009 für Jahrgänge mit ungünstigen Witterungsverhältnissen um höchstens 50 mg/l erhöht werden.

2.2 Organoleptisch

2.2.1 Kategorie: Wein

Im Gebiet des Regensburger Landweins werden Weißweine, Rotweine, Blanc de noirs, Rotling sowie Roséweine erzeugt.

Charakteristische Eigenschaften des Regensburger Landweins:

Die Weine aus dem Landweingebiet Regensburg sind in der Regel durchgegorene Weine mit kleinen regionalen Unterschieden. In der Tendenz wachsen im Jura eher gehaltvolle Weine mit moderater Säure, während das Gebiet des Urgesteins feingliedrige, mineralisch geprägte Weine mit guter Säurestruktur hervor bringt.

Die Weißweine zeichnen sich durch deutliche Fruchtausprägung aus.

Die Rotweine weisen eine feinfruchtige Aromatik mit samtiger Struktur auf.

Regensburger Landwein muss sensorisch frei von Fehlern sein.

2.2.2 Kategorie: teilweise gegorener Traubenmost

Aus teilweise gegorenem Traubenmost kann „Regensburger Federweißer“ erzeugt werden. Da sich der Traubenmost noch in der Gärung befindet, ist das Produkt in Geruch und Geschmack von Gäraromen bestimmt. Bei aromatischen Sorten sind jedoch rebsortentypische Nuancen erkennbar.

„Regensburger Federweißer“ ist hell eingetrübt und muss sensorisch frei von Fehlern sein.

3. Abgrenzung des Gebietes

Zur geschützten geographischen Angabe „Regensburger Landwein“ gehören die zulässigerweise mit Reben bepflanzten oder vorübergehend nicht bepflanzten Flächen sowie die sonstigen nicht mit Reben bepflanzten Flächen der folgenden Gemeinden, wenn ihre Eignung von der zuständigen Behörde festgestellt wird.

Das Landweingebiet Regensburg umfasst die Südhänge des Bayerischen Waldes entlang der Donau zwischen Naab und Großer Laaber.

Die Herstellung, nachgelagerte Verfahren und die Abfüllung von „Regensburger Landwein“ muss im Landweingebiet Regensburg, in dem zum Landweingebiet zugehörigen oder benachbarten Bundesland erfolgen.

4. Spezifische önologische Verfahren zur Weinbereitung sowie die einschlägigen Einschränkungen für die Weinbereitung

4.1 Natürlicher Mindestalkoholgehalt / Mindestmostgewichte (Angabe in %vol Alkohol / °Öchsle)

für alle Rebsorten 5,9 % vol / 50 °Oe

4.2 Zucker-Alkohol-Verhältnis

alle Weine ≤ 1:5

4.3 Flüchtige Säure

Weißwein und Roséwein ≤ 18 Milliäquivalent je Liter

Rotwein ≤ 20 Milliäquivalent je Liter

4.4 Anreicherung

rote Weine auf maximal 12,0 % vol Gesamtalkohol

sonstige Weine auf maximal 11,5 % vol Gesamtalkohol

Die Anreicherung darf nicht mit konzentriertem Traubenmost erfolgen.

4.5 Süßung

Die Süßung ist ausschließlich mit inländischem Traubenmost gleicher Art (z. B. weißer Traubenmost für weißen Wein) erlaubt.

4.6 Verschnitt

Die Bezeichnung „Rotling“ darf nur verwendet werden für einen Wein von blass- bis hellroter Farbe, der durch Verschneiden von Weißweinträuben, auch gemischt, mit Rotweinträuben, auch gemischt, hergestellt ist.

Ein Blanc de Noirs wird ausschließlich aus roten Rebsorten hergestellt und weist eine weißweինähnliche Farbe ohne rote Farbeindrücke auf.

Außer für Erzeugnisse mit der Bezeichnung Rotling dürfen Weißweinträuben und die aus ihnen hergestellten Maischen, Moste und Weine nicht mit Rotweinträuben und den aus ihnen hergestellten Maischen, Mosten und Weinen verschnitten werden.

4.7 Im Übrigen gelten für die Herstellung von „Regensburger Landwein“ die önologischen Verfahren gemäß Verordnung (EG) Nr. 1234/2007 und der Verordnung (EG) Nr. 606/2009 sowie die nationalen Regelungen.

5. Höchstertrag je Hektar

Der Hektarhöchstertrag pro Jahr ist auf 110 hl Wein je Hektar Ertragsreiblefläche festgesetzt.

6. Rebsorten

Angabe der Keltertraubensorten, aus denen „Regensburger Landwein“ gewonnen wird:

Weißer Rebsorten:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Fontanara, Freisamer, Früher roter Malvasier, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Monarch, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phönix, Prinzipal, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter Traminer (Gewürztraminer), Saphira, Sauvignon blanc, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer

Rote Rebsorten:

Accent, Acolon, Allegro, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mitos, Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Müllerrebe (Schwarzriesling), Muskat-Trollinger, Neronet, Palas, Piroso, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint Laurent, Tauberswarz

In diese Liste können weitere Rebsorten aufgenommen werden, wenn die Voraussetzungen für die Klassifizierung durch die zuständige Behörde festgestellt worden sind.

Wein aus Rebsortenversuchen, die von wissenschaftlichen Einrichtungen durchgeführt werden, kann als Qualitäts- oder Prädikatswein eingestuft werden, wenn ein Zeugnis der zuständigen Stelle über die Einhaltung der guten experimentellen Praxis vorgelegt wird.

7. Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet

Der Regensburger Landwein wächst innerhalb der bayerischen Weinbaugebiete im Raum der Stadt und des Landkreises Regensburg.

7.1: Geologie:

Das Gebiet ist hinsichtlich der geologischen Verhältnisse zweigeteilt. Bei der Tegernheimer Schlucht (östlich von Regensburg) treffen Jura und Urgestein aufeinander. Ein Drittel der Rebflächen liegt westlich der Tegernheimer Schlucht (zum Großteil in der Stadt Regensburg, Ortsteil Winzer) im Gebiet des Oberpfälzer Jura. Auf sehr durchlässigem Kalkgestein finden sich hier eher schwere Böden (Rendzinen) mit guter Kalkversorgung, die meist nährstoffreich und gut wasserhaltend sind.

Östlich der Tegernheimer Schlucht (zwei Drittel des Gebietes, Weinbaugemeinden Tegernheim, Bach a.d. Donau, Kruckenberg und Stadt Wörth a.d. Donau) sind dagegen grobkörnige, grusige Bodenbildungen aus Urgestein (Granit- und Gneisverwitterung) vorherrschend, meist Braunerden mit geringer natürlicher Kalk- und Nährstoffversorgung sowie niedriger Wasserkapazität.

7.2: Topografie:

Die Rebflächen liegen nahezu ausschließlich an den Hängen des Jura bzw. des Vorderen Bayerischen Waldes zur Donau hin. Die Hangneigung beträgt bis zu 60 %.

7.3: Klima:

Typisch für Regensburg ist die rasche Frühjahrserwärmung. Bedingt durch die Höhenlage (Regensburg 339 m ü.M.) liegt die Jahresdurchschnittstemperatur bei 8 °C, die zahlreichen Föhntage sorgen dafür, dass die Zahl der Sonnenscheinstunden mit durchschnittlich 1.646 pro Jahr recht hoch ist. Die Niederschläge liegen im moderaten Bereich. Das örtliche Kleinklima wird durch die Steillagen begünstigt. Böhmisches und pannonisches Klimaeinflüsse bringen eine Serie von schönen Tagen, aber auch kühle Nächte und kräftige Winterfröste. Die Klimaerwärmung der letzten 25 Jahre brachte (messbar) eine deutliche Vorverlagerung der Rebenblüte und der Erntetermine bei gleichzeitiger Erhöhung der Mostgewichte. Damit sind auch spätreifende Rebsorten im Gebiet anbauwürdig.

8. Kontrolle der Einhaltung der Bestimmungen der Produktspezifikation

8.1 Zuständige Kontrollbehörden oder -stellen (Landwirtschaftsressort)
Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten
Ludwigstraße 2
80539 München

Und seine nachgeordneten Behörden

Aufgaben:

8.1.1. Genehmigung von Neuanpflanzungen und Wiederbepflanzungen

Erteilung der Genehmigung für Neuanpflanzungen sowie Wiederbepflanzungen. Neu- und Wiederbepflanzungen von Rebflächen, deren Ernte zu Regensburger Landwein verwendet werden dürfen, werden systematisch vor Ort überprüft.

8.1.2 Entgegennahme der Meldung und Kontrolle der Erntemengen und Weinerzeugung

Entgegennahme der Ernte- und Weinerzeugungsmeldungen der Weinbaubetriebe nach Rebsorte und Qualitätsgruppen. Diese Angaben werden systematisch bezüglich des zulässigen Hektarhöchstertages geprüft.

8.2 Zuständige Kontrollbehörden oder -stellen (Verbraucherschutzressort)

Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit

Rosenkavalierplatz 2

81925 München

und seine nachgeordneten Behörden

Aufgaben

8.2.1. Kontrolle der Erzeugnisse

Die Weine werden stichprobenartig einer analytischen und sensorischen Kontrolle auf Fehlerfreiheit hin unterzogen.

8.2.2 Kontrolle der Weinerzeuger und Weinvermarkter

Eine Kontrolle der Einhaltung der Produktspezifikation wird ferner durch Kontrollen der Weinerzeuger und Weinvermarkter im Freistaat Bayern in Form von Stichproben sichergestellt. Hierbei werden vor Ort alle Schritte der Traubenanlieferung, Weinbereitung, Abfüllung und Vermarktung geprüft.

Antrag auf Eintragung einer geschützten geografischen Angabe

gemäß Anhang I der VO(EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	2
Sprache des Antragstellers:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller¹

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesland Bayern
Vollständige Anschrift:	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ludwigstraße 2 80539 München Deutschland
Rechtsform, Größe und Zusammensetzung (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch
Telefon: Telefax: E-Mail:	0049-89-2182-0 0049-89 2182-2714 E-Mail: poststelle@stmelf.bayern.de

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)	Bundesrepublik Deutschland
- Drittlandsbehörde	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1 53123 Bonn Deutschland
Telefon: Telefax: E-Mail:	0049-22899529-3755 0049-22899529-4432 poststelle@bmelv.bund.de

¹ Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung	
- Geografische Angabe	Regensburger Landwein
Nachweis des Schutzes in einem Drittland	

Produktspezifikation

Seitenzahl	6
Name(n) des/der Unterzeichneten	
Unterschrift(en)	

Einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung

Die einzelstaatliche Entscheidung über die Genehmigung erfolgte mit dem Vierten Gesetz zur Änderung des Weingesetzes vom 27. August 1982 (BGBl. I S. 893).

Kategorien der Weinerzeugnisse

Wein
Teilweise gegorener Traubenmost

Einziges Dokument
gemäß Anhang II der VO (EG) Nr. 607/2009

Eingangsdatum:	
Seitenzahl:	4
Sprache des Antrags:	Deutsch
Aktenzeichen:	

Antragsteller¹

Name der juristischen oder natürlichen Person:	Bundesland Bayern
Vollständige Anschrift:	Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Ludwigstraße 2 80539 München Deutschland
Rechtsform (bei juristischen Personen):	Gebietskörperschaft des öffentlichen Rechts
Staatsangehörigkeit:	Deutsch

Zwischengeschaltete Stelle

- Mitgliedstaat(en)	Deutschland
- Drittlandsbehörde	
Name(n) der zwischengeschaltete(n) Stelle(n)	Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Vollständige Anschrift(en)	Rochusstraße 1, 53123 Bonn Deutschland

Einzutragender Name

- Ursprungsbezeichnung	
- Geografische Angabe	Regensburger Landwein
a) Beschreibung der Kategorie „Wein“	Im Gebiet des Regensburger Landweins werden Weißweine, Rotweine, Blanc de noirs, Rotling sowie Roséweine erzeugt. Charakteristische Eigenschaften des Regensburger Landweins:

¹ Deutschland übermittelt der Kommission gemäß VO (EG) Nr. 1234/2007 Artikel 118s Abs. 2 die technische Unterlage über bestehende geschützte Weinnamen.

	<p>Die Weine aus dem Landweingebiet Regensburg sind in der Regel durchgegorene Weine mit kleinen regionalen Unterschieden. In der Tendenz wachsen im Jura eher gehaltvolle Weine mit moderater Säure, während das Gebiet des Urgesteins feingliedrige, mineralisch geprägte Weine mit guter Säurestruktur hervor bringt.</p> <p>Die Weißweine zeichnen sich durch deutliche Fruchtausprägung aus.</p> <p>Die Rotweine weisen eine feinfruchtige Aromatik mit samtiger Struktur auf.</p> <p>Regensburger Landwein muss sensorisch frei von Fehlern sein.</p>
<p>b) Beschreibung der Kategorie „Teilweise gegorener Traubenmost“</p>	<p>Aus teilweise gegorenem Traubenmost kann „Regensburger Federweißer“ erzeugt werden.</p> <p>Da sich der Traubenmost noch in der Gärung befindet, ist das Produkt in Geruch und Geschmack von Gäraromen bestimmt. Bei aromatischen Sorten sind jedoch rebsortentypische Nuancen erkennbar.</p> <p>„Regensburger Federweißer“ ist hell eingetrübt mit Frucht Aromen sowie spürbarem CO₂ und muss sensorisch frei von Fehlern sein.</p>

Angabe der traditionellen Begriffe gemäß Art. 54 Abs. 1 Buchstabe a, die mit dieser Ursprungsbezeichnung verbunden sind:

Landwein
Regensburger Federweißer

Besondere önologische Verfahren (fakultativ)

Abgegrenztes Gebiet

Zur geschützten geographischen Angabe „Regensburger Landwein“ gehören die zulässigerweise mit Reben bepflanzten oder vorübergehend nicht bepflanzten Flächen sowie die sonstigen nicht mit Reben bepflanzten Flächen der folgenden Gemeinden, wenn ihre Eignung zur Erzeugung von Landwein von der zuständigen Behörde festgestellt wird.

Das Landweingebiet Regensburg umfasst die Südhänge des Bayerischen Waldes entlang der Donau zwischen Naab und Großer Laaber.

Die Herstellung, nachgelagerte Verfahren und die Abfüllung von „Regensburger Landwein“ muss im Landweingebiet Regensburg, in dem zum Landweingebiet zugehörigen oder benachbarten Bundesland erfolgen.

Hektarhöchsterttrag:

Der Hektarhöchsterttrag pro Jahr ist auf 110 hl Wein je Hektar Ertragsreblfläche festgesetzt.

Zugelassene Keltertraubensorten:

Angabe der Keltertraubensorten, aus denen „Regensburger Landwein“ gewonnen wird:

Weißer Rebsorten:

Albalonga, Arnsburger, Auxerrois, Bacchus, Blauer Silvaner, Bronner, Chardonnay, Ehrenbreitsteiner, Ehrenfelser, Faberrebe, Findling, Fontanara, Freisamer, Früher roter Malvasier, Gelber Muskateller, Goldriesling, Grauer Burgunder, Grüner Silvaner, Helios, Hiberna, Hölder, Huxelrebe, Johanniter, Juwel, Kanzler, Kerner, Kernling, Mariensteiner, Merzling, Monarch, Morio-Muskat, Müller-Thurgau, Muskat-Ottonel, Nobling, Optima, Orion, Ortega, Osteiner, Perle, Phönix, Prinzival, Regner, Reichensteiner, Rieslaner, Roter Elbling, Roter Gutedel, Roter Muskateller, Roter Traminer (Gewürztraminer), Saphira, Sauvignon blanc, Scheurebe, Schönburger, Siegerrebe, Silcher, Sirius, Solaris, Staufer, Weißer Burgunder, Weißer Elbling, Weißer Gutedel, Weißer Riesling, Würzer

Rote Rebsorten:

Accent, Acolon, Allegro, Blauburger, Blauer Frühburgunder, Blauer Limberger, Blauer Portugieser, Blauer Spätburgunder, Blauer Trollinger, Blauer Zweigelt, Bolero, Cabernet Carbon, Cabernet Carol, Cabernet Cortis, Cabernet Dorio, Cabernet Dorsa, Cabernet Mito, Cabernet Cubin, Cabernet Sauvignon, Dakapo, Deckrot, Domina, Dornfelder, Dunkelfelder, Hegel, Helfensteiner, Heroldrebe, Merlot, Müllerrebe (Schwarzriesling), Muskat-Trollinger, Neronet, Palas, Piroso, Prior, Regent, Rondo, Rotberger, Rubinet, Saint Laurent, Tauberswarz

Wein aus Rebsortenversuchen, die von wissenschaftlichen Einrichtungen durchgeführt werden, kann als Qualitäts- oder Prädikatswein eingestuft werden, wenn ein Zeugnis der zuständigen Stelle über die Einhaltung der guten experimentellen Praxis vorgelegt wird.

Zusammenhang mit dem geografischen Gebiet:

Der Regensburger Landwein wächst innerhalb der bayerischen Weinbaugebiete im Raum der Stadt und des Landkreises Regensburg.

Das Gebiet ist hinsichtlich der geologischen Verhältnisse zweigeteilt. Bei der Tegernheimer Schlucht (östlich von Regensburg) treffen Jura und Urgestein aufeinander. Ein Drittel der Rebflächen liegt westlich der Tegernheimer Schlucht (zum Großteil in der Stadt Regensburg, Ortsteil Winzer) im Gebiet des Oberpfälzer Jura. Auf sehr durchlässigem Kalkgestein finden sich hier eher schwere Böden (Rendzinen) mit guter Kalkversorgung, die meist nährstoffreich und gut wasserhaltend sind.

Östlich der Tegernheimer Schlucht (zwei Drittel des Gebietes, Weinbaugemeinden Tegernheim, Bach a.d. Donau, Kruckenberg und Stadt Wörth a.d. Donau) sind dagegen grobkörnige, grusige Bodenbildungen aus Urgestein (Granit- und Gneisverwitterung) vorherrschend, meist Braunerden mit geringer natürlicher Kalk- und Nährstoffversorgung sowie niedriger Wasserkapazität.

Die Rebflächen liegen nahezu ausschließlich an den Hängen des Jura bzw. des Vorderen Bayerischen Waldes zur Donau hin. Die Hangneigung beträgt bis zu 60 %.

Typisch für Regensburg ist die rasche Frühjahrserwärmung. Bedingt durch die Höhenlage (Regensburg 339 m ü.M.) liegt die Jahresdurchschnittstemperatur bei 8°C, die zahlreichen Föhntage sorgen dafür, dass die Zahl der Sonnenscheinstunden mit durchschnittlich 1.646 pro Jahr recht hoch ist. Die Niederschläge liegen im moderaten Bereich. Das örtliche Kleinklima wird durch die Steillagen begünstigt. Böhmisches und pannonisches Klimaeinflüsse bringen eine Serie von schönen Tagen, aber auch kühle Nächte und kräftige Winterfröste. Die Klimaerwärmung der letzten 25 Jahre brachte (messbar) eine deutliche Vorverlagerung der Rebenblüte und der Erntetermine bei gleichzeitiger Erhöhung der Mostgewichte. Damit sind auch spätreifende Rebsorten im Gebiet anbauwürdig.

Das jeweilige Kleinklima der Einzellagen, bedingt durch Inklinatation, Exposition, Bodenfeuchte, Frostgefahr und Einstrahlungsenergie sowie die Kleinteiligkeit der Rebflächen haben daher einen wesentlichen Einfluss auf die Weinqualität. Dies und die Tatsache, dass es sich hier um das kleinste Weinbaugebiet Bayerns handelt, tragen wesentlich zum Ansehen des Regensburger Landweins bei.

Das durch Hangneigung, Exposition, Bodenfeuchte und Einstrahlungsenergie bedingte besondere Kleinklima im Regensburger Anbaugebiet hat daher einen wesentlichen Einfluss auf die Weinqualität und Aromenvielfalt. So ist auch das hohe Ansehen des Regensburger Landweins bei Bevölkerung und Gästen zu erklären.

Bezug auf die Produktspezifikation:

Die Produktspezifikation der geographischen Angabe „Regensburger Landwein“ stellt eine differenzierte Beschreibung der Weine und des Gebietes dar. Darüber hinaus stellt sie die engen gesetzlichen Bedingungen, die für die Erzeugung dieser Weine einzuhalten sind, vor.