

## TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Veranstalter der NÖ WEIN Prämierung 2010 sind:

die Landwirtschaftskammer NÖ und LK-Projekt GmbH und der Weinbauverband Niederösterreich  
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, Tel.: 02742/259-2200 Sigleithenstraße 50, 3500 Krems, Tel.: 02732/77077-36

### ANMELDUNG

Die Anmeldung (Formular, Fax oder Internet) zur NÖ WEIN Prämierung 2010 muss vollständig und leserlich ausgefüllt bis **spätestens 26. März 2010** im Weinbaureferat der Landwirtschaftskammer NÖ, Wienerstraße 64, 3100 St. Pölten eingelangt sein.

### ART DER PROBEN

Zugelassen sind Qualitätsweine, Sekte und Perlweine aus NÖ Trauben hergestellt, die dem österreichischen Weingesetz entsprechen. Keine „Fassproben“!

### MINDESTMENGEN

Für die Aufnahme in den Kreis der Besten und in den Salon müssen bei QUW, KAB, SL und AL **mindestes 2000/0,75 l** Flaschen des eingereichten Weines lagernd sein, ab Beereauslese **mindestens 500/0,375 l Flaschen**.

### ANLIEFERUNG – 3 Flaschen im 3 er Karton

Bei Kleinflaschen entsprechend mehr anliefern.

**ACHTUNG!** Die **Anlieferung** bzw. **Probenübernahme** ist am **6. und 7. April 2010**, jeweils von **9 bis 15 Uhr** bei der **Bezirksbauernkammer** Baden, Weinbauschule Krems und Landwirtschaftlichen Fachschule Mistelbach, und am **8. und 9. April 2010** von **9 bis 15 Uhr** in der **Bildungswerkstätte Mold**, 3580 Mold 72, möglich. Es werden nur angemeldete Proben übernommen! Die Weine müssen vollständig etikettiert (auch Prüfnummer und Banderole) sein. Der Karton muss von außen eindeutig die enthaltenen Weine erkennen lassen - Etikett aufkleben! Weine und Emballagen gehen in das Eigentum der Veranstalter über. **Keine „Mischkartons“!!**

### TEILNAHMEGEBÜHR

Die **Teilnahmegebühr beträgt je Probe € 50,- (inkl. USt)**. Jeder Teilnehmer erhält nach Anmeldung bzw. Anlieferung der Weine eine Rechnung mit Zahlschein zugesendet.

### WEINUNTERSUCHUNG/PRÜFNUMMER

Für alle Proben müssen **bereits bei der Anmeldung** die Prüfnummer und die Werte für Alkohol, Restzucker und Säure bekannt gegeben werden. Der Teilnehmer räumt den Veranstaltern das Recht ein, alle Angaben (insbesondere bei der BA Eisenstadt) hinsichtlich Prüfnummer zu überprüfen.

Falschangaben führen zum Ausschluss von der Bewertung und Prämierung.

### PRÄMIERUNG und PRÄSENTATION

Alle Proben werden von „staatlich geprüften“ Verkostern bewertet. Das Ergebnis dieser Bewertung wird den Teilnehmern schriftlich bekannt gegeben. Es ist Grundlage für die Aufnahme in den „Kreis der Besten“, für die Ermittlung der Landessieger, für die Nominierung als Salonkandidat und für Sonderpräsentationen.

### NÖ WEINGALA

Die NÖ Weingala findet am 28. Mai 2010 in Baden statt. Im Rahmen dieser Gala werden die Diplome und Siegerpreise an die Landessiegerbetriebe überreicht. Für jene Betriebe, die dem Kreis der Besten angehören, sind Tischpräsentationen in Wien und Linz geplant, die unter dem Namen „**TOP Wein NÖ**“ mit dem Magazin „**Falstaff**“ durchgeführt werden. Die besten Weine der Sorte Grüner Veltliner werden ebenfalls in Kooperation mit dem Fachmagazin „**Falstaff**“ verkostet und im Rahmen des GV Grand Prix präsentiert. Mit „Vinaria“ und „wein.pur“ sind ebenfalls Kooperationen geplant, wozu die Ergebnisse der NÖ Weinprämierung herangezogen werden.

### NACHLIEFERUNG

Landessieger stellen für Sonderpräsentationen je 12 Flaschen/0,75 l, ab Beereauslese 12/ 0,35 l gratis zur Verfügung. Für weitere 24 Flaschen wird eine Liefergarantie zum Großhandelspreis gegeben.

### „KREIS DER BESTEN“ – 120 Weine und 4 Sekte/ Perlweine

Aus folgenden Kategorien werden auf Grund der Bewertung und der Anzahl der Anmeldungen die Weine für den „Kreis der Besten“ ermittelt. Zur **Ermittlung der 16 Landessieger** werden die Sorten der Gruppen 1 + 2 zusammengefasst, beim Grünen Veltliner werden zwei Landessieger prämiert, einer unter 12,9 % vol. und mit weniger als 4 g/l Restzucker und einer bis 9 g/l Restzucker. Auch bei der Sorte Zweigelt werden zwei Landessieger (nämlich Zweigelt Classic ohne Barriqueinsatz und Zweigelt Reserve Jahrgang 2008 oder älter) ermittelt.

Landessieger der Kategorie Sauvignon blanc und Welschriesling werden nach Salonkonzept nur mit ≤ 4g/l Restzucker ermittelt.

## **GRUPPE 1: 46 Weine**

### **Qualitäts- u. Kabinettweine, Spätlesen und Auslesen:**

Weine mit  $\leq 12,9$  % vol. und  $\leq 4$  g/l Restzucker der Sorten

- Grüner Veltliner
- Riesling
- Welschriesling
- Weißburgunder
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- andere Sorten und Cuveé's

## **GRUPPE 2: 39 Weine**

### **Qualitäts- u. Kabinettweine, Spätlesen und Auslesen:**

Weine mit  $\leq 9$  g/l Restzucker, keine Alkoholbegrenzung

- Grüner Veltliner
- Riesling
- Welschriesling
- Weißburgunder
- Chardonnay
- Sauvignon Blanc
- andere Sorten und Cuveé's

## **GRUPPE 3: 3 Weine**

### **Qualitäts- u. Kabinettweine, Spätlesen und Auslesen:**

- Alle Weine mit mehr als 9 g/l Restzucker, ohne Alkoholbegrenzung

## **GRUPPE 4: 3 Weine**

- Beerenauslese, Ausbruch, Trockenbeerenauslese, Eiswein und Strohwein

## **GRUPPE 5: 29 Rotweine**

Weine mit  $\leq 4$ g/l Restzucker

- Zweigelt – ein Landessieger klassisch ohne Barrique,  $\leq 13$  % Alk.  
– ein Landessieger Reserve 2008 oder ältere Jahrgänge
- Blauer Burgunder, St. Laurent und Portugieser
- andere Sorten
- Rotwein Cuveé

## **GRUPPE 6: 4 Sekte / Perlweine**

### **SALON ÖSTERREICHISCHER WEIN**

Die Regionalen Weinkomitees bestimmen für ihre Weinbaugebiete welche für das Gebiet typischen Sorten bzw. Qualitätsstufen bzw. Weinarten als Salonkandidaten an die ÖWM nominiert werden. Eine Aufnahme in den Salon ist also nur in den von den Regionalen Komitees vordefinierten Kategorien/Sorten möglich.

Ab 15. Februar sind die Salonkriterien der Regionalen Weinkomitees auch unter [www.weinausoesterreich.at](http://www.weinausoesterreich.at) im Winzerlogin ersichtlich.

Unter Beachtung dieser Vorgaben werden die Salonkandidaten nominiert.