

Gemeinde Visperterminen

Gemeindereglement Grand Cru Visperterminen

Index

1	JURISTISCHE GRUNDLAGEN.....	3
Art. 1.1	Gesetzliche und statutarische Grundlagen	3
Art. 1.2	Zielsetzung.....	3
Art. 1.3	Organisation	3
2	REBBAUVORGABEN	3
Art. 2.1	Traubengut	3
Art. 2.2	Rebbau.....	4
3	ÖNOLOGISCHE VORGABEN	5
Art. 3.1	Vinifikation	5
Art. 3.2	Flaschenabfüllung.....	5
4	KONTROLLEN	5
Art. 4.1	Kontrolle im Rebberg.....	5
Art. 4.2	Weinkontrolle.....	6
Art. 4.3	Rückverfolgbarkeit	7
5	VERMARKTUNGSVORGABEN.....	7
Art. 5.1	Bezeichnung und Etikettierung	7
Art. 5.2	Vermarktung.....	8
Art. 5.3	Preise	8
6	SCHLUSSBESTIMMUNGEN.....	8
Art. 6.1	Finanzierung	8
Art. 6.2	Sanktionen.....	8
Art. 6.3	Mögliche Änderungen dieses Reglements	8
Art. 6.4	Inkrafttreten	9

1 JURISTISCHE GRUNDLAGEN

Art. 1.1 Gesetzliche und statutarische Grundlagen

Das vorliegende Reglement stützt sich auf folgende gesetzliche, reglementarische und statutarische Grundlagen:

- das Gemeindegesetz vom 5. Februar 2004 mit den Änderungen vom 1. Januar 2012.
- das Gesetz über die Landwirtschaft und die Entwicklung des ländlichen Raumes vom 8. Februar 2007.
- die Verordnung über den Rebbau und den Wein vom 17. März 2004 mit den Änderungen vom 20. Juni 2007.
- das Grand Cru Kontrollreglement, das vom Branchenverband IVV (Interprofession de la Vigne et du Vin du Valais) am 8. November 2005 angenommen und vom Staatsrat am 14. Dezember 2005 homologiert wurde.
- der Rebkataster und die Rebbau Sektoren A und B der Gemeinde Visperterminen.

Gemäss den Bestimmungen des Art. 42 des Gesetzes über die Landwirtschaft und die Entwicklung des ländlichen Raumes sowie Art. 86 der Verordnung über den Rebbau und den Wein wurde dieses Reglement vom Gemeinderat Visperterminen erstellt und genehmigt.

Art. 1.2 Zielsetzung

Vorliegendes Reglement hat als Zielsetzung die Qualität der Walliser AOC Weine aus Trauben des Gemeindeterritoriums Visperterminen zu fördern. Die Bezeichnung "Grand Cru Visperterminen" stellt die typischen Merkmale des Terroirs und seinen besten Weinen ins Rampenlicht.

Art. 1.3 Organisation

- Der Gemeinderat Visperterminen ernennt die Mitglieder der Qualitätskommission für eine erneuerbare Amtsperiode von 3 Jahren. Die Qualitätskommission besteht aus einem Gemeinderat und 2 Mitgliedern.
- Die Qualitätskommission ist für die Umsetzung des vorliegenden Reglements zuständig.
- Die Qualitätskommission ernennt die Mitglieder der Degustationskommission. Sie besteht aus mindestens 5 Personen.
- Die Qualitätskommission ernennt die Mitglieder der Rekurskommission. Sie besteht aus mindestens 3 Personen.

2 REBBAUVORGABEN

Art. 2.1 Traubengut

(a) Herkunft des Traubengutes

- Das Traubengut für die betreffenden Weine muss von Rebbergen des Territoriums der Gemeinde Visperterminen stammen. Zugelassen sind die Rebzonen A und B.

- Bis zum 31. März haben die Produzenten der Qualitätskommission mit dem Formular des Annex Nr. 03 die Parzellen zu melden, mit deren Traubengut sie partizipieren wollen. Die Anmeldung der Parzelle gilt für eine Mindestdauer von 5 Jahren. Nach Ablauf dieser Frist erneuert sich die Anmeldung stillschweigend jeweils um ein weiteres Jahr.
- Die angemeldeten Parzellen werden, mit den entsprechenden Rebsektoren und Rebregistern, dem Branchenverband IVV jährlich bis spätestens 30. Juni bekannt gegeben.

(b) Rebsorten und Weine

- Die für den Grand Cru Visperterminen zugelassene Rebsorte ist: Savagnin blanc.
- Der für Grand Cru Visperterminen zugelassene Wein ist: Heida.

Art. 2.2 Rebbau

(a) Kultursystem

- Die Reben müssen mindestens 8-jährig sein, Pflanzungsjahr inbegriffen. Folgende Kulturen sind erlaubt: Gobelet, Guyot, Cordon fix.
- Es wird eine Bepflanzungsdichte von mindestens 6000 Rebstöcke/ha gefordert.
- Die der Sonne exponierte Blattfläche muss pro Kilo Trauben Minimum ein Quadratmeter betragen.

(b) Mengenbeschränkungen

- Es gelten folgende Mengenbeschränkungen: 0.8 kg/m².
- Bei Überproduktion in einer Parzelle wird das ganze Traubengut der entsprechenden Parzelle für diese Ernte vom Grand Cru ausgeschlossen.
- Privateinkellern und der Transport überzähligen Traubengutes von einer Parzelle zur anderen usw. werden mit dem unmittelbaren Ausschluss der entsprechenden Parzelle für eine bestimmte Zeitdauer geahndet.

(c) Düngung und Spritzmittel

- Die Parzellen müssen gemäss den Anforderungen des ökologischen Leistungsnachweises und den VITIVAL-Normen bearbeitet werden.
- Als letzter Termin für die Anwendung von Spritzmitteln gilt der 15. August.

(d) Gesundheitszustand des Traubengutes

- Das abgelieferte Traubengut muss von Hand gelesen und nach Fäulnis abgesucht und gesondert werden. Nicht einwandfreies Traubengut darf von den Einkellerern nicht zugelassen werden.

(e) Brix / Öchsle

Für Grand Cru Trauben werden Mindestzuckergehalte vorgegeben:

- Savagnin blanc: 23.4 % Brix oder 98.3 Öchslegrade.
- Jegliche Anreicherung des Traubenmostes durch Konzentration, Chaptalisieren usw. ist verboten.

(f) Ernteregulierung

- Der letzte Termin der Ernteregulierung ist der 15. August. Nach diesem Datum sind die Parzellen der Mengenkontrolle durch die Qualitätskommission unterstellt.

3 ÖNOLOGISCHE VORGABEN

Art. 3.1 Vinifikation

- Wein mit der Bezeichnung „Grand Cru Visperterminen“ muss in der Gemeinde Visperterminen vinifiziert und abgefüllt werden.
- Das Aufzuckern der Weine ist verboten.
- Alle Jahrgangsmischungen sind verboten.
- Jeder Verschnitt und jede Zugabe sind verboten.
- Jegliche Assemblage ist verboten.
- Die Lagerung der entsprechenden Weine in Plastikbehältern, Holzfässern oder Barriques ist verboten, um die Unverfälschtheit und Reinheit sicherzustellen.
- Die Weine werden in separaten Behältern gelagert. Die Behältnisse sind mit der Bezeichnung „Grand Cru VT“ mit entsprechendem Jahrgang zu versehen.

Art. 3.2 Flaschenabfüllung

- Die Grand Cru Weine müssen in der Grand Cru Valais Flasche abgefüllt werden. Der Branchenverband IVV ist Inhaber der Rechte dieser Flasche, die ausschliesslich für Grand Cru Weine bestimmt ist.
- Folgende Behältnisse sind gestattet: 37.5 cl, 75 cl, 150 cl.
- Synthetische Korken sind verboten.

4 KONTROLLEN

Art. 4.1 Kontrolle im Rebberg

- Die Qualitätskommission führt die Kontrollen im Rebberg aus. Sie überprüft die Genehmigung der Parzellen und die Einhaltung der Rebbauvorgaben gemäss Kapitel 2 dieses Reglements.
- Diese systematischen Kontrollen finden ab dem Farbumschlag statt. Die Kontrollperioden werden dem Branchenverband IVV mitgeteilt.
- Die Resultate der Kontrollen im Rebberg stehen dem Branchenverband IVV zur Verfügung.
- Das Nichtbeachten der Rebbauvorgaben gemäss Kapitel 2 dieses Reglements hat zur Folge, dass die Parzelle von der Bezeichnung Grand Cru ausgeschlossen wird. Der Bewirtschafter wird sofort nach der Kontrolle benachrichtigt. Er hat die Möglichkeit, umgehend einen Rekurs gegen den Ausschluss einzuleiten. Die Rekurskommission gibt ihre Stellungnahme so schnell wie möglich bekannt. Die Stellungnahme der Rekurskommission ist unwiderruflich.

- Der Branchenverband IVV führt stichprobenartige Kontrollen bezüglich Behang und Art der Bearbeitung der Reben durch. Nicht konforme Parzellen werden deklassiert und der Branchenverband gibt dies dem Bewirtschafter mittels eingeschriebenem Brief bekannt, mit Kopie an die Qualitätskommission.
- Die Qualitätskommission erstellt per 30. September einen jährlichen Rapport zuhanden des Branchenverbandes IVV.

Art. 4.2 Weinkontrolle

(a) Zusammensetzung der Degustationskommission

- Die Mitglieder der Degustations- und Rekurskommission besitzen Kenntnisse der Verkostungstechniken und sind überwiegend Önologen oder Personen in Besitz eines entsprechenden Diploms im Fachbereich Wein. Die Degustationskommission kann durch Personen ergänzt werden, die bereits eine hohe Qualifikation bei der Verkostung von Weinen bewiesen haben.
- Die Mitglieder beider Kommissionen werden *intuitu personae* ernannt. Sie können daher nur durch die Instanz ersetzt werden, durch die sie ernannt wurden.

(b) Degustation vor der Abfüllung

- Vor der Flaschenabfüllung sind die Grand Cru Visperterminen Weine einer systematischen und obligatorischen Degustation durch die Degustationskommission unterstellt. Diese Degustationen haben als Ziel, gegenüber dem Konsumenten die Glaubwürdigkeit, die Qualität und die Authentizität der Grand Cru Visperterminen Weine sicherzustellen.
- Ein Mitglied der Degustationskommission des Branchenverbandes IVV wird zu den Degustationen eingeladen, zur Kontrolle der Übereinstimmung und um bei der Direktion des Branchenverbandes zu rapportieren.
- Zu degustierende Muster müssen mit dem Formular im Annex Nr. 04 bei der Qualitätskommission eingereicht werden. Jedem Muster ist ein Analyserapport gemäss Art. 4.3 dieses Reglements beizulegen.
- Damit ein Wein die Bezeichnung Grand Cru Visperterminen erlangt, muss er mindestens 84/100 Punkten gemäss OIV-Degustationsblatt (Organisation Internationale de la Vigne et du Vin) erreichen.
- Nicht zugelassene Weine: Dem Produzenten werden die Ergebnisse der Degustation mit entsprechenden Kommentaren der Kommission zugestellt. Falls möglich können erforderliche Korrekturen gemacht und der Wein ein zweites Mal eingereicht werden. Bei erneuter Ablehnung geht das Muster automatisch in die Rekursdegustation.
- Die Qualitätskommission gibt dem Branchenverband IVV die Daten der Degustationen bekannt.
- Innert einer Frist von 10 Tagen nach der Degustation meldet die Qualitätskommission dem Branchenverband die Weine, die als Grand Cru Visperterminen genehmigt wurden.

(c) Degustation nach der Abfüllung

- Die Degustationskommission des Branchenverbandes IVV degustiert jährlich stichprobenartig mindestens 5 Weine jeder Grand Cru Bezeichnung.

- Jeder Grand Cru Visperterminen Wein, der im Verkauf steht, kann vom Personal des Branchenverbandes IVV für eine Probe entnommen werden. Die Probeentnahme kann beim Produzenten oder beim Handel im Wallis oder ausserhalb des Kantons stattfinden.
- Jeder Vermarkter von Grand Cru Weinen ist Gegenstand einer Probenentnahme, im Prinzip mindestens einmal alle vier Jahre. Dabei werden jeweils zwei Musterflaschen eines gleichen Loses entnommen.
- Das Personal des Branchenverbandes IVV entnimmt höchstens drei verschiedene Weine pro Besuch. Bei der Probeentnahme wird ein von beiden Parteien unterzeichnetes Protokoll erstellt.
- Bei einer Probeentnahme beim Produzenten werden die Musterflaschen kostenlos zur Verfügung gestellt.
- Das Personal des Branchenverbandes IVV gewährleistet eine passende Lagerung der entnommenen Muster.

Art. 4.3 Rückverfolgbarkeit

- Die Qualitätskommission verlangt und archiviert von jedem eingereichten Wein einen Analyserapport. Das Archiv ist dem Branchenverband zugänglich.
- Der Analyserapport muss mindestens folgende Parameter enthalten: Dichte, Alkohol, Restzucker.
- Bei Streitigkeiten ist das kantonale Labor der Lebensmittelkontrolle als einzige Instanz zugelassen Gegenanalysen zu erstellen.
- Die Qualitätskommission bewahrt zwei Weinflaschen von allen genehmigten Weinen während mindestens 18 Monaten auf.

5 VERMARKTUNGSVORGABEN

Art. 5.1 Bezeichnung und Etikettierung

- Für die Grand Cru Weine Visperterminen gelten die Vorschriften des Art. 70 der Verordnung über den Rebbau und Wein. Folgende Angaben müssen zwingend auf dem Etikett oder dem Rückenetikett stehen:
 - Name und Firmenbezeichnung
 - Firmensitz
 - Grand Cru Visperterminen
 - Weinbezeichnung: Heida
 - Logo Grand Cru Visperterminen
 - Jahrgang
 - AOC Wallis
 - Alkoholgehalt % Vol.
 - Inhalt
- Markennamen oder Fantasienamen sind in direkter Verbindung mit Grand Cru Visperterminen verboten.

Art. 5.2 Vermarktung

- Offenverkäufe sind nur unter Produzenten, welche selber eingetragene Parzellen bewirtschaften, zugelassen. Sie müssen durch den Käufer der Qualitätskommission gemeldet werden.
- Weiterverkäufe von abgefüllten Grand Cru Visperterminen Flaschen an andere Grand Cru Visperterminen Produzenten mit eingetragenen Parzellen bedürfen einer lückenlosen Rückverfolgbarkeit und sind durch den Käufer der Qualitätskommission ebenfalls zu melden.

Art. 5.3 Preise

- Die Qualitätskommission gibt jedes Jahr die Mindestpreise für das Traubengut vor und gibt diese dem Branchenverband IVV vor der Weinlese bekannt.
- Einkellerer von Grand Cru Traubengut schliessen vor der Weinlese einen Vertrag mit ihren Zulieferern ab, welche den Vorgaben der Kommission entsprechen müssen.
- Seitens der Qualitätskommission ist es ausserdem möglich, jährlich minimale Endverkaufspreise vorzugeben, da diese laut Eidgenössischer Kartellkommission mit der hervorragenden Qualität der Produkte gerechtfertigt werden kann. Die Endverkaufspreise werden dem Branchenverband IVV mitgeteilt, sobald der Jahrgang zum Verkauf angeboten wird.

6 SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Art. 6.1 Finanzierung

- Jahresbetrag pro Einkellerer: CHF 2'000.-
- Ab 2'000 Flaschen pro Jahrgang je CHF 1.00 für jede zusätzlich abgefüllte Flasche mit der Bezeichnung „Grand Cru Visperterminen“.

Diese Jahresbeiträge sind vom Einkellerer jeweils bis zum 30. Juni zu bezahlen. Diese von der Gemeinde Visperterminen verwalteten Gelder dienen der Entschädigung der Qualitätskommission und der Degustationskommission und der Rekurskommission. Der restliche Betrag wird für die Werbung für die Bezeichnung „Grand Cru Visperterminen“ verwendet.

Art. 6.2 Sanktionen

Die Qualitätskommission kann unter Berücksichtigung der Verhältnismässigkeit und Zweckbestimmung Sanktionen gegenüber Produzenten bei Missbrauch und Fehlverhalten entsprechend diesem Reglement festlegen. Schwerwiegende Zuwiderhandlungen können bis zum Ausschluss des Produzenten aus der Zulassung zum Grand Cru Visperterminen führen. Gegen Sanktionen der Qualitätskommission kann mit einer schriftlichen Begründung rekuriert werden. Abschliessende Rekursinstanz für Sanktionen aus diesem Reglement ist die Rekurskommission.

Art. 6.3 Mögliche Änderungen dieses Reglements

- Das vorliegende Reglement kann jederzeit durch Entscheid des Gemeinderats und einer 2/3 Mehrheit aller beteiligten Produzenten geändert werden.
- Es wird jeweils der kantonalen und eidgenössischen Gesetzgebung angepasst.
- Das abgeänderte Reglement muss vom Staatsrat homologiert werden.

- Der Branchenverband IVV meldet der kantonalen Dienststelle jährlich per 15. November, die ihm unterbreiteten Reglemente und die allfälligen Änderungen eines bereits vom Staatsrats homologierten Reglements.

Art. 6.4 Inkrafttreten

- Mit dem Inkrafttreten dieses Reglements werden alle im Widerspruch stehenden früheren Vorschriften aufgehoben.
- Vorliegendes Reglement tritt nach Annahme durch die Urversammlung und Genehmigung des Staatsrates sofort in Kraft.

Dieses Reglement ist vom Gemeinderat der Gemeinde Visperterminen an der Sitzung vom 02.10.2017 beraten und von der Ur- und Burgerversammlung vom 24.11.2017 genehmigt worden.

Visperterminen, 24.11.2017

Gemeinde Visperterminen

Rainer Studer

Präsident

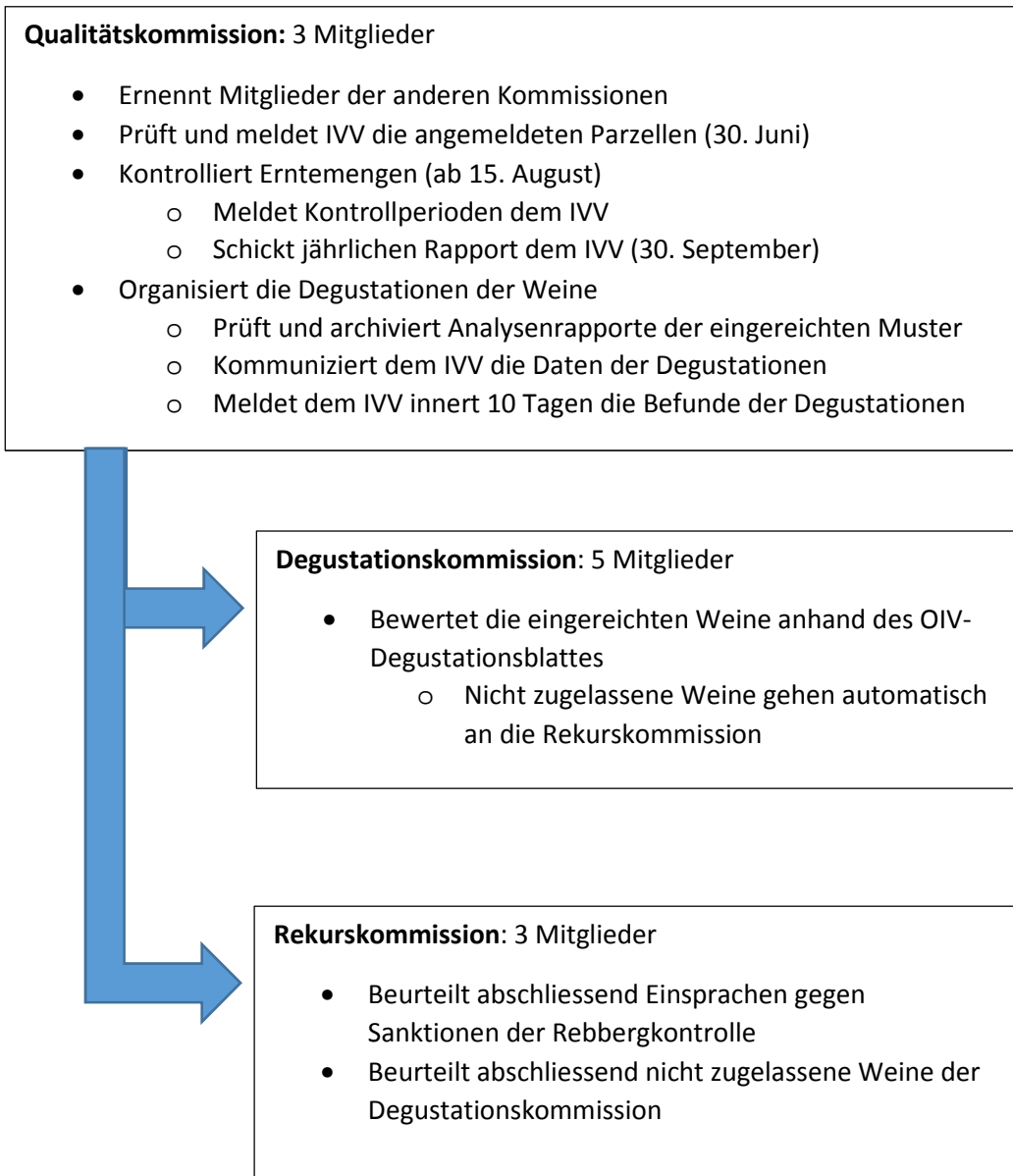
Fredy Heinzmann

Gemeindeschreiber

Homologiert durch den Staatsrat am 21.11.2018

Beilagen:

- Annex Nr. 01: Organigramm und Kompetenzen
- Annex Nr. 02: Priorität der Rebbau Anordnung: Visperterminen
- Annex Nr. 03: Anmeldung Parzellen Grand Cru Visperterminen
- Annex Nr. 04: Anmeldung Degustation Grand Cru Visperterminen



SYNOPTISCHE TABELLE ÜBER DIE PRIORITÄT DER REBBAUANORDNUNG EINES JEDEN SEKTORS - GEMEINDE VISPETERMINEN

Für umfangreichere Einzelheiten, ist der Beschrieb eines jeden einzelnen Sektors zu konsultieren

WEISSE REBSORTEN	REBBAUSEKTOREN MIT DEN HAUPTSÄCHLICHSTEN LOKAL ODER KATASTERNAMEN				
	Mittleri Riebe - Wyssi Stale - Wanne - Sattolsunna Parmilsunna	Underi Riebe - Matta - Brand	Wildi - Hoflue - Sattolti - Riebe-Bach	Zantostadol - Niwguot - obers Bächji - Sunnini - Schluocht - Pintärne	obri Reibe
	A	B	C	D	E
Fläche in ha	6.705	6.539	6.868	3.154	0.380
Frühreif bis sehr frühreif	(Reifeperiode mehr als 10 Tage vor dem Chasselas)				
Gewürztraminer	VV	VV	VV	V	
Johanniter (f bis 1)			V		
Müller - Thurgau (R x S)	X	X	V	VV	X
Rebsorten der ersten Epoche 1. bis 2.	(Reifeperiode 5 Tage vor oder nach dem Chasselas)				
Chardonnay	V			V	
Charmont			V	V	
Chasselas	V	VV	V	X	
Savagnin blanc Heida (1 bis 2)	VV GC	VV GC	VV	V	VV
Muskat (1 bis 2)	V	VV	X	X	
Pinot blanc		V		X	
Malvoisie (Pinot gris)	V	V	V	X	
Sylvaner-Gros Rhin (1 bis 2)	V	VV	V	V	
Rebsorten der zweiten Epoche 2. bis 3.	(Reifeperiode 5 bis 15 Tage nach dem Chasselas)				
Gwäss (2 bis 3)	V				
Humagne blanc	V	V		X	
Resi	V	VV	V	X	
Riesling			X	X	
Rebsorten der dritten Epoche	(Reifeperiode 15 bis 30 Tage nach dem Chasselas)				
Petite Arvine		V			

Qualitätsklassen der Rebsorten laut der Verordnung über den Rebbau und den Wein vom 17. März 2004 - mit den Änderungen vom 20. Juni 2007

Grand Cru Rebsorte	VV GC	Besonders gut dem Sektor oder Teilsektor angepasste Rebsorte die es erlaubt einen Wein von grossen Qualität zu produzieren (Typizität des Terroirs)
Angepasste Rebsorte	VV	Rebsorte die dafür bürgt eine sehr guten Wein aus diesem Sektor zu produzieren
Erlaubte Rebsorte	V	Rebsorte die es erlaubt einen guten Wein zu gewinnen, ein tiefere Studie ist jedoch angebracht
Schlecht angepasste Rebsorte	X	Rebsorte, bei der die Qualität des Weins mittelmässig ist. Beim nächsten Wiederaufbau ist eine andere Rebsorte anzupflanzen
Verbotene Rebsorte	XX	Rebsorte, bei der die Qualität des Weines in diesem Sektor ungenügend ist und welche für die Erzeugung von AOC-Weinen verboten werden kann

Für umfangreichere Einzelheiten, ist der Beschrieb eines jeden einzelnen Sektors zu konsultieren

ROTE REBSORTEN	REBBAUSEKTOREN MIT DEN HAUPTSÄCHLICHSTEN LOKAL ODER KATASTERNAMEN				
	Mittleri Riebe - Wyssi Stale - Wanne - Sattolsunna Parmilsunna	Underi Riebe - Matta - Brand	Wildi - Hoflue - Sattolti - Riebe-Bach	Zantostadol - Niwguot - obers Bächji - Sunnini - Schluocht - Pintärne	obri Reibe
	A	B	C	D	E
Fläche in ha	3.739	3.893	4.400	3.420	0.174
Frühreif bis sehr frühreif	(Reifeperiode mehr als 10 Tage vor dem Chasselas)				
Regent (sehr f bis f)		V	V	V	
Rebsorten der ersten Epoche 1. bis 2.	(Reifeperiode 5 Tage vor oder nach dem Chasselas)				
Diolinoir (1 bis 2)			V		
Gamaret			V	V	
Gamay	VV	VV	VV	V	X
Pinot noir	V	VV	VV	VV	V
Rebsorten der zweiten Epoche 2. bis 3.	(Reifeperiode 5 bis 15 Tage nach dem Chasselas)				
Eyholzer Roter	X				
Syrah (2 bis 3)	V	V	V		
Rebsorten der dritten Epoche	(Reifeperiode 15 bis 30 Tage nach dem Chasselas)				
Cornalin du Valais	V	V	V		
Humagne rouge		V		X	

Qualitätsklassen der Rebsorten laut der Verordnung über den Rebbau und den Wein vom 17. März 2004 - mit den Änderungen vom 20. Juni 2007

Grand Cru Rebsorte	VV GC	Besonders gut dem Sektor oder Teilsektor angepasste Rebsorte die es erlaubt einen Wein von grossen Qualität zu produzieren (Typizität des Terroirs)
Angepasste Rebsorte	VV	Rebsorte die dafür bürgt eine sehr guten Wein aus diesem Sektor zu produzieren
Erlaubte Rebsorte	V	Rebsorte die es erlaubt einen guten Wein zu gewinnen, ein tiefere Studie ist jedoch angebracht
Schlecht angepasste Rebsorte	X	Rebsorte, bei der die Qualität des Weins mittelmässig ist. Beim nächsten Wiederaufbau ist eine andere Rebsorte anzupflanzen
Verbotene Rebsorte	XX	Rebsorte, bei der die Qualität des Weines in diesem Sektor ungenügend ist und welche für die Erzeugung von AOC-Weinen verboten werden kann

Anmeldung Parzellen Grand Cru Visperterminen

Annex Nr. 03

1. Besitzer Rebparzelle

Name und Vorname	
Adresse	
BP-Nr.	
Telefon-Nr.	
E-Mail:	

2. Bewirtschafter Rebparzelle (nur wenn nicht identisch mit Besitzer)

Name und Vorname	
Adresse	
BP-Nr.	
Telefon-Nr.	
E-Mail:	

3. Rebparzellen

Parzellen Nr.	Folio Nr.	Lokalname	Gesamtfläche	Rebfläche	Fläche Savagnin blanc	Pflanzjahr

Ort und Datum:		
Unterschrift Besitzer und Bewirtschafter:		
Archivierungs-Nr. (frei lassen)		

Anmeldung Degustation Grand Cru Visperterminen

Annex Nr. 04

Die Muster müssen vor der Abfüllung eingereicht werden. Der Wein sollte abfüllbereit sein (keine Trübung vorhanden, keinen weiteren Arbeitsschritte nötig, etc.).

1. Kellerei

Betrieb	
Verantwortliche Person	
Adresse	
Telefon-Nr.	
E-Mail:	

2. Heida-Weinmuster

Muster Nr.	Tank-Nr.	Jahrgang	Liter	Erst-einreichung	Analysen* beigelegt	Voraussichtlicher Abfüllungstermin
1				<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
2				<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
3				<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
4				<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
5				<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
6				<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
7				<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
8				<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
9				<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	
10				<input type="checkbox"/> Ja	<input type="checkbox"/> Ja	

*Minimale Angaben: Dichte, Alkohol, Restzuckergehalt

Ort und Datum:	
Unterschrift:	
Archivierungs-Nr. (frei lassen)	