

## JAHRESAUSWAHLPROBE 2017/Sommer

Frist für Anmeldung/Einreichen von Proben: **25. August 2017**

Adresse: **Moselwein e.V./Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier**

Der Moselwein e.V. ruft die Weinbaubetriebe an Mosel, Saar und Ruwer zur Teilnahme am zweiten Teil der Jahresauswahlprobe 2017 auf. Alle Erzeuger und Vermarkter von Weinen aus dem Anbaugebiet dürfen zu diesem Qualitätswettbewerb ihre Produkte einreichen. Die Teilnahme ist kostenlos. Nachdem in der Frühjahrsprobe Anfang Juni 800 Weine bewertet wurden, kommen nun in der Sommerprobe weitere Kategorien zur Ausschreibung.

Die Weine (je zwei Probeflaschen) müssen bis spätestens 25. August mit den kompletten Anmeldeunterlagen (siehe unten) an den Moselwein e.V., Gartenfeldstraße 12a, 54295 Trier, eingereicht werden. Die Anmeldeformulare können in der Geschäftsstelle unter [info@weinland-mosel.de](mailto:info@weinland-mosel.de) angefordert werden. Weine, die nicht den genannten Vorgaben entsprechen, ohne vollständig ausgefüllte Unterlagen oder nach dem Anmeldeschluss angeliefert werden, können nicht berücksichtigt werden. Die eingereichten Weine werden von einer Fachjury in verdeckter Probe bewertet. Die Ergebnisse werden in der DWZ, den regionalen Medien sowie auf der Internetseite des Moselwein e.V. veröffentlicht.

In folgenden Kategorien können Produkte eingereicht werden:

<b>1.</b>	2016 Superpremium Riesling trocken: hochwertige Riesling-Steillagenweine (oder Katasterlagen) wie z.B. Großes Gewächs, Auslese, Spätlese, Alte Reben, Editionsweine; maximal 13 % Vol. vorhandener Alkohol 1.1. Preiskategorie A bis 8 bis 14,99 Euro 1.2. Preiskategorie B ab 15 Euro
<b>2.</b>	2016 Superpremium Riesling feinherb: hochwertige Riesling-Steillagenweine (oder Katasterlagen), z.B. Auslese, Spätlese, Alte Reben, Editionsweine; maximal 12 % Vol. vorhandener Alkohol 2.1. Preiskategorie A bis 8 bis 14,99 Euro 2.2. Preiskategorie B ab 15 Euro
<b>3.</b>	Rotwein 3.1 trockene Rotweine ohne Barrique, Jahrgang 2015 und 2016 3.2 trockene Rotweine mit Barrique-Ausbau, ausschl. Spätburgunder, Frühburgunder, St. Laurent, Schwarzriesling oder Rebsortencuvées, ohne Jahrgangsbeschränkung
<b>4.</b>	Sekt/Crémant: 4.1. Riesling Sekt bzw. Crémant brut, extra brut und zero dosage 4.2. Elbling Sekt bzw. Crémant brut, extra brut und zero dosage 4.3. Burgundersorten und Cuvees Sekt bzw. Crémant brut, extra brut und zero dosage Sekt ausschließlich aus traditioneller Flaschengärung, mindestens 9 Monate Hefelager

Anmeldebogen	Probe Nr.
	Kategorie Nr.

**Zu jeder Probe nachstehende Angaben ausfüllen und dem Wein beifügen!**

Jahrgang:	
Rebsorte:	
Weinbezeichnung (z.B. Lagenname oder andere Bezeichnungen wie „Alte Reben“ „Blauschiefer“ etc.)	
Qualitätsstufe:	
Geschmacksangabe :	
Bemerkungen/Spezifikationen: z.B. Biowein, Barrique, Kammerpreismünze, Medaillen etc.	
AP-Nummer (sofern bereits vorhanden)	
Alkoholgehalt (%vol.):	
Säure (g/l):	
Restzucker (g/l):	
Endverbraucherpreis (inkl. MwSt./Sektsteuer):	

**EINREICHER:**

Weingut/Vorname/Name:	
Straße:	
PLZ, Ort:	
Tel:	Fax:
E-Mail:	Internet:
Datum und Unterschrift:	