

## Anmeldung zum internationalen bioweinpreis 2020 Herbstverkostung

Bitte Anmeldung an folgende Faxnummer senden: +49 8032 91633-49

**Kontakt:**

WINE System AG  
Daxa 8  
83112 Frasdorf  
Deutschland  
Tel.: +49 8032 91633-20  
Email: buero@winesystem.de

**Lieferadresse der Weine:**

**(3 Flaschen pro Wein)**  
WINE System  
c/o Treffpunkt Wein  
Sabine Theumer +49 8032 91633-20  
Daxa 8  
83112 Frasdorf  
Deutschland

**Anmeldeschluss:**

25. September 2020

**Zustellung der Weine:**

bis spätestens 02. Oktober 2020

**Verkostung:**

16. - 19. Oktober 2020

**Teilnahmegebühr:**

ab 1 Wein - 97 € pro Wein  
ab 3 Weinen - 92 € pro Wein  
ab 6 Weinen - 89 € pro Wein  
ab 12 Weinen - 85 € pro Wein  
ab 18 Weinen - 79 € pro Wein  
ab 24 Weinen - 69 € pro Wein  
ab 36 Weinen - 65 € pro Wein  
Alle Preis zzgl. Mehrwertsteuer

Weingut/Firma: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

Land – Region: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

Handy: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_

Homepage: \_\_\_\_\_

USt-ID (VAT No): \_\_\_\_\_

Verband: \_\_\_\_\_

PIWI Rebsorten: ja / nein

Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

Tel Partner: \_\_\_\_\_

Handy Partner: \_\_\_\_\_

E-Mail Partner: \_\_\_\_\_

Anzahl anzumeldender Weine: \_\_\_\_\_

Hiermit akzeptiere ich die Teilnahmebedingungen

Ort, Datum

rechtsverbindliche Unterschrift

**Weinpass-Nr.:**

**Fax +49 8032 91633-49**

Weingut/Firma: \_\_\_\_\_

Haupt-Kategorie:       Weißwein       Rotwein       Rosè       Dessertwein

Produktbezeichnung: \_\_\_\_\_

Jahrgang: \_\_\_\_\_ Qualität: \_\_\_\_\_

Land - Region des Produktes: \_\_\_\_\_ Qualität EU: \_\_\_\_\_

Lage: \_\_\_\_\_

Appellation: \_\_\_\_\_

Rebsorte(n): \_\_\_\_\_

weitere Rebsorte(n): \_\_\_\_\_

Vinifikation: \_\_\_\_\_

Allergene:       ohne       Sulfite       Milch       Ei       Fisch

Geschmacksrichtung:       trocken       lieblich  
    feinherb       süß  
    halbtrocken       edelsüß

Ausbau:       Edelstahl       Barrique  
                          Edelstahl/Holzfass       Zementfaß  
                          Edelstahl/Barrique       Chips Powder, Strands, Shelves  
                          Holzfass       Andere.....  
                          Holzfass/Barrique

Ausbauart:       oxidativ       reduktiv       spontan vergoren  
                          unfiltriert       Besonderheit.....

Prüfnummer (unbedingt angeben!): \_\_\_\_\_ EAN Code Flasche: \_\_\_\_\_

Flascheninhalt: \_\_\_\_\_ Bio zertifiziert durch: \_\_\_\_\_

Vegan:  ja /  nein      Koscher:  ja /  nein

Alkohol in vol.%: \_\_\_\_\_ Restzucker in g/l: \_\_\_\_\_

Säure in g/l: \_\_\_\_\_ Extrakt (zuckerfrei) in g/l: \_\_\_\_\_

Schwefel SO „frei/ges.“: \_\_\_\_\_ Ertrag in hl/ha: \_\_\_\_\_

Verschlussart: \_\_\_\_\_ empfohlener Verkaufspreis in €: \_\_\_\_\_



Fragen und Hinweise:

---

---

---

---

---

**Für die optimale Präsentation Ihrer Weine können Sie uns noch folgende Informationen zur Verfügung stellen:**

Produktbeschreibung:

---

---

---

---

---

Speiseempfehlung:

---

---

---

---

---

**Schaumweinpass-Nr.:**

**Fax: +49 8032 91633-49**

Weingut/Firma: \_\_\_\_\_

Art: \_\_\_\_\_ o Sekt \_\_\_\_\_ o Perlwein \_\_\_\_\_ o Prosecco \_\_\_\_\_

Produktbezeichnung: \_\_\_\_\_

Jahrgang: \_\_\_\_\_ Qualität: \_\_\_\_\_

Land - Region des Produktes: \_\_\_\_\_ Qualität EU: \_\_\_\_\_

Lage: \_\_\_\_\_

Appellation: \_\_\_\_\_

Rebsorte(n): \_\_\_\_\_

weitere Rebsorte(n): \_\_\_\_\_

Vinifikation: \_\_\_\_\_

Allergene: \_\_\_\_\_ o ohne \_\_\_\_\_ o Sulfite \_\_\_\_\_ o Milch \_\_\_\_\_ o Ei \_\_\_\_\_ o Fisch \_\_\_\_\_

Geschmacksrichtung: \_\_\_\_\_  
o zero brut \_\_\_\_\_ o halbtrocken \_\_\_\_\_  
o brut \_\_\_\_\_ o lieblich \_\_\_\_\_  
o sec \_\_\_\_\_ o süß \_\_\_\_\_  
o trocken \_\_\_\_\_

Ausbau: \_\_\_\_\_  
o Edelstahl \_\_\_\_\_ o Barrique \_\_\_\_\_  
o Edelstahl/Holzfass \_\_\_\_\_ o Zementfaß \_\_\_\_\_  
o Edelstahl/Barrique \_\_\_\_\_ o Chips Powder, Strands, Shelves \_\_\_\_\_  
o Holzfass \_\_\_\_\_ o Andere..... \_\_\_\_\_  
o Holzfass/Barrique \_\_\_\_\_

Ausbauart: \_\_\_\_\_  
o oxidativ \_\_\_\_\_ o reduktiv \_\_\_\_\_ o spontan vergoren \_\_\_\_\_  
o unfiltriert \_\_\_\_\_ o Besonderheit .....

Degorgier-Art: \_\_\_\_\_ Degorgier-Datum: \_\_\_\_\_

Kohlensäure-Druck in bar: \_\_\_\_\_ Hefelager (in Monaten): \_\_\_\_\_

Versanddosage: \_\_\_\_\_ Versektungsart: \_\_\_\_\_

Prüfnummer (unbedingt angeben!): \_\_\_\_\_ EAN Code Flasche: \_\_\_\_\_

Bio zertifiziert durch: \_\_\_\_\_ Vegan: o ja / o nein \_\_\_\_\_ Koscher: o ja / o nein \_\_\_\_\_

Alkohol in vol. %: \_\_\_\_\_ Restzucker in g/l: \_\_\_\_\_

Säure in g/l: \_\_\_\_\_ Extrakt (zuckerfrei) in g/l: \_\_\_\_\_

Schwefel SO „frei/ges.“: \_\_\_\_\_ Ertrag in hl/ha: \_\_\_\_\_

Verschlussart: \_\_\_\_\_ empfohlener Verkaufspreis in €: \_\_\_\_\_

Fragen und Hinweise:

---

---

---

---

---

**Für die optimale Präsentation Ihrer Weine können Sie uns noch folgende Informationen zur Verfügung stellen:**

Produktbeschreibung:

---

---

---

---

---

Speiseempfehlung:

---

---

---

---

---

## Allgemeine Teilnahmebedingungen für den internationalen bioweinpreis 2020 Frühjahrs- und Herbstverkostung

Weinwettbewerb ausschließlich für Weine aus ökologisch erzeugten Trauben  
(Zertifikat)

### §1 Teilnehmer

Berechtigt zur Anstellung von Weinen sind alle natürlichen und juristischen Personen des Weinbaus, Winzergenossenschaften sowie Kellereien, Weinhändler des Groß- und Einzelhandels und Gastronomen. Privatpersonen können keine Weine anstellen.

### §2 Mindestanstellung pro Teilnehmer

Jeder Teilnehmer kann mit beliebig vielen Weinen teilnehmen.

### §3 Zulassungsklassen/Gesetzliche Bestimmungen

Der Wein muss aus zu **100% ökologisch erzeugten Trauben** hergestellt sein und dem Weingesetz sowie den jeweiligen nationalen Vorschriften und den Verordnungen der Europäischen Union entsprechen. Brände, Liköre und entalkoholisierte Weine können nicht teilnehmen. Abgefüllte Proben müssen sich auf eine homogene Weinpartie beziehen, mit einer Chargennummer, Losnummer, einer amtlichen Prüfnummer oder einer anderen, eindeutig zuordenbaren Kennzeichnung zu einem Fass, Tank, Gebinde oder einer Abfüllung versehen und so gekennzeichnet sein.

**Weine aus Umstellungsbetrieben sind nicht zugelassen.**

### §4 Teilfüllungen und Fassproben

Bei Teilfüllungen ist die Verwendung der Auszeichnung nur gestattet, wenn für jede weitere Füllung eine Analyse vorgelegt und eine Konterflasche zur Verkostung eingereicht wird. Die Kosten hierfür trägt der Teilnehmer.

**Fassproben sind zur Prämierung nicht zugelassen.**

**Fassproben** können unter dem Aspekt der Qualitätssicherung und Produktentwicklung eingesendet werden. Sie werden in einer separaten Kategorie verkostet, beurteilt und der Einreichende bekommt eine oenologisch -sensorische Einschätzung der Weine. **Eine Medaillenvergabe ist ausgeschlossen.**

### §5 Kategorien

Zugelassen sind Weine aller Rebsorten und Verschnitte aller Vinifikationsmethoden in den Kategorien: Weißwein, Rotwein, Roséwein, Dessert-/Süßwein, Schaumwein, Perlwein, Naturwein und Besonderheiten. Die Organisatoren des Wettbewerbs behalten sich vor, die in einer bestimmten Kategorie eingereichten Weine, während des Prüfverfahrens, einer anderen zuzuordnen. Zugelassen sind Weine aller Qualitätsstufen.

### §6 Flaschengrößen

Der Wein muss in handelsüblichen Gebinden abgefüllt sein (Flaschen aller Größen und Formen, Bag in Box, Dosen, etc.).

## §7 Anstellgebühren

a) Die Teilnahmegebühren für die Frühjahrs- und Herbstverkostung betragen **jeweils:**

ab 1 Wein	- 97 € pro Wein
ab 3 Weinen	- 92 € pro Wein
ab 6 Weinen	- 89 € pro Wein
ab 12 Weinen	- 85 € pro Wein
ab 18 Weinen	- 79 € pro Wein
ab 24 Weinen	- 69 € pro Wein
ab 36 Weinen	- 65 € pro Wein

**Die Anstellungsgebühren gelten jeweils zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer des Landes, in dem der Wettbewerb stattfindet.**

Die Anstellungsgebühr für doppelt eingereichte Weine wird nicht erstattet.

b) Jeder Teilnehmer erhält nach der Anmeldung Zugangsdaten zur Onlineeingabe der Weindaten und eine Rechnung als Bestätigung für die Anmeldung.

c) Der Rechnungsbetrag ist sofort fällig (ohne Abzug). Der Eingang der vollständigen Zahlung ist Voraussetzung für die Teilnahme an der Bewertung. **Die Bezahlung hat mittels SEPA Übeweisung zu erfolgen.**

**d) Bei Stornierung der Anmeldung fallen € 50,- Stornogebühr an.**

e) Bei Verlust, Beschädigung und nicht fristgerechter Zustellung der Sendung fällt, wenn vom Einreicher die Nachverfolgung gewünscht, eine Bearbeitungsgebühr in Höhe der Anstellungsgebühr an, max. € 150,- netto.

## §8 Probenversand

Von den angemeldeten Weinen sind je **3 (drei) Flaschen** an die angegebene Adresse zu versenden. Die Ware muss verzollt und frei Haus angeliefert werden. Die Weindaten müssen komplett in den Weinpass eingetragen werden (online oder Faxformular).

Auf eingereichte Proben sowie falsch verschickte Flaschen inkl. Leergut/Verpackung haben die Teilnehmer keinen Rückerstattungs- oder Ersatzanspruch.

## §9 Einsendeschluss

Einsendeschluss für die Weine siehe Termine. Nicht rechtzeitig eingegangene Proben können beim Wettbewerb nicht berücksichtigt werden. Proben werden nicht zurückgeschickt. Der bezahlte Rechnungsbetrag wird nicht zurückerstattet.

## §10 Jury/Bewertung

Die Jury setzt sich aus qualifizierten, anerkannten certified PAR® Mastern und Gastverkostern zusammen. Die Weine werden verdeckt nach dem PAR® Prüfsystem - verkostet.

Die Bewertung der Weine erfolgt entsprechend ihrer Produktkategorie, Herkunft (Terroir), Machart und Marktfähigkeit. Die Ergebnisse sind einsehbar und werden im internationalen 100 Punkte-Schema dargestellt.

Die Auszeichnungen werden in den jeweiligen Kategorien nach erreichter Punktezahl vergeben. Der Veranstalter behält sich vor, Sonderpreise zu vergeben.

### §11 Logo / Auszeichnungen

Das Logo oder eine andere zuordenbare Kennzeichnung des Veranstalters sowie Auszeichnungen können durch den Teilnehmer in Abstimmung mit dem Veranstalter genutzt werden. Das Eigentum und alle Rechte am Logo, den Urkunden und den Medaillen verbleiben in jedem Fall beim Veranstalter. Eine unbefugte Nutzung, Veränderung oder Nachbildung ist nicht gestattet.

### §12 Medaillennutzung

Die Nutzung darf nur für den ausgezeichneten Wein in der **eingereichten Charge** und dem **eingereichten Label** erfolgen. Die Verwendung muss dem jeweiligen Wettbewerbsrecht des Landes der Weinproduktion entsprechen; die Verantwortung hierfür trägt der Teilnehmer bzw. Rechtsnachfolger. Bei **deutschem Wein** sind Hinweise auf Auszeichnungen gem. §30 Abs.1 Weinverordnung (WeinV) bei der Etikettierung zulässig.

### §13 Gerichtsstand/Erfüllungsort

Gerichtsstand und Erfüllungsort sind der Geschäftssitz des Veranstalters. Es gilt ausschließlich deutsches Recht.

### §14 Anerkennung der Wettbewerbsbedingungen

Mit der verbindlichen Anmeldung werden die Teilnahmebedingungen und die Bewertungsergebnisse rechtsverbindlich anerkannt. Ein Einspruch gegen das Bewertungsergebnis ist nicht zulässig.

### §15 Abschließende Bestimmungen

#### a) Ausschluss

Der Veranstalter kann Teilnehmer insbesondere im Falle unrichtiger oder vorsätzlich falscher Angaben ausschließen. Ein Schadensersatzanspruch behält sich der Veranstalter vor. Es besteht kein Rechtsanspruch auf eine Teilnahme am Wettbewerb. Eingereichte Weinproben, deren Anstellungsgebühr nicht bezahlt ist, werden von der Teilnahme ausgeschlossen.

#### a) Verwertungsklausel

Der Teilnehmer ist damit einverstanden, dass nicht benötigte Proben unentgeltlich im Rahmen nationaler und internationaler Vergleichsverkostungen, zur Schulung und Weiterbildung und zur allgemeinen Förderung der internationalen Weinkultur zum Einsatz kommen.

Frasdorf, den 25. November 2019