



Telefon-Nr. _____
 Telefax-Nr. _____

Antragsteller (Postanschrift)

Amtliche Prüfungsnummer (vom Antragsteller auszufüllen)

Betriebs-Nr. Sekt	Antrags-Nr. (mit 200 beginnen)	Prüfjahr

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

Beantragte Bezeichnung
 unter welcher der Sekt b.A. in Verkehr gebracht werden soll: (Etikett)

BADEN Sekt b.A. Jahrgang: _____

Gemeinde bzw. Ortsteil _____
 Lage/Bereich _____ / _____
 Rebsorte/n _____
 Geschmacksangabe _____
 Herstellungsverfahren (falls bezeichnet) _____
 Farbe (falls bezeichnet) _____
 Bio-Sekt

Mostgewicht _____ °Oechsle

Untersuchungsbefund nach § 23 Abs. 1 Weinverordnung

Anschrift des Labors _____ Labor Nr.: L _____

Gesamtalkohol	g/l	% vol
vorhandener Alkohol	g/l	% vol
Zucker, vergärbare nach Inversion*	g/l	
Zuckerfreier Extrakt (indirekt)	g/l	
Gesamtsäure als Weinsäure	g/l	
Freie schweflige Säure	mg/l	
Gesamte schweflige Säure*	mg/l	
Kohlensäuredruck bei 20 °C	bar	
Relative Dichte d 20°/20°		

Sensorischer Befund:

Datum _____ Unterschrift des für die Untersuchung Verantwortlichen _____

- 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 und gesamter schwefeliger Säure anzugeben)

Der vorgestellte Sekt b.A. ist

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

Menge:

Gesamt: _____ Liter

Abgefüllt / degorgiert: _____ Liter

_____ Flaschen à 0,75 Liter _____ Flaschen à _____ Liter

_____ Flaschen à 0,2 Liter _____ Flaschen à _____ Liter

Teilfüllung Nr.: _____ Wein / Cuvée Nr.: _____

- Tankgärung Transvasierverfahren klassische Flaschengärung

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

Zusammensetzung des Erzeugnisses

(Verschnittanteile stets angeben)

Farbe weiß rosé rot

Wein Nr. _____

Anreicherung mit _____ um _____ g/l Alkohol

Wurde für diesen Wein schon einmal eine Prüfung beantragt?

Nein Ja

Wird das Gütezeichen beantragt / verwendet?

- Nein Ja Wird verwendet

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