

Anmeldung zum **ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2023**
Frühjahrsverkostung

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung an folgende Faxnummer: +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 AG
Svea Johannsen
+49 8032 91633-20
Daxa 8
83112 Frasdorf - Deutschland

Anmeldeschluss: 24. April 2023
Zusendung der Weine: bis zum 26. April 2023
Verkostung: 5. – 8. Mai 2023
Teilnahmegebühr:
ab 1 Wein - 119 € pro Wein
ab 3 Weine - 107 € pro Wein
ab 6 Weine - 99 € pro Wein
ab 12 Weine - 95 € pro Wein
alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.

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 der anzumeldenden 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.....

Ausbauart: o oxidativ 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
ORGANIC WINE AWARD INTERNATIONAL 2023
Frühjahrs- und Herbstverkostung

Weinwettbewerb ausschließlich für Weine aus ökologisch erzeugten Keltertrauben (*Vitis vinifera*), Äpfeln oder Birnen – Zertifikat erforderlich

§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 zu 100% aus ökologisch erzeugten Keltertrauben (*Vitis vinifera*), Äpfeln oder Birnen hergestellt sein und den jeweiligen nationalen Vorschriften sowie für Länder der Europäischen Union den Verordnungen der Europäischen Union entsprechen. Brände und Liköre 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 Kategorien

Zugelassen sind Weine aller Rebsorten (*Vitis Vinifera*), deren Verschnitte und aller Vinifikationsmethoden in den Kategorien: Weißwein, Rotwein, Roséwein, Dessert-/Süßwein, Schaumwein, Perlwein, und Besonderheiten. Gleiches gilt für Wein aus Äpfeln und Birnen. Die Organisatoren des Wettbewerbs behalten sich vor, die in einer bestimmten Kategorie eingereichten Weine, während des Prüfverfahrens, einer anderen zuzuordnen.

§4a Erweiterung der Kategorien für aromatisierte, weinhaltige Getränke

Alle Zutaten müssen aus ökologischer Produktion stammen. Zugelassen sind entsprechend der VO (EU) Nr. 1308/2013 und Verordnung (EU) Nr. 251/2014

- aromatisierte Weine
- aromatisierte weinhaltige Getränke
- aromatisierte weinhaltige Cocktails
- Likörweine

§5 Naturwein

Im Rahmen einer Teilnahme an unserem Qualitätswettbewerbs gibt es auch die Möglichkeit, in jeder Kategorie einen Wein als Naturwein anzustellen. Folgende Kriterien müssen dazu erfüllt werden:

- a) Der Wein muss aus 100 % ökologisch zertifizierten Keltertrauben, Äpfeln oder Birnen hergestellt sein (Zertifikat erforderlich). **Weine aus Umstellungsbetrieben sind nicht zugelassen.**
- b) ab der Verarbeitung der Trauben, Äpfel oder Birnen kein Zusatz von schwefeliger Säure.
- c) „nix rein nix raus“ (Ohne Hilfsmittel, Zusätze und Maßnahmen, die Trauben, Äpfel oder Birnen, Most und Wein in ihrer/seiner originalen Inhaltsstofflichkeit verändern)

§6 Alkoholfreier Wein

Alkoholfreie Weine dürfen in allen Kategorien angestellt werden.

§7 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.**

§8 Flaschengrößen

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

§9 Anstellgebühren

a) Die Teilnahmegebühren betragen **jeweils:**

| | | | |
|-------------|---|-------|----------|
| ab 1 Wein | - | 119 € | pro Wein |
| ab 3 Weine | - | 107 € | pro Wein |
| ab 6 Weine | - | 99 € | pro Wein |
| ab 12 Weine | - | 95 € | 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 Überweisung zu erfolgen.**

d) **Bei Anlieferung der Weine nach offiziellem Einsendeschluss, werden € 50,- Nachbearbeitungsgebühr in Rechnung gestellt.**

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

f) 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.

§10 Probenversand

Von den angemeldeten Weinen sind je **3 (drei) Flaschen je Wein** 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.

§11 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.

§12 Jury / Bewertung

Die Jury setzt sich aus qualifizierten, anerkannten PAR® Certified 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.

§13 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.

§14 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.

§15 Gerichtsstand / Erfüllungsort

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

§16 Anerkennung der Wettbewerbsbedingungen

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

§17 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.

b) 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 22. Juni 2022