

- Antrag auf Zuteilung einer Prüfungsnummer für Sekt b.A. nach § 19 und 20 des Weingesetzes
- Antrag auf Zuteilung einer Prüfungsnummer nach erfolgter Anstellung als nicht oder teilweise gefüllter / degorgierter Sekt
 (*In diesem Fall ist im Untersuchungsbefund nur der Gehalt an vergärbarem Zucker nach Inversion, gesamtet schwefeliger Säure und der Kohlensäuredruck anzugeben)

S
03/2012

Staatl. Lehr- und Versuchsanstalt für Wein- und Obstbau Weinsberg
 Traubenplatz 5 • 74189 Weinsberg
 Tel. 07134 / 504-175

Antliche Prüfungsnummer (vom Antragsteller auszufüllen)

Betriebs.- Nr. Sekt	Antrags-Nr. (mit 100 beginnen)	Jahreszahl

Tel.-Nummer des Antragstellers: _____

Antragsteller (Postanschrift)

Beantragte Bezeichnung

unter welcher der Sekt b.A. in Verkehr gebracht werden soll:

Bestimmtes Anbaugebiet **Württemberg**
Deutscher Sekt Jahrgang: _____
 Gemeinde bzw. Ortsteil _____
 Lage/Bereich _____
 Rebsorte/n _____
 Geschmacksangaben _____
 Herstellungsverfahren _____
 Weinart/Farbe _____
 Sonstige Angaben _____

Bio-Sekt

Mostgewicht _____ °Oechsle
Anreicherung um _____ g/l Alkohol

Untersuchungsbefund nach § 23 Abs. 1 Weinverordnung

Anschrift des Labors: Labor - Nr.: L _____

Sensorischer Befund: _____

Gesamtalkohol	g/l	% vol
Vorhandener Alkohol	g/l	% vol

Zuckerfreier Extrakt (indirekt)	g/l
Zucker, vergärbar nach Inversion*	g/l
Gesamtsäure als Weinsäure	g/l
Freie schwefelige Säure	mg/l
Gesamte schwefelige Säure*	mg/l
Relative Dichte d 20°/20°	
Kohlensäuredruck bei 20 °C	bar

Datum _____ Unterschrift des für die Untersuchung Verantwortlichen _____

Zutreffendes ankreuzen

Reg.-Nr. (wird von der Behörde ausgefüllt) _____

Der vorgestellte Sekt b.A. ist

- abgefüllt / degorgiert zum Teil gefüllt /degorgiert
 eine Tankprobe / nicht degorgiert

Menge:

Gesamt _____ Liter abgefüllt / degorgiert _____ Liter
 Füllung _____ Abfüll- /
 Nr. _____ Degorgierdatum _____

Wein / Cuvée Nr. _____

- Tankgärung Flaschengärung
 Klassische Flaschengärung

Die sechsmonatige oder neunmonatige Lagerzeit bzw. neunmonatige Hefekontaktzeit ist abgelaufen am: _____

Farbe weiß rosé rot

Zusammensetzung des Erzeugnisses

Jahrgang, Rebsorte, Qualitätsstufe, Lage - Angaben in Mengen(Liter) oder % -

Wurde eine Prüfung schon einmal beantragt? Ja

Wenn ja, unter welcher Prüfungsnummer? _____

Ich (Wir) versichere (versichern), dass das vorstehende Erzeugnis nach dem geltenden Recht hergestellt und bezeichnet ist, das Herbstbuch ordnungsgemäß geführt wurde, Ernte- bzw. Erzeugungsmeldung sowie die Meldungen über Anreicherung, Entsäuerung und Süßung erfolgt sind und die verarbeiteten Weintrauben aus genehmigten oder nicht genehmigungsbedürftigen Anlagen stammen. Die Angaben sind in die Weinbuchführung eingetragen. Das vorstehende Muster ist eine Durchschnittsprobe und entspricht der tatsächlichen Zusammensetzung und 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 zur Überprüfung Einblick in die Weinbuchführung zu gewähren.

Datum _____ Unterschrift des Antragstellers _____

Wird von Prüfungsbehörde ausgefüllt

Qualitätszahl	Datum	Kom.Nr.	Bemerkung