



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

# LUA-BILANZ WEINÜBERWACHUNG

Ergebnisse von Kontrollen und Untersuchungen der rheinland-pfälzischen Weinüberwachung 2015



## Durchwachsen: Bilanz der Weinüberwachung 2015

Viele kleine Beanstandungen, aber auch einige schwerwiegende Verstöße - so lautet das Resümee der Jahresbilanz 2015 des Landesuntersuchungsamtes (LUA) zur Weinüberwachung. Um die redlich arbeitenden Winzer und Kellereien vor den schwarzen Schafen der Branche zu schützen, haben die Wein-Spezialisten des LUA im Jahr 2015 knapp 5.750 Kontrollen bei Betrieben vor Ort durchgeführt und an die 4.300 Proben im Weinlabor untersucht. Ergebnis: 451 Proben (10,5 Prozent) wurden beanstandet. 108 Proben (2,5 Prozent) mussten wegen Grenzwertverstößen oder unzulässiger Weinbehandlung aus dem Verkehr genommen werden. Hier einige Schlaglichter des Jahres 2015.

### Eiswein-Lese in Rheinland-Pfalz: Kurze Frostperiode genutzt

Eisige Handarbeit für ein buchstäblich umstrittenes Qualitätsprodukt: Von den 205 rheinland-pfälzischen Winzern, die ihre Absicht bekundet hatten, Eisweintrauben des Jahrgangs 2015 zu ernten, haben letztlich 67 diesen Plan während der kurzen Frostperiode Mitte Januar in die Tat umgesetzt. Allerdings mussten die Lesehelfer die Weinberge von Hand auslesen, um verfaulte und damit für die Eisweinherstellung ungeeignete Trauben zu entfernen.

Auch für die Weinüberwachung bedeutete die Eisweinlese einen enormen personellen Einsatz. Winzer, die Eiswein herstellen wollen, müssen die dafür vorgesehenen Rebflächen bei der Landwirtschaftskammer anmelden. Die Weinkontrolle des LUA überprüft in der Folge regelmäßig vor Ort, ob sich die Trauben noch für Eiswein eignen.

Hintergrund dieses hohen Aufwandes ist der Streit um den Eiswein-Jahrgang 2011. Obwohl der Winter zu warm gewesen war, hatten viele Winzer in einer kurzen Frostperiode Eiswein geerntet. Die Landwirtschaftskammer lehnte bei der anschlie-

ßenden Qualitätsweinprüfung fast alle Eisweine ab und berief sich dabei auf die Kontroll- und Analyseergebnisse des LUA.

Auf den Sturm der Entrüstung in der Winzerschaft folgten zahlreiche Klagen. Die LUA-Sachverständigen mussten ihr Vorgehen in zahlreichen Gerichtsprozessen erläutern und verteidigen. Mit Erfolg: Sämtliche Richter folgten ihren Argumenten und entschieden im Sinne der Weinüberwachung. Zuletzt hat das Oberverwaltungsgericht Koblenz klargestellt, dass das Lesegut für Eiswein gesund und vollständig durchgefroren sein muss.

Für den Jahrgang 2015 blieben von den in Rheinland-Pfalz ursprünglich für Eiswein angemeldeten rund 115 Hektar Fläche waren am Ende etwas mehr als 20 Hektar übrig. In Rheinhessen haben von 64 gemeldeten Betrieben 19 Betriebe Eiswein geerntet, in der Pfalz waren es 5 von 27.

Von den 78 gemeldeten Betrieben an der Mosel haben letztlich 33 Betriebe gelesen, an der Nahe waren es 8 von 30, am Mittelrhein 2 von 5. An der Ahr fiel die Eisweinernte des Jahrgangs 2015 komplett aus. Gekeltert wurden insgesamt schätzungsweise 40.000 Liter Eisweinmost.

### Qualitätswein: Ohne Nummer geht es nicht

Immer wieder fallen der Weinüberwachung Qualitäts- und Prädikatsweine auf, die gar keine oder eine gefälschte Amtliche Prüfungsnummer haben. Die AP-Nummer ist für diese Weinkategorien aber ein absolutes Muss. Beim Inverkehrbringen von Weinen ohne AP-Nummern gibt es verschiedene Varianten der Täuschung.

Variante 1: 2015 fielen fünf Betriebe auf, die zum Teil über mehrere Jahre Qualitätsweine und Prädikatsweine ohne amtliche Prüfungsnummer in Verkehr gebracht haben. Betroffen waren insgesamt 103 Weine mit einer Gesamtmenge von rund 224.000 Liter. Einer der fünf Winzer hatte es darüber hinaus versäumt, für zwei Weine mit ei-

ner Gesamtmenge von 55.000 Liter nach erteilter Fass-AP-Nummer „Abfüllanzeige“ zu erstatten. Die abgefüllten Flaschen brachte er damit ohne Amtliche Prüfungsnummer in Verkehr. Ein anderer Winzer hatte vergessen, eine Teilfüllung von 1500 Liter zur AP-Prüfung anzustellen, nachdem die zwei vorangegangenen Teilfüllungen bereits eine AP-Nummer erhalten hatten.

Variante 2: Aufgrund einer anonymen Anzeige wurde ein Betrieb überprüft, der zwei Weine mit AP-Nummern in Verkehr gebracht hat, obwohl die Weine zuvor bei der Qualitätsweinprüfung durchgefallen waren und keine Nummer bekommen hatten. Zwei weitere Weine hat der Winzer gar nicht erst zur Qualitätsweinprüfung angestellt, sie aber dennoch als Qualitätsweine mit fiktiven AP-Nummern in Verkehr gebracht.

Variante 3: Ein Betrieb, der bereits wiederholt wegen Zuckering von Prädikatsweinen aufgefallen war, vermarktete einfach einen anderen als den bei der Qualitätsweinprüfung angestellten Wein mit dessen AP-Nummer. Er nutzte diese Variante, um sich eine AP-Nummer für das Prädikat Eiswein zu erschleichen, indem er eine Beerenauslese, die bereits eine AP-Nummer hatte, als „Eiswein“ erneut zur Qualitätsweinprüfung anstellte.

### Glycerinzusatz: Manche Winzer sind unbelehrbar

In Osteuropa hat es sich offensichtlich immer noch nicht herumgesprochen: Die unzulässige Zugabe von Glycerin macht Weine zwar vollmundiger, ist aber im Labor nachweisbar. Auch 2015 verdingen sich osteuropäische Weinerzeugnisse aus dem rheinland-pfälzischen Einzelhandel im Untersuchungsnetz des LUA. Bei vier weißen Schaumweinen eines Herstellers aus der Ukraine („Krimsekte“) sowie bei zwei Erzeugnissen aus der Republik Moldau (ein Weißwein und ein roter Schaumwein) wurde ein illegaler Glycerinzusatz festgestellt. Bei zwei der vier Krimsekte wurde obendrein nachgewiesen, dass sie gewässert wurden – auch das ist nicht zulässig.

### Aromatisierungen: Ein Chianti, der es in sich hat

Qualität mit Geschmäckle: Auch 2015 versuchten Winzer im In- und Ausland ihren Weinen mit künstlichen Aromen geschmacklich auf die Sprünge zu helfen. Der Zusatz von weinfremden bzw. künstlichen Aromastoffen ist nach EU-Recht jedoch nicht zulässig. Wie jedes Jahr bewiesen die Sachverständigen des LUA einen guten Riecher für potenziell illegal aufgepeppte Tropfen. Die letzten Zweifel werden spätestens im Labor ausgeräumt. Einige besonders dreiste Täuschungsversuche erfolgten mit Vanillearoma.

Bei einem Rotwein aus Rheinland-Pfalz wurde schon in der Landwirtschaftskammer bei der Verkostung im Rahmen der Qualitätsweinprüfung ein intensiver Vanillegeschmack festgestellt. Der Wein stammte aus Rheinland-Pfalz und wurde auf dem Etikett als „im Barrique gereift“ beworben. Die Weinchemiker des LUA fanden heraus, dass dieser Wein weder im Barriquefass gelagert noch mit Holzchips behandelt worden war. Mit diesem Ergebnis konfrontiert, gab der betroffene Winzer schließlich zu, Spirituosen mit Vanillegeschmack zugesetzt zu haben. Verkaufen durfte er seinen „Verschnitt“ nicht mehr.

Ein anderer rheinland-pfälzischer Winzer wählte einen anderen Weg, um eine höhere Qualität vorzutäuschen. Er warb auf dem Etikett seiner beiden Rotweine ebenfalls mit der Angabe „im Barrique gereift“. Die Untersuchungen im LUA ergaben, dass der Wein tatsächlich Kontakt mit Holz hatte. Am Ende stellte sich heraus, dass er zwar im Barriquefass gelagert, zusätzlich aber mit Eichenholzchips behandelt wurde. Die Angabe auf dem Etikett war damit irreführend.

Unzulässige Aromatisierungen werden nicht nur in heimischen Erzeugnissen, sondern immer wieder auch in ausländischen Handelsproben festgestellt.

In einem Roséwein aus Südmoldawien beispielsweise wurde Ethylvanillin festgestellt, ein (im Wein verbotener) künstlicher Aromastoff, der in



der Natur nicht vorkommt. Er ähnelt in Struktur und Geschmack zwar seinem natürlichen Vorbild Vanillin. Die Geschmacksintensität von Ethylvanillin ist allerdings zwei bis vier Mal höher. Bereits 0,005 bis 0,01 Milligramm sind in einem Liter Wasser geschmacklich wahrnehmbar. Der in dem Rosé ermittelte Gehalt von 0,015 Milligramm Ethylvanillin pro Liter hat das Weinaroma demnach bereits unterstützt, ohne sensorisch als auffällig „vanillig“ wahrgenommen zu werden.

Ein italienischer Rotwein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (Chianti, Denominazione di origine controllata e garantita, DOCG) zeigte bei der Verkostung untypische sensorische Eindrücke: aufgesetztes Aroma, erinnert an Glühwein, würzige Note, deutlich Chipseinsatz. Bei der daraufhin erfolgten Aromastoffuntersuchung wurden gleich drei auffällige Stoffe festgestellt: Piperonal, Triacetin und Vanillin.

Piperonal kommt in verschiedenen Pflanzen in geringen Mengen vor, etwa in Blütenölen von Veilchen, in der Spierstaude, in Robinien, im ätherischen Öl des Kampferbaumes, im ätherischen Öl von Pfeffer oder in bestimmten Vanillearten. In Trauben oder Wein kommt er nicht vor, aber er wird zur Aromaverstärkung in Kirsch- und Vanillearomen eingesetzt. Der Chianti enthielt also einen weinfremden Aromastoff in erheblicher Menge.

Der zweite in diesem Wein nachgewiesene Stoff Triacetin ist ein Syntheseprodukt und kommt in der Natur überhaupt nicht und demzufolge auch im Wein nicht vor. Triacetin wird in der Lebensmittelindustrie als Lösemittel oder Trägerstoff für Aromen sowie als Weichmacher für Kaumassen verwendet. Es ist in der EU als Lebensmittelzusatzstoff E 1518 für diese Zwecke zugelassen. Im Wein ist er tabu.

Aber damit nicht genug. Auf dem Etikett wurde behauptet, der Chianti zeichne sich durch eine „angemessene Reifezeit in Eichenholzfässern“ aus. Die bei der Verkostung im LUA festgestellte Aromatik war allerdings eher weniger typisch für einen Kontakt mit Holz, der dem Wein holzige und

rauchige Noten verleiht und der anhand typischer Gehalte an Vanillin und Whiskylactonen auch chemisch nachweisbar ist.

Ergebnis der Untersuchung im Labor: Der festgestellte hohe Gehalt an Vanillin bei gleichzeitiger Abwesenheit der für einen sensorisch wahrnehmbaren önologischen Holzkontakt charakteristischen Whiskylactone bewies, dass die Aromatik dieses Chianti entgegen der Beschreibung auf dem Etikett nicht durch eine Reifung im Holzfass hervorgerufen wurde, sondern durch den unzulässigen Zusatz von Aromastoffen. Der Chianti durfte nicht mehr verkauft werden.

### **Süße Versuchung: Zucker soll Qualität erhöhen**

Es waren zwar mehrere Winzer, die 2015 versuchten, ihre Weine mit Hilfe von Zucker qualitativ aufzuwerten. Einer ging dabei allerdings besonders dreist vor: Obwohl die Weinkontrolle des LUA während der Ernte im Herbst 2014 vor Ort zu der Einschätzung gekommen war, dass höhere Prädikatsstufen nur in geringem Umfang zu erreichen waren, hatten er und einige andere rheinland-pfälzischen Betriebe überproportional hohe Erntemengen mit einem großen Anteil an Prädikatsweinen eingebracht. Weil aber normalerweise bei steigender Güte oder Prädikatsweinanteil die geerntete Menge abnimmt, entnahmen die Weinkontrolleure 2015 in diesen Betrieben gezielt Proben des Jahrgangs 2014.

Ergebnis: Besagter Winzer, der schon mehrfach wegen Weinverfälschungen aufgefallen war und dieses Mal etwa 30 Prozent der Erntemenge des gesamten Anbaugebiets an Beerenauslese und Trockenbeerenauslese als sein Betriebsergebnis gemeldet hatte, wurde erneut überführt: Sämtliche Prädikatsweine bis hin zur Trockenbeerenauslese waren mit Zucker versetzt.

Diese so genannte Anreicherung ist bei Prädikatsweinen jedoch unzulässig. Eine „Süßung“ ist nur durch Zugabe von Traubenmost erlaubt. Verwen-

det werden darf Zucker zur Erhöhung des Alkoholgehaltes bei Land- und Qualitätsweinen. Er muss dabei allerdings zu Alkohol vergären.

### **Falscher Alarm bei Arsen in kalifornischen Weinen**

Im März wurde die Öffentlichkeit durch einen Artikel in der Zeitung „Die Welt“ aufgeschreckt: Hohe Mengen des Giftes Arsen in preisgünstigen Weinen aus Kalifornien! Den Angaben zufolge lag bei 83 von über 1000 untersuchten Weinen der Arsengehalt über 0,01 Milligramm pro Liter (mg/l), im Maximum sogar bei rund 0,05 mg/l. Die Werte wurden als „gefährlich hoch“ bewertet, da sie zum Teil „um 500 Prozent höher lagen als die als gesundheitsverträglich angenommene Menge“. Die 28 Hersteller der betroffenen Weine (Weingüter) wurden daraufhin angeklagt.

Die kalifornische Lobbygruppe „Wine Institute“ tat die Klage als „unverantwortlich“ ab mit dem Argument, diese Bewertung basiere auf Grenzwerten, die für Trinkwasser gelten, nicht für Wein. Der amerikanische Grenzwert für Arsen in Trinkwasser liegt bei 0,01 mg/l, einen Grenzwert für Wein gibt es nicht. Kurze Zeit später wurde diese Meldung von einem amerikanischen Wissenschaftler auf dessen Internetplattform „Natural News“ als Falschmeldung („Hoax“) entlarvt: Die Bewertung der ermittelten Arsengehalte sei stark überzogen. Diese Einschätzung wird auch im Landesuntersuchungsamt geteilt, da sowohl der Grenzwert für Arsen in deutschen Weinen laut Weinverordnung (0,1 mg/l) als auch der Grenzwert der „Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV)“ (0,2 mg/l) deutlich unterschritten wurde.

Aus Gründen des vorbeugenden Verbraucherschutzes haben die Weinchemiker des LUA dennoch stichprobenartig zehn kalifornische Weine des unteren Preissegments aus rheinland-pfälzischen Dicoountern und Lebensmittelbetrieb auf Arsen untersucht. Ergebnis: Die Werte lagen durchweg deutlich unterhalb des deutschen Grenzwertes.

### **Täuschung im großen Stil? Millionen Liter Weine aus Italien im Visier**

Gleich mehrfach machte im Jahr 2015 verfälschter Wein aus Italien Schlagzeilen. Zwar waren rheinland-pfälzische Verbraucher mit hoher Wahrscheinlichkeit nicht betroffen, dennoch war die hiesige Weinüberwachung alarmiert.

Die erste Meldung: In einer Genossenschaftskellerei in der Lombardei wurden rund 16,5 Millionen Liter Fasswein und Flaschenwein von den italienischen Behörden sichergestellt. Grund: Sie waren als IGT (Indicazione geografica tipica) oder DOC (Denominazione di origine controllata) eines bestimmten Anbaugebietes ausgegeben worden, stammten aber weder aus diesem Gebiet noch erfüllten sie die Qualitätsanforderungen der entsprechenden Klassifizierungen.

Von lombardischen Kellerei wurden innerhalb der vergangenen Jahre auch insgesamt etwa 4,2 Millionen Liter nach Rheinland-Pfalz geliefert. Von der einzigen noch vorrätigen aktuellen Partie wurde eine Probe entnommen und im LUA untersucht. Die Prüfung auf ihre Herkunft ergab allerdings keine Auffälligkeiten.

Die zweite Meldung aus Italien war nicht erfreulicher: Razzien in 17 Kellereien (im Friaul, den Abruzzen und in Umbrien), weil dort vor allem Sauvignon, aber auch andere Weißweine mit einem nicht zugelassenen chemischen Geschmacksverstärker verfälscht worden sein sollen. Hergestellt und an die Kellereien verkauft haben soll den Geschmacksverstärker ein friaulischer Chemiker. Der entscheidende Hinweis kam aus den Reihen der italienischen Winzer, die ihre Weine streng nach Produktionsregeln herstellen.

Da nähere Informationen zu den verwendeten Substanzen oder den Handelswegen von den italienischen Behörden nicht zur Verfügung gestellt wurden, waren auch der rheinland-pfälzischen Weinkontrolle die Hände gebunden. Die dritte Hiobsbotschaft kam aus der Schweiz: Ein dortiger Weinhändler befand einen italieni-

schen Rotwein besonderer Herstellungsart (2012 Valpolicella Superiore Ripasso DOP Montere) nach mehreren Verkostungen als untypisch. Er ließ den Wein daher mit dem noch neuen Analyseverfahren 1H-NMR untersuchen. Aus dem Ergebnis zog er folgenden Schluss: Der Wein wurde offenbar aus billigen Weinen der Rebsorte Primitivo aus Apulien produziert und nicht wie rechtlich vorgeschrieben hauptsächlich aus Weinen der Rebsorten Corvina, Corvinone und Rondinella des genannten Anbaugebietes.

Nach Einschätzung des LUA sind diese – auch veröffentlichten – Anschuldigungen völlig überzogen, da mit der vorhandenen Datenbasis ein gesicherter Nachweis zur Rebsortentypizität von Ripassoweinen mittels 1H-NMR derzeit (noch) nicht möglich ist. Aus Gründen des vorbeugenden Schutzes der Verbraucher vor Irreführung und Täuschung wurden im LUA einige dieser Weine mittels Stabilisotopenanalytik untersucht, um zu überprüfen, ob die Weine tatsächlich aus Süditalien (Apulien) und nicht aus dem angegebenen Anbaugebiet Valpolicella in Norditalien (Venetien) stammen. Ergebnis: Sowohl die Werte eines Ripassoweines des verdächtigten Herstellers als auch die Werte von vier weiteren Ripassoweinen anderer Hersteller waren typisch für die Herkunft „Norditalien“.

Die vierte Meldung betraf eine bedeutende Kellerei in Bologna. Dort wurden 310.000 Hektoliter Wein, Most und Traubensaft beschlagnahmt und große Mengen Flüssigzucker, Trockenzucker sowie Tanks mit Wasser und Zucker sichergestellt – ein Warenwert von insgesamt immerhin 30 Millionen Euro. Der Zucker soll mit Wasser und Säuren aufgelöst und dann in der Kellerei verarbeitet worden sein. Der Verbleib dieser Stoffe konnte in den Geschäftsunterlagen allerdings nicht eindeutig nachvollzogen werden.

Von der Weinkontrolle wurde umgehend geprüft, ob von dieser Kellerei auch Lieferungen nach Rheinland-Pfalz gelangt sind. Zwei Partien RTK (Rektifiziertes Traubenmostkonzentrat) wurden daraufhin probiert, die Untersuchungsergebnis-

se zeigten aber keinen Zuckerzusatz an. Die vorherigen Lieferungen lagen Jahre zurück, so dass die daraus erzeugten Produkte nicht mehr greifbar waren. Nach dem Vorfall im Jahr 2015 gab es zu der Kellerei in Bologna keine Handelsbeziehungen mehr.

### **Es geht auch ohne: Wein aus Mais statt Trauben**

Ein Wein mit Herkunft EU präsentierte sich den Verkostern in der sensorischen Prüfung nur mäßig weinig und auffallend dünn. Dem geschulten Auge des Weinchemikers zeigte sich anschließend ein für Wein untypisches Analysenprofil. Weiterführende Untersuchungen brachten das Unfassbare zu Tage: Bei der Herstellung des „Weines“ wurden keine Trauben verwendet, sondern Zuckerrohr oder Mais. Zu diesem Zeitpunkt war das Erzeugnis aber bereits vollständig in ein Drittland exportiert worden. Der hier ansässige Abfüller und Vertreiber der Ware stellte daraufhin seine geschäftlichen Beziehungen zu dem spanischen Lieferanten ein.

### **Weinfestkontrollen: Wenig getrübte Freude**

Alle Jahre wieder: 2015 haben die Mitarbeiter der amtlichen Weinüberwachung bei 37 Kontrollen große und kleine Weinfeste in Rheinland-Pfalz überprüft. Ergebnis: Obwohl die neuen Vorgaben der Lebensmittelinformationsverordnung schon seit Ende 2014 gültig sind, mussten viele Standbetreiber erst aufgeklärt werden. Zwar war die Beanstandungsquote der bei den Kontrollbesuchen entnommenen Stichproben erfreulich gering – doch die dabei aufgedeckten Verstöße hatten es in sich.

Bei einem Weinfest wurden zwei Weine als Qualitätswein angeboten, denen keine amtliche Prüfungsnummer zugeteilt worden war. Kein Ausrutscher, wie die anschließende Kontrolle im Erzeugerbetrieb ergab: Insgesamt waren von dort rund 15.400 Liter Wein mit fiktiven Prüfungsnum-

mern als Qualitätswein bzw. Prädikatswein in Verkehr gebracht worden.

Auf einem Weinfest an der Mosel wurde die 2014er Riesling Beerenauslese eines Betriebes probiert, der schon seit einigen Jahren auffällig viele Prädikatsweine in Verkehr bringt. Die Weinkontrolleure hatten den richtigen Riecher: Bei der Laboranalyse stellte sich heraus, dass der Wein unzulässig mit Saccharose also weinfremdem Zucker gesüßt worden war. Damit erfüllte er nicht die Qualitätsanforderungen für eine Beerenauslese. Überdies hatte sich der Winzer mit Hilfe dieses Weins die Amtliche Prüfungsnummer für eine Partie von 112 Liter Eiswein erschlichen, welche zuvor schon drei Mal wegen sensorischer Mängel bei der Landwirtschaftskammer abgelehnt worden war. Sowohl die Beerenauslese als auch der vermeintliche Eiswein wurden als nicht verkehrsfähig beanstandet.

Wohl eher aus Unwissenheit haben hingegen die Standbetreiber auf einem anderen Weinfest gehandelt. Zwei der dort ausgeschenkten Weine wurden wegen unzutreffender Alkohol- und fehlender Abfüllerangaben auf dem Etikett beanstandet.

### **Falscher Spätburgunder: Winzer versteht die Welt nicht mehr**

Ein Moselwinzer hat Ärger mit den Sachverständigen des Landesuntersuchungsamtes bekommen und verstand zunächst die Welt nicht mehr. Er hatte von einem Pfälzer Rebveredler Reben (den Spätburgunder-Klon „Bordo“) gekauft, einen Weinberg angelegt und daraus einen Spätburgunder Weißherbst hergestellt. Das Ergebnis der Analyse im LUA war allerdings eindeutig: Der Wein kann mit diesem Anthocyan Spektrum – das sind die roten und blauen Farbstoffe – unmöglich ein Spätburgunder sein.

Der Spätburgunder ist eine der ältesten Kulturreben und aus den Anlagen wurden mit der Zeit Einzelstöcke mit besonders wertgebenden Eigenschaften, wie sicherer Ertrag, wenig Fäulnis oder

hohes Mostgewicht ausgewählt und weitervermehrt. So entstand eine große Klonvielfalt mit kompakten, lockerbeerigen, kleinbeerigen oder mischbeerigen Trauben. Das Problem: Einen Spätburgunder Klon „Bordo“, den gibt es allerdings nicht.

Der Rebveredler gab gegenüber den Weinkontrolleuren des LUA an, den Klon aus einem Spätburgunder Sämling selektioniert zu haben. Die Genanalyse des Rebholzes durch ein beauftragtes Institut hat jedoch zweifelsfrei die nicht zugelassene Rebsorte „Strecker Cabernet Bordo“ ergeben. Dem düpierten Moselwinzer wurde eine Versuchsgenehmigung zum Anbau der Rebsorte Strecker Cabernet Bordo erteilt. Dadurch konnten die Rebanlagen erhalten werden. Andernfalls hätte der Weinberg geräumt werden müssen.



Rheinland-Pfalz

LANDESUNTERSUCHUNGSAMT

Mainzer Straße 112  
56068 Koblenz

[poststelle@lua.rlp.de](mailto:poststelle@lua.rlp.de)  
[www.lua.rlp.de](http://www.lua.rlp.de)