

Betr.-Nr.	AP-Nr.	AP-Jahr	fortl. Zählung bei Teilfüllung	Register-Nr.	Registriert von: (Prüfstelle)
Antragsteller/in: (Anschrift, Mail)			<b>Antragsart:</b>  Verzichtserklärung bei Wiederanstellung: Ich verzichte ausdrücklich auf mein Klagerecht gegen den ablehnenden Bescheid vom:  Eilantrag <span style="float: right;">Betr.-Nr. des Versekters (Sekt/Sekt b.A.)</span>		
<b>Beantragte Bezeichnung unter der das Produkt in Verkehr gebracht werden soll</b>				<b>Weitere Angaben zum Antrag:</b>	
Anbaugebiet		Jahrgang		Wein-Nr.*)	Mostgew.
Ortsangabe		Lagenangabe		Abfülldatum **)	
Katasterang.		Weinart		Degorgierdatum (Sekt b.A.)	
Rebsorte 1		Rebsorte 2		Gärverfahren (Sekt b.A.)	
Qualitätsstufe		Geschmack		Gesamtmenge der Wein-Nr ***)	
		Bio	Classic	Gesamtmenge der Anstellung	
Erzeuger-/Gutsabfüllung (100% selbsterzeugt incl. SR)	Barrique		Ascorbinsre	Anreicherung	um g/l Alk.
<u>Untersuchungsbefund für Prüfverfahren nach §23 Abs.1 i.V. mit Anl. 10 WeinVO</u>			<b>Zusammensetzung des Erzeugnisses:</b> (Qualitätsstufen und Rebsorten aller Verschnittanteile, einschl. SR)		
Gesamtalkohol	g/l			100% angegebene Bezeichnung, keine Verschnittanteile	
vorh. Alkohol	g/l			Verschnittanteile s. gesonderte Anlage	
	%vol			L Grundwein (namensgebender Wein s. Bezeichnung)	
zuckerfr. Extrakt	g/l		Liter	Bezeichnung Verschnittwein 1	
vergärbare Zucker	g/l				
- vor Inv. bei Wein			Liter	Bezeichnung Verschnittwein 2	
- nach Inv. bei Schaumwein					
Gesamtsäure als Weinsäure	g/l		Liter	Bezeichnung Verschnittwein 3	
freie SO <sub>2</sub>	mg/l				
gesamte SO <sub>2</sub>	mg/l		Liter	Bezeichnung Süssreserve	
Dichte d <sub>20/20</sub> bei Wein					
CO <sub>2</sub> -Druck (bei Perlwein und Sekt (Sekt b.A.))	bar				
Analyse-Nr.					
Eingabefeld Labor				Bemerkungen:  Ich (wir) versichern, dass das vorstehende Erzeugnis nach geltenden Recht hergestellt und bezeichnet ist und die vorgeschriebenen Meldungen erfolgt sind. Die Angaben sind in die Weinbuchführung eingetragen. Das vorliegende Muster ist eine Durchschnittsprobe und entspricht der tatsächlichen Zusammensetzung und der Beschaffenheit der betreffenden Abfüllung oder Partie. Die vorstehenden Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen.	
Bemerkungen Labor				*) bei Sekt und Sekt b.A.: Cuvée-Nr.      **) bei Sekt und Sekt b.A.: Beginn der Lagerzeit ***) Gesamtmenge Cuvée-Nr.	
Stempel/Signatur des für die Untersuchung Verantwortlichen				Signatur Antragsteller	
Anmerkungen Antragsteller:			Anmerkungen Prüfbehörde:		

W  
E  
I  
N  
L  
A  
B  
O  
R

Gebiet  
Ort:  
Lage:  
Weinart:  
Rebsorte:  
Qualität:  
Geschm:  
Bemerk.:

Jahrg.:

P  
R  
Ü  
F  
S  
T  
E  
L  
L  
E  
1

Gebiet  
Ort:  
Lage:  
Weinart:  
Rebsorte:  
Qualität:  
Geschm:

Jahrg.:

P  
R  
Ü  
F  
S  
T  
E  
L  
L  
E  
3

Gebiet  
Ort:  
Lage:  
Weinart:  
Rebsorte:  
Qualität:  
Geschm:

Jahrg.:

P  
R  
Ü  
F  
S  
T  
E  
L  
L  
E  
2

Gebiet  
Ort:  
Lage:  
Weinart:  
Rebsorte:  
Qualität:  
Geschm:

Jahrg.: