

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Veranstalter der NÖ WEIN Prämierung 2011 sind:

die **Landwirtschaftskammer NÖ und
Ik projekt niederösterreich / wien GmbH**
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, Tel.: 05 0259 22200

und der **Weinbauverband Niederösterreich**
Sigleithenstraße 50, 3500 Krems, Tel.: 05 0259 22209

ANMELDUNG

Die Anmeldung (Formular, Fax oder Internet) zur NÖ WEIN Prämierung 2011 muss vollständig und leserlich ausgefüllt bis **spätestens 31. März 2011** im Weinbaureferat der Landwirtschaftskammer NÖ, Wienerstraße 64, 3100 St. Pölten eingelegt sein.

ART DER PROBEN

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

MINDESTMENGEN

Achtung NEU:

Für die Aufnahme in den Kreis der Besten und in den Salon müssen bei QUW, KAB, SL und AL **mindestens 1000 Liter** des eingereichten Weines lagernd sein, ab Beereauslese **mindestens 200 Liter**.

ANLIEFERUNG – 3 Flaschen im 3 er Karton

Bei Kleinflaschen entsprechend mehr anliefern.

ACHTUNG! Die **Anlieferung** bzw. **Probenübernahme** ist am **5. u. 6. April 2011**, von **9 bis 15 Uhr** bei der **Bezirksbauernkammer Baden, Weinbauschule Krems und Bezirksbauernkammer Mistelbach**, und am **7. und 8. April 2011** von **9 bis 15 Uhr** in der **Bildungswerkstatt 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

Im Rahmen der NÖ Weingala 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. Ein Sonderpreis für TOP-Heurigen Betriebe wird erstmals vergeben.

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 2009 oder älter) ermittelt.

GRUPPE 1: 46 Weine

Qualitäts- u. Kabinettweine, Spätlesen und Auslesen:

Weine mit $\leq 12,9$ % vol. und ≤ 4 a/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 ≤ 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

- Beereauslese, Ausbruch, Trockenbeereauslese, Eiswein und Strohwein

GRUPPE 5: 29 Rotweine

Weine mit ≤ 4 g/l Restzucker

- Zweigelt – ein Landessieger klassisch ohne Barrique, ≤ 13 % Alk.
– ein Landessieger Reserve 2009 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 Weinbaugemeinde 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. (www.oesterreichwein.at/ Winzerlogin)

NEU:

16 Weine werden unabhängig von den Gebietsnominierungen direkt zur SALON-Verkostung entsendet.