

WEIN-impuls-Trophy – Probenanmeldung

Bitte ausgefüllt per Fax an: 0201 86 20919 oder per Mail an: info@wein-impuls.de senden.

Einreicher / Rechnungsanschrift

Firma: _____

Vorname: _____ Nachname: _____

Straße: _____ Hausnr.: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Land: _____

Telefon: _____ Fax: _____

E-Mail: _____ Internet: *http://www.*_____

USt.-ID: _____

WEIN-impuls-Aussteller?

ja

nein

Angaben zum Produkt

Es sind nur abgefüllte, vollständig etikettierte Weine, Perl- und Schaumweine mit Losnummer (bzw. AP-Nr.) zum Wettbewerb zugelassen!

Vollständige Weinbezeichnung laut Etikett

[wird für die Veröffentlichung der Verkostungsergebnisse und Urkunden verwendet]

Weinbezeichnung:

Produktkategorie:

Stillwein

Schaumwein

Perlwein

Weinart:

weiß

rot

rosé

weißherbst

Rotling

Schillerwein

blanc de noirs

blanc de blancs

Geschmacksrichtung:

für Stillweine

trocken

halbtrocken

feinherb

lieblich

süß

edelsüß

für Schaumweine

naturherb

brut

extra trocken

trocken

mild

Jahrgang:

Qualitätsstufe:

Wein mit geschützter Ursprungsbezeichnung (g.U.)

Wein mit geschützter geografischer Angabe (g.g.A.)

Wein ohne geografische Angabe (g.A.)

Qualitätsschaumwein b.A.

Qualitätswein (bei Prädikatswein bitte Prädikat angeben)

- Qualitäts-Prädikat:**
- | | | |
|---|--|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Kabinett | <input type="checkbox"/> Spätlese | <input type="checkbox"/> Auslese |
| <input type="checkbox"/> Eiswein | <input type="checkbox"/> Beerenauslese | <input type="checkbox"/> TBA |
| <input type="checkbox"/> Großes Gewächs | <input type="checkbox"/> Crianza | <input type="checkbox"/> Reserva |
| <input type="checkbox"/> Gran Reserva | <input type="checkbox"/> Superiore | <input type="checkbox"/> Classic |
| <input type="checkbox"/> Selektion | | |
- Rebsorte / Cuvee:** sortenrein Cuvée
- Rebsorte(n):**

Wenn sortenrein, bitte die Rebsorte angeben.
 Wenn Cuvée, bitte die Hauptrebsorten absteigend nach Volumen-Anteil angeben:
 [Grauburgunder (60%), Riesling (30%), Sauvignon blanc (10%)]

- Flascheninhalt** [Ltr.]:
- | | | |
|-------------------------------|--------------------------------|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 0,2 | <input type="checkbox"/> 0,375 | <input type="checkbox"/> 0,5 |
| <input type="checkbox"/> 0,75 | <input type="checkbox"/> 1,0 | <input type="checkbox"/> 1,5 |
| <input type="checkbox"/> 3,0 | | |

Prüfungs- / Losnummer:

Abgefüllte Flaschen für diese Losnummer:

- Bio-Wein?** ja nein

- Bio-Label:**
- | | | |
|-----------------------------------|---------------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> kein | <input type="checkbox"/> Bioland | <input type="checkbox"/> Demeter |
| <input type="checkbox"/> Ecovin | <input type="checkbox"/> Naturland | <input type="checkbox"/> Neuform |
| <input type="checkbox"/> Biokreis | <input type="checkbox"/> Biopark | <input type="checkbox"/> Biosuisse |
| <input type="checkbox"/> GÄA | <input type="checkbox"/> andere _____ | |

Spezifikation Ausbauart / Typ

Ausbauspezifikation Stillwein

Mehrfachnennungen möglich

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> reduktiver Ausbau | <input type="checkbox"/> oxidativer Ausbau | <input type="checkbox"/> Reinzuchtheife |
| <input type="checkbox"/> Spontangärung | <input type="checkbox"/> gekühlte Gärung | <input type="checkbox"/> Maischegärung (rot) |
| <input type="checkbox"/> Sur Lie Batonage | <input type="checkbox"/> Gärung gestoppt | |

Behälterart:

- | | | |
|---|--|-----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Edelstahl-Tank | <input type="checkbox"/> Großes Holzfass | <input type="checkbox"/> Barrique |
| <input type="checkbox"/> Beton-Tank | <input type="checkbox"/> Amphore | |

Spezialität:

- | | | |
|----------------------------------|---|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Madeira | <input type="checkbox"/> Marsala | <input type="checkbox"/> Port |
| <input type="checkbox"/> Sherry | <input type="checkbox"/> Vin doux naturelle | |

Schaumwein-Bereitung:

- klassische Flaschengärung
 Tankgärverfahren
 Transvasierverfahren

Herkunft

EU (+ Schweiz): ja nein
 Anbaugebiet/Region: _____
 Bereich: _____
 Gemeinde: _____
 Großlage: _____
 Einzellage: _____

Analyse

Alkoholgehalt lt. Etikett (% vol.): _____	vorh. Alkoholgehalt (g/l): _____
relative Dichte (20°/20°): _____	gesamte SO ₂ (mg/l): _____
flüchtige Säure (g/l): _____	Gesamtsäure als Weinsäure in g/l: _____
Restzucker in g/l: _____	Überdruck (bar): _____

bei Schaum- oder Perlwein

Vermarktung

Vermarktung in der EU? ja nein
 EUR-Preis ab Keller (excl. MwSt): _____
 EUR-EVP incl. MwSt.: _____

Vertriebswege

Mehrfachnennungen möglich

- Fachhandel
 Versandhandel / Internet
 HoReCa
 SB-Warenhaus
 Discounter
 Cash und Carry
 Ab Hof Verkauf
 Verbrauchermesse
 Super- und Verbrauchermarkt
 Weinfest

Art der Abfüllung:

- Erzeugerabfüllung
 Guts-/Schlossabfüllung
 Kellereiabfüllung
 Lohnabfüllung

Abfüller – wenn nicht gleich Einreicher

Firma: _____
 Vorname: _____ Nachname: _____
 Straße: _____ Hausnr.: _____
 PLZ: _____ Ort: _____
 Land: _____
 Telefon: _____ Fax: _____
 E-Mail: _____ Internet: *http://www.* _____

Importeur – wenn nicht gleich Einreicher / Abfüller

Firma: _____
Vorname: _____ Nachname: _____
Straße: _____ Hausnr.: _____
PLZ: _____ Ort: _____
Land: _____
Telefon: _____ Fax: _____
E-Mail: _____ Internet: <http://www.> _____

Bemerkungen:

Bitte bei der Anmeldung beachten:

Nach Registrierung und Einsendung der Verkostungsmuster erhalten Sie eine ordentliche Handelsrechnung.

Ohne Bezahlung erfolgt keine Erfassung des Weines und keine Teilnahme am Wettbewerb.

Nach vollständiger Bezahlung erhält der Teilnehmer automatisch eine Teilnahmebestätigung mit Rechnungsnachweis.

Teilnahmegebühr und Bezahlung

Preis für die Registrierung eines Einreichers inkl. der Anmeldung eines Verkostungsmusters:

EUR 74,80

Preis je weiteres eingereichtes Verkostungsmuster: **EUR 49,80 netto bei online Anmeldung.**

Bei Print-Anmeldung (d.h. ausgedrucktes und händisch ausgefülltes Formular) zzgl. 25,00 EUR Bearbeitungsgebühr.

Alle Preise netto, zzgl. ges. MwSt.

in rot geschriebene Angaben sind Pflichtangaben!

Einsendeschluss ist der 15. Mai 2015

Pro Verkostungsmuster werden 4 Flaschen benötigt.

Versandadresse:

WEIN-impuls GmbH // Zur Schmiede 4 // D-45141 Essen

Es gelten die Regularien und Wettbewerbsbedingungen wie unter
<http://www.wein-impuls.de/regularien.html>
genannt.