

Ausschreibung

Jahresauswahlprobe: Weine bis 23. Juli einreichen

Der Moselwein e.V. ruft alle Weinerzeuger und -vermarkter an Mosel, Saar und Ruwer dazu auf, Weine zur Jahresauswahlprobe einzureichen. Die Jahresauswahlprobe dient als Grundlage für die Auswahl von Weinen für Absatzförderungsmaßnahmen für das Weinanbaugebiet Mosel (gU Mosel).

Die Anmeldefrist endet am 23. Juli.

Die Teilnahme am Qualitätswettbewerb der Weinwerbung ist kostenlos. Teilnehmen kann jeder Betrieb, der Weine aus dem Anbaugebiet erzeugt bzw. vermarktet. Bedingung ist die rechtzeitige schriftliche Anmeldung und das Einreichen von **je zwei Probeflaschen**.

Die eingereichten Weine werden von einer Jury aus amtlichen Weinprüfern und weiteren Weinfachleuten z.B. von DLR Mosel, Weinbauverband, Sommeliers, Händlern usw. in verdeckter Probe bewertet. Die besten Weine der Probe werden dann in einer Finalrunde von einer Fachjury nochmals verdeckt probiert und bewertet.

Weine, die nicht den genannten Vorgaben (siehe nächste Seite) entsprechen, ohne vollständig ausgefüllte Unterlagen oder nach dem Anmeldeschluss angeliefert werden, können nicht berücksichtigt werden. Eine Rücksendung von Probeflaschen ist nicht möglich. Nicht benötigte Probeflaschen werden bei Bedarf für weitere Verkostungen verwendet bzw. für wohltätige Zwecke gespendet.

Datenschutzhinweis: Jeder Einreicher erklärt sich mit der Anmeldung damit einverstanden, dass seine Daten (Name, Anschrift, Kontaktdaten) sowie die Angaben zu seinen Weinen/Schaumweinen vom Moselwein e.V. verwendet, veröffentlicht und an Dritte (z.B. Medien) weitergegeben werden.

Die am besten bewerteten Weine der Probe werden in einer Bestenliste veröffentlicht. Über die Ergebnisse der Jahresauswahlprobe wird in der Winzerzeitung DWZ, den regionalen Medien sowie auf der Internetseite des Moselwein e.V. berichtet. Auf Anfrage gibt der Moselwein e.V. auf Basis der Jahresauswahlprobe Weinempfehlungen an Dritte, z.B. Deutsches Weininstitut, Handel, Gastronomie u.a..

Jeder Einreicher hat die Möglichkeit, jederzeit vom Moselwein e.V. über die Verwendung seiner Daten Auskunft zu erhalten und die weitere Verwendung seiner Daten zu untersagen.

Mit der Teilnahme am Wettbewerb erklärt sich der Einreicher damit einverstanden, dem Moselwein e.V. einen Präsentationsrabatt von mindestens 30 Prozent auf den Endverbraucherpreis des Weines zu gewähren.

Falls Sie Fragen haben, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Freundliche Grüße

Ihr Team der Mosel-Weinwerbung

Moselwein e.V.,
Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier
Telefon 0651 710280, Fax 0651 71028 20
info@weinland-mosel.de oder ft@weinlandmosel.de
www.weinland-mosel.de

Kategorien

Nr.	Bezeichnung	Unterkategorien/Kriterien
1.	2017 Elbling Qualitätswein trocken	
2.	2017 Weiße Burgundersorten trocken	Zugelassen sind: Weißer Burgunder, Grauer Burgunder und Auxerrois
3.	2017 Riesling Qualitätswein trocken	Gutsweine, Ortsweine und ähnliche Einstufungen (ohne Prädikate)
4.	2017 Riesling Qualitätswein halbtrocken und feinherb	Gutsweine, Ortsweine und ähnliche Einstufungen (ohne Prädikate)
5.	2017 Riesling Kabinett	ausschl. Steillagenweine 5.1 trocken bis max. 12 Vol.- Prozent 5.2 feinherb bis max. 11,5 Vol. Prozent 5.3 lieblich/fruchtsüß
6.	2017 Riesling Superpremium trocken	ausschl. Steillagenweine hochwertige trockene Steillagenweine wie Spätlese trocken, Große Gewächse oder vergleichbare Weine
7.	2017 Riesling Spätlese	ausschl. Steillagenweine 7.1 halbtrocken und feinherb 7.2 lieblich/fruchtsüß
8.	2017 Riesling Auslese fruchtsüß	ausschl. Steillagenweine Restzuckergehalt bis max. 100 g/l
9.	Riesling edelsüß	ausschl. Steillagenweine Auslese mit mind. 100 g Restzucker je Liter Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein
10.	Rotwein trocken	Zugelassen sind Spätburgunder, Frühbur- gunder, Schwarzriesling, St. Laurent sowie Cuvées mit diesen Sorten; Jahrgänge 2014 bis 2017, auch Barrique-Ausbau
11.	Sekt/Crémant	11.1 Elbling zero dosage bis trocken 12.1. Riesling zero dosage bis trocken 13.1. Burgundersorten zero dosage b. brut Sekt ausschließlich aus traditioneller Flaschengärung, mind. 9 Monate Hefelager

Anmeldeformular

Zu jeder Probe nachstehende Angaben ausfüllen und den 2 Probeflaschen (auch bei Schraubverschluss) beifügen!

Probe lfd. Nr.	Kategorie Nr.
-----------------------	----------------------

Jahrgang:		Rebsorte:			
Weinbezeichnung (z.B. Lagename und/oder andere Bezeichnungen wie Steillage, Alte Reben, Schiefer etc.)					
Qualitätsstufe:					
Geschmacksangabe:					
Biowein (Zutreffendes bitte ankreuzen)			veganer Wein (Zutreffendes bitte ankreuzen)		
Spontangärung (Zutreffendes bitte ankreuzen)			Barrique (Zutreffendes bitte ankreuzen)		
Sonstige Angaben zu Besonderheiten:					
AP-Nr. (sofern bereits erteilt):					
Säure (g/l):		Restzucker (g/l):		Alkoholgehalt (% Vol.):	
				Endverbraucherpreis (inkl. MwSt./Sektsteuer):	

EINREICHER:

Betriebsname:	
Ansprechpartner (Vorname/Name):	
Straße:	PLZ/Ort:
Tel:	E-Mail:
Internet:	
Ich erkläre mich hiermit mit den Bedingungen der Ausschreibung einverstanden. Den Datenschutzhinweis habe ich zur Kenntnis genommen.	
Datum und Unterschrift:	