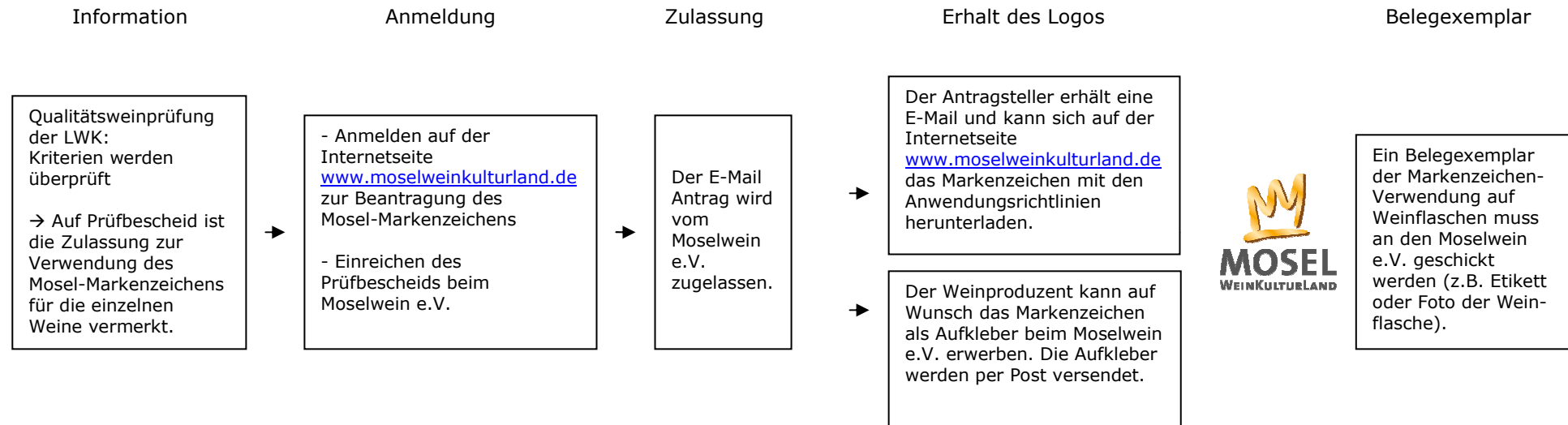


Der Weg des Mosel-Markenzeichens auf die Weinflasche



Kriterien:

- Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete (QbA) bzw. Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung (gU) des Anbaugebietes Mosel
- Rebsorten: Riesling, Elbling, Rivaner oder eine Burgundersorte
- Mindestens 2,5 Punkte bei der Qualitätsweinprüfung der Landwirtschaftskammer Rheinland-Pfalz
- Moselweinprofile:
 1. Weinprofil: mineralisch, trocken
 - Restzucker: trocken
 - vorhandener Alkohol: max. 13,5%-vol./ max. 12,5%-vol. bei Verwendung der Prädikatsbezeichnung ‚Kabinett‘
 2. Weinprofil: schlank, feinherb
 - Restzucker: > trocken – 25 g/L
 - vorhandener Alkohol: max. 12,0%-vol.
 3. Weinprofil: edel, fruchtig
 - nur Riesling möglich
 - Restzucker: > 25 g/L
 - vorhandener Alkohol: max. 12,0%-vol.
 4. Sektprofil: Rebsorten: Riesling, Elbling, Rivaner, Burgundersorten (auch Cuvée ‚Pinot‘ möglich)
 - Restzucker: max. trocken