



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