

Certification of Natural Wine Imported into the United States

1. Producer name and address: Kelterei Possmann GmbH & Co. KG
Eschborner LandstraBe 156-162
60489 Frankfurt am Main
Germany


2. Description of wine: Pressed apples refined as a sparkling wine
Possmann 1881 Year of production: 2014
Edel versekteter Apfelschaumwein Country of origin: Germany

3. Check applicable box:

- a. Producing country certification and laboratory analysis results completed below.
b. Self-certification by importer completed below. An importer must be able to demonstrate the nature of the ownership or control as well as the nature of any affiliation.

4. Certification - I certify that the practices and procedures used to produce the wine described in block 2 constitute proper cellar treatment under 26 U.S.C. 5382 and 27 CFR 27.140.

Name and address of certifying entity: Kelterei Possmann GmbH & Co. KG
Eschborner LandstraBe 156-162
60489 Frankfurt am Main

Authorized signature: 

Name (print or type): M. Henke

Date (DD/MM/YY): 23.09.14

5. Analysis for wine described in block 2


Percentage alcohol (actual) by volume:
7,5% alc./vol.

Total sulphur dioxide (ppm):
121 mg/L

Volatile acidity (grams per 100 mL):
6,2 g/100ml

Name and address of laboratory:

DLG e.V.
Zertifizierungsstelle
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt am Main

Signature: 

Name (print or type): M. Henke

Date (DD/MM/YY): 16.05.2014

6. TTB label approval identification number (required if certification is submitted subsequent to label approval):

Fruchtgetränke - Fruchtgetränke 2014

Kellerei Possmann GmbH & Co. KG
 Eschborner Landstr. 156-162
 60489 Frankfurt

DLG-Firmennummer **136291-000**
 Bitte bei Rückfragen angeben!

Blatt 1 von 3

Datum 16.05.2014

Probennummer **572**

Von DLG-Sachverständigen wurde geprüft und bewertet

Erzeugnisnr 4310 - Obstschaumweine

Handelsbezeichnung 26371- Possmann 1881 Edle Apfelschaumwein-Spezialität

Teilprüfung: Sensorik

Prüfmerkmal	Ergebnis	Gew.-Faktor	Ges.-Bewertung
1 Mousseux	5,00	1	5,00
2 Farbe, Aussehen	5,00	2	10,00
3 Geruch 4385 - reintonig 4711 - Sonstiges	4,25	5	21,25
4 Geschmack 5395 - typisch 2691 - Geschmacksausprägung	4,50	8	36,00
5 Harmonie	4,50	4	18,00
Summe		20	90,25

Bemerkung

grün, grasig

Teilprüfung: Labor

Prüfmerkmal	Messwert	Ergebnis	Gew.-Faktor	Ges.-Bewertung
6 Alkohol (Deklariert) %Vol.	8			
7 Verpackungsart	Glas			
10 Füllmenge mL	750			
11 SO2 deklariert	+			
14 Dichte 20/20	1,0109			
15 Extrakt g/L	55			
16 Gesamtsäure g/L	6,11			
17 pH-Wert	3,51			
18 Essigsäure g/L	0,5			
19 nichtflüchtige Säure g/L	5,49			



DLG e.V.
 Zertifizierungsstelle
 Eschborner Landstraße 122
 D-60489 Frankfurt/Main
 USt-IdNr.: DE114234905
 Telefon: +49 69 24788-0
 Fax: +49 69 24788-115
 food@DLG.org
 www.DLG.org

DAKKS
 Deutsche
 Akkreditierungsstelle
 D-ZE-12065-01-00

D
N
U
F
E
B
F
Ü
R
P