

Das Image des Frankenweins fördern! Deshalb führt der Fränkische Weinbauverband e.V. auch im Jahr 2021 „**Best of Gold - Die zehn besten Weine aus der Silvaner Heimat**“ durch. Ziel ist es, die hohe Qualität des Frankenweins zu selektieren und vorzustellen.

### **Ausschreibung für den Wettbewerb „Best of Gold - Die zehn besten Weine aus der Silvaner Heimat“**

#### **1. Zulassung**

Zur Teilnahme sind alle interessierten Weinbaubetriebe Bayerns, welche Frankenwein produzieren, berechtigt.

Zugelassen sind Frankenweine:

- Direkter Weg ▶ Goldmedaillen prämierte Weine der Fränkischen Weinprämierung
- Indirekter Weg ▶ Empfohlene Weine von Dritten

#### **2. Welche Weine werden bewertet?**

Weine in nachfolgenden vier Kategorien.

##### • **Kategorie I „Kulturreich“**

###### **Rotweine, trocken**

(„Fränkisch Trocken“ max. 5 g/l Restzucker)

- a) Burgundersorten wie Schwarzriesling, Früh- und Spätburgunder
- b) Cuvée rot und restliche Rotweinsorten

##### • **Kategorie II „Echt fränkisch“**

###### **Weißweine (keine Spätlese-Weine) mit max. 12.5 % Vol. vorhandenen Alkohol, trocken**

Keine Alkoholerhöhung (trocken = Säure g/l + 2; max. 9 g/l )

- a) Grüner Silvaner
- b) Alle weiteren Rebsorten außer den Aromasorten (z.B. Muskateller, Morio Muskat, Sauvignon Blanc, Traminer, Scheurebe etc.)

## • **Kategorie III "Passion für Perfektion"**

**Weißweine (keine Kabinett-Weine) mit vorhandenem Alkoholgehalt, über 12,5 % Vol., trocken, keine Alkoholerhöhung**

- a) **Grüner Silvaner:**  
("Fränkisch Trocken", max. 5 g/l Restzucker)  
kein „schmeckbares“ Holz und kein Barrique
- b) **„Neutrale“ Sorten:** (z.B. Burgunder, Blauer Silvaner, Chardonnay etc.)  
("Fränkisch Trocken" max. 5 g/l Restzucker)  
kein „schmeckbares“ Holz und kein Barrique
- c) **„Fruchtige Sorten“:** (z.B. Müller-Thurgau, Riesling, Rieslaner etc.)  
(Trocken = Säure g/l + 2; max. 9 g/l )  
kein „schmeckbares“ Holz und kein Barrique
- d) **Aromasorten:** (z.B. Scheurebe, Traminer, Muskateller etc.)  
(Trocken = Säure g/l + 2; max. 9 g/l)  
ohne und mit Holz
- e) **Weißweine mit/ohne Holz (Barrique) oder weiße Premiumweine, welche im Holz/Barrique ausgebaut wurden**  
(Trocken = Säure g/l + 2; max. 9 g/l)

## • **Kategorie IV "Verwurzelt"**

**Edelsüße Weißweine** (Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein)

Zugelassen sind sowohl 0,375 -, 0,500- und 0,750-Liter-Bocksbeutel, Burgunder-, Bordeaux- und Schlegelflaschen als auch 1,5 Liter Magnumflaschen. In der Kategorie IV sind zusätzlich 0,250-Liter-Flaschen zugelassen.

### **3. Auszeichnungen**

Mindestanzahl für die Vergabe eines Preises sind 15 Weine pro Kategorie.

10 Siegerweine werden auf folgende Kategorien verteilt:

- |                 |                          |                 |
|-----------------|--------------------------|-----------------|
| • Kategorie I   | ▶ Kulturreich            | ▶ 2 Siegerweine |
| • Kategorie II  | ▶ Echt Fränkisch         | ▶ 2 Siegerweine |
| • Kategorie III | ▶ Passion für Perfektion | ▶ 5 Siegerweine |
| • Kategorie IV  | ▶ Verwurzelt             | ▶ 1 Siegerwein  |

### **4. Welche Mindestmengen müssen vorhanden sein?**

Zum Zeitpunkt der Preisverleihung im Juli 2021 müssen Sie uns mindestens liefern können:

- Kategorie I, II, III      150 Flaschen
- Kategorie IV              60 Flaschen

### **5. Welche Gebühren sind zu entrichten?**

- 50,00 Euro pro Anstellung für den bereits bei der Fränkischen Weinprämierung mit der Goldmedaille prämierten Wein
- 100,00 Euro pro Anstellung für den nicht bei der Fränkischen Weinprämierung prämierten Wein (incl. zusätzlicher Vorverkostung).

Preise zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

## **6. Wann und wie erfolgt die Anmeldung (Einsendeschluss)?**

Einsendeschluss ist **Donnerstag, 01. Juli 2021**

im Haus des Frankenweins, Hertzstraße 12, 97076 Würzburg.

**Bitte füllen Sie die Weine online aus! [www.weinmeldung.de](http://www.weinmeldung.de)**

**Die Eingabe Ihrer Weine kann erst ab dem 09. Juni 2021 erfolgen!**

Wichtig: Bei der Eingabe unbedingt auf korrekte Eingabe achten. Hat der ein eine Goldmedaille, dann die Eingabe unter "Best of Gold 2021" vornehmen. Hat der Wein keine Goldmedaille, dann diesen bitte unbedingt in die "Vorverkostung BoG 2021" eingeben!

Bitte liefern Sie Ihre Weine zu uns in die Hertzstraße 12, 97076 Würzburg.  
Die Öffnungszeiten sind von Montag bis Donnerstag von 07.30 – 16.30 Uhr  
und Freitag von 07.30 – 13.30 Uhr.

Je angestellter Probe sind:

- 3 Flaschen 0,750 Ltr. für jede goldmedaillenprämierte Anstellung
- 4 Flaschen 0,750 Ltr. für jede nicht prämierte Anstellung
- 5 Flaschen 0,375 Ltr. (prämiert oder nicht prämiert)
- 5 Flaschen 0,500 Ltr. (prämiert oder nicht prämiert)
- 8 Flaschen 0,250 Ltr. (prämiert oder nicht prämiert)

**Achtung:** Bei Korkweinen ist für jede Anstellung eine (1) Flasche mehr anzuliefern!

**7. Endverkostung am 26.07.2021, Exerzitienhaus Kloster Himmelspforte, Würzburg.  
Sofern die Corona-Maßnahmen es zulassen, wird am gleichen Tag, 18.30 Uhr auch  
die Preisverleihung durchgeführt.**

Zum konkreten Ablauf der Preisverleihung werden wir alle teilnehmenden Betriebe noch umfassend informieren. Die zehn Siegerweine werden durch anerkannte Persönlichkeiten vor Presse und Öffentlichkeit geehrt.

Schon heute freuen wir uns auf Ihre Weine und wünschen Ihnen viel Erfolg, wenn es heißt:  
„Best of Gold 2021“ – die besten Weine aus der Silvaner Heimat.

**Bitte beachten Sie den Einsendeschlusstermin, Donnerstag, 01. Juli 2021!**

Bei Anlieferung der Weine diese bitte mit „BoG“ kennzeichnen, DANKE.

Benötigen Sie weitere Informationen? Dann wenden Sie sich bitte an Herrn Bernd Küffner,  
Haus des Frankenweins, Hertzstraße 12, 97076 Würzburg

E-Mail: [bernd.kueffner@haus-des-frankenweins.de](mailto:bernd.kueffner@haus-des-frankenweins.de)

Telefon: 0931 39011-17

Telefax: 0931 39011-55