



GRAUBURGUNDER PREIS

AUSSCHREIBUNG INTERNATIONALER GRAUBURGUNDER-PREIS 2019

TEILNAHMEKRITERIEN

1. ALLGEMEINES

Der Grauburgunder-Preis ist ein jährlich stattfindender Wettbewerb, der vom **Arbeitskreis Internationaler-Grauburgunder-Preis**, in Zusammenarbeit mit der **Naturgarten Kaiserstuhl GmbH** (Breisach) und dem **Badischen Weinbauverband** (Freiburg) international ausgeschrieben und ausgerichtet wird.

Ziel dieses Wettbewerbs ist, die Charakteristik der Grauburgunder-Weine herauszustellen und die Weinqualität sowie die Vermarktung der eingereichten Weine zu fördern. Dem Verbraucher garantiert die Prämierung eine besonders hohe Qualität des Weines.

2. TEILNEHMER

Teilnahmeberechtigt am „Internationalen Grauburgunder-Preis“ sind alle natürlichen und juristischen Personen, soweit sie Hersteller oder Vermarkter von Grauburgunder oder Ruländer sind. Es können Weine aus allen Weinbauländern eingereicht werden, sofern sie in einem vermarktungs- und verkehrsfähigen Zustand sind. Produzenten oder Vermarkter, die in den letzten Jahren gegen weinrechtliche oder sonstige einschlägige Bestimmungen verstoßen haben und rechtskräftig verurteilt wurden, sind von der Teilnahme am international ausgeschrieben Grauburgunder-Preis ausgeschlossen.



3. ZULASSUNGSBEDINGUNGEN

Um bei diesem international ausgeschriebenen Grauburgunder-Preis zugelassen zu werden, müssen folgende Kriterien erfüllt sein:

- Das Produkt muss den jeweiligen nationalen Vorschriften bzw. den Verordnungen der Europäischen Union (EU) entsprechen.
- Bei Proben, die aus deutschen Anbaugebieten stammen, muss mindestens die Qualitätsstufe Qualitätswein QbA oder Deutscher Qualitätswein vorliegen.
- Es können nur Proben angestellt werden die in 0,375, 0,50, 0,75 und 1,5 l Flaschen abgefüllt sind. **Tank- und Fassproben werden nicht angenommen.**
- Die eingereichten Weine müssen noch im Verkauf angeboten werden (Ausnahme Kategorie 5).
- Für jeden Wein ist ein Antrag auf Zuteilung einer Amtlichen Prüfungsnummer für Qualitätswein b.A. in Kopie beizulegen.

ZUGELASSEN SIND:

Ausschließlich Grauburgunder- bzw. Ruländer-Weine, die unter diesen Bezeichnungen oder deren Synonymen benannt sind, z.B. Grauburgunder, Ruländer, Pinot gris, Pinot grigio.

ES GELTEN FOLGENDE WEINKATEGORIEN:

1. Frische, fruchtige Grauburgunder, trocken, mit klarer Sortentypizität

Ohne Holzfass- oder Barrique-Ausbau, trocken = Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker, Alkohol bis max. 13,0 vol.% (Angabe laut AP-Antrag).

2. Gehaltvolle, strukturierte Grauburgunder, trocken, ausdrucksstark und mit Burgunderprägung

Ausbau im großen Holzfass möglich, trocken = Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker, Alkohol über 13,0 vol. % (Angabe laut AP-Antrag).

3. Charaktervolle trockene Premium-Grauburgunder mit Komplexität und Lagerpotential, Flaggschiffe der einzelnen Produzenten (Grand Cru)

Trocken = **Max. 4g/l Restzucker**, Ausbau in Edelstahl, großem Holzfass oder im neuen Barrique möglich. Bitte begrenzten Restzuckerwert beachten (Angabe laut AP-Antrag).

4. Edelsüße Ruländer und Grauburgunder-Dessertweine

Mindestanstellung 25 Weine, Angaben wie auf dem AP-Antrag.

5. Gereifte, trockene Grauburgunder, ab Jahrgang 2013 oder älter,

Trocken = Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker, keine Einschränkung beim Alkoholgehalt, Mindestbestand 10 Flaschen für die Siegerehrung.

In den Kategorien 1 – 4 gibt es keine Jahrgangsbeschränkung.

Je angestellter Probe sind **je Kategorie vier Flaschen** einzureichen, 6 Flaschen für die Gastregion.

Für Weine, die in die Top 10 bzw. in die Top 5 je Kategorie gelangen (einschließlich Gastregion), sind für die Preisverleihung weitere Flaschen mit 50% Rabatt auf den Endkunden-Preis zur Verfügung zu stellen. Nähere Informationen erhalten die Top 10- bzw. Top 5- Sieger zeitnah vor der Veranstaltung.

Es ist erwünscht, dass die Erzeuger der prämierten Weine bei der Preisverleihung anwesend sind.



Je angestellter Probe ist eine Analyse/Weinpass einzureichen, die neben der exakten Weinbezeichnung, bei deutschen Weinen mit der Angabe der A.P.-Nr. bzw. Losnummer wenigstens den Alkoholwert in vol. %, Gesamtsäure in g/l und Restzucker g/l ausweist.

Ausschluss: Weine mit unvollständigen Angaben können an der Verkostung nicht teilnehmen. Zugesandte Muster verbleiben im Eigentum des Arbeitskreises Internationaler Grauburgunder-Preis. Eine Rücksendungspflicht besteht nicht.

4. TEILNAHMEGEBÜHREN

Die **Teilnahmegebühr** beträgt pro angemeldetem Wein **70,00 € zzgl. 19 % Mehrwertsteuer** (Gesamtbetrag 83,30 € je angemeldetem Wein).

Ihre Anmeldung mit Weinpass/Weinpassen sowie eine Kopie des Antrags auf Zuteilung einer Amtlichen Prüfungsnummer für Qualitätswein b.A. senden Sie zusammen mit den Weinen an den Badischen Weinbauverband. Nach Eingang und Registrierung der Weine werden Ihre Daten an die Naturgarten Kaiserstuhl GmbH übergeben. Die Naturgarten Kaiserstuhl GmbH erstellt nach dem Anmelde- und Einsendeschluss eine Rechnung für die Anstellungen. Eingereichte Weine für die keine Teilnahmegebühr bezahlt wurde, werden bei der Verkostung nicht berücksichtigt. Proben, die nach diesem Termin eingehen, werden nicht berücksichtigt. Eine Rücksendungspflicht besteht nicht.

5. EINSENDUNG DER PROBEN

Bitte stellen Sie die Proben unter dem Stichwort „**Grauburgunder-Preis 2019**“ an:

Es nehmen nur Proben teil, die frei Haus an folgende Adresse geliefert werden:

BADISCHER WEINBAUVERBAND E.V.

Stichwort: Intern. Grauburgunder-Preis 2019

Merzhauser Str. 115 / D 79100 Freiburg

m.krayer@badischer-weinbauverband.de

Telefon: 49 (0)761 4591017 / Telefax: 49 (0)761 45910517 (Frau Krayer)

Anmelde- und Einsendeschluss der Proben ist Freitag, 24. Mai 2019. Proben die nach diesem Termin eingehen, werden nicht berücksichtigt. Es besteht kein Anspruch auf Rücksendung der falschgelieferten oder nicht benötigten Proben.

6. BEWERTUNG

Die sensorische Prüfung der Weine wird in Zusammenarbeit mit dem Badischen Weinbauverband (Freiburg) vorgenommen.

Eine Jury, aus fachlich qualifizierten, international erfahrenen Weinprüfern, (Leiter von Weinbetrieben, Kellermeister, Sommeliers, Weinfachjournalisten, Weinsachverständige) bewertet die Weine nach dem 100-Punkte-Schema in einer verdeckten Probe. Bei der Finalprobe werden keine Prüfer eingesetzt, deren Weine in die Finalrunde weitergekommen sind. Die Mitglieder der Jury für die Finalprobe sind namentlich im Internet unter www.internationales-grauburgunder-symposium.de aufgeführt. Aus jeder Kategorie werden, zunächst in einer Qualifizierungsprobe, die Weine für die Finalprobe ausgelobt. Aus jeder Kommission kommen 30 % der Punktbesten ins Finale (von den angestellten Weinen der Gastregion kommen die jeweils drei Punktbesten ins Finale).

In der Finalprobe werden dann die Siegerweine ermittelt. Hervorragende Weine, die mit 92,00 bis 100,00 Punkte bewertet werden, erhalten „fünf Sterne“; ausgezeichnete Weine mit einer Bewertung von 86,00 bis 91,99 Punkten erhalten „vier Sterne“ und sehr gute Weine mit einer Bewertung von 80,00 bis 85,99 Punkten erhalten „drei Sterne“.

7. VERKOSTUNGSTERMINE

Qualifizierungsprobe: 05.06.2019

Finalprobe: 26.06.2019



8. AUSZEICHNUNGEN UND VERÖFFENTLICHUNG

Die drei punktbesten Weine aus jeder Kategorie und der Gastregion erhalten einen Pokal mit Angabe der erreichten Sternezahl in der Urkunde. Die Top-Ten (Top Fünf) jeder Kategorie werden mit einer Urkunde ausgezeichnet.

Die 10 erstplatzierten Betriebe der Kategorien 1-3 und die 5 erstplatzierten Betriebe in den Kategorien 4 und 5 sowie der Gastregion werden zur Siegerehrung eingeladen.

Die **Siegerehrung und Preisverleihung** findet am **Freitag, den 12.07.2019** auf dem **Fahrgastschiff „Weinland Baden“ in Breisach am Rhein** statt. Im Internet sind die Ergebnisse dann unter www.internationales-grauburgunder-symposium.de publiziert.

Nach der Siegerehrung gibt es die einmalige Gelegenheit alle 45 Siegerweine zu verkosten.

Alle Betriebe, deren Weine in die Finalprobe kamen, erhalten eine schriftliche Bewertung der von Ihnen angestellten Weine.

Ebenso besteht die Möglichkeit Medaillen-Etiketten für die Weinflaschen zu erwerben. 1 Musterexemplar mit Bestellschein wird der Urkunde/der schriftlichen Bewertung beigelegt.

Wein-Anstellungen, die in der Bewertung durch die Jury nicht die Finalrunde erreichen, werden nicht veröffentlicht.

Gerichtsstand: 79206 Breisach



ANMELDUNG

ABSENDER

VOR-/NACHNAME _____

STRAÙE _____

PLZ/ORT _____

LAND _____

EINREICHER DER PROBE: _____

TELEFON: _____ FAX: _____

E-MAIL: _____

ANZAHL DER AN-
GEMELDETEN WEINE: _____

GEBÜHREN

Die Teilnahmegebühr beträgt pro angemeldetem Wein:

70,00€ + GESETZL. MEHRWERTSTEUER (Z.Z. 19%). GESAMT 83,30€/WEIN.

Nach dem Stichtag der Anmeldung zur Teilnahme am Wettbewerb erhalten Sie von uns eine Rechnung entsprechend der Anzahl der angemeldeten Weine.

Achtung: Bei der Anlieferung der Proben ist eine Kopie der Anmeldung/des Weinpasses der Lieferung beizulegen.

Die schriftliche Anmeldung zur Teilnahme und die Einsendung der Proben sind bis spätestens Mittwoch, 24.05.2019 zu richten an:

BADISCHER WEINBAUVERBAND E.V.

Stichwort: Intern. Grauburgunder-Preis

Merzhauser Straße 115 / D - 79100 Freiburg

m.krayer@badischer-weinbauverband.de

Telefon: 49 (0)761 4591017 / Telefax: 49 (0)761 45910517 (Fr. Krayer)



WEINPASS

Für den international ausgeschriebenen Grauburgunder-Preis melden wir folgenden Wein an:
Pro Wein ein Anmeldeformular ausfüllen.

FIRMA: _____

1. WEINBEZEICHNUNG (ANGABEN WIE AUF AP-ANTRAG)

JAHRGANG/GEMARKUNG: _____

LAGE/SORTENBEZEICHNUNG: _____

HERKUNFTSLAND: _____

WEINBAUGEBIET: _____

QUALITÄTSSTUFE: _____

A.P. NUMMER/LOSNUMMER: _____

(Bitte Antrag auf Zuteilung einer Amtlichen Prüfungsnummer für Qualitätswein b.A. in Kopie beilegen)

2. KATEGORIE (BITTE ANKREUZEN)

1. **Frische, fruchtige Grauburgunder, trocken, mit klarem Sortentypizität.** Ohne Holzfass- oder Barrique-Ausbau, trocken ausgebaut, (Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker), Alkohol bis max. 13,0 vol. % (Angabe laut AP-Antrag).
2. **Gehaltvolle, strukturierte Grauburgunder, trocken, ausdrucksstark und mit Burgunderprägung.** Ausbau im großen Holzfass möglich, Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker, ohne Ausbau und Lagerung im neuen Holzfass oder Barrique, Alkohol über 13,0 vol. % (Angabe laut AP-Antrag).
3. **Charaktervolle trockene Premium-Grauburgunder mit Komplexität und Lagerpotential, Flugschiffe der einzelnen Produzenten (Grand Cru).** Max. 4,0 Gramm RZ/Ltr., Ausbau in Edelstahl, großem Holzfass oder im neuen Barrique möglich. Bitte begrenzten Restzuckerwert beachten (Angabe laut AP-Antrag).
4. **Edelsüße Ruländer und Grauburgunder-Dessertweine.**
Mindestanstellung 25 Weine, Angaben wie auf dem AP-Antrag.
5. **Gereifte, trockene Grauburgunder, ab Jahrgang 2013 oder älter.** Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker, keine Einschränkung beim Alkoholgehalt.

3. ANALYTISCHE WERTE (SOFERN BEKANNT)

Vorhandener Alkohol % vol. _____ Gesamtsäure g/l _____

Restzucker g/l _____ zfr. Extrakt g/l _____