

## TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Veranstalter der NÖ WEIN Prämierung 2020 sind:

die **Landwirtschaftskammer NÖ**  
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten,  
Tel.: 05 0259 22200

und

der **Weinbauverband Niederösterreich**  
Sigleithenstraße 50, 3500 Krems,  
Tel.: 05 0259 48200

### ANMELDUNG

Die Anmeldung zur NÖ WEIN Prämierung 2020 muss vollständig ausgefüllt bis **spätestens 29. März 2020** auf [www.noewein.at](http://www.noewein.at) erfolgt sein.

### ART DER PROBEN

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

### MINDESTMENGEN

Für die Aufnahme in den Kreis der Finalisten, die Nominierung als Salonkandidat und für die Prämierung zum Landessieger müssen bei QUW, KAB, SL und AL **mindestens 1000 Liter** des eingereichten Weines lagernd sein, ab Beerenauslese **mindestens 187 Liter**.

### ANLIEFERUNG – 3 Bouteillen im 3 er Karton

Bei Kleinflaschen entsprechend mehr anliefern!

**ACHTUNG!** Die **Anlieferung** bzw. **Probenübernahme** ist

am **31. März u. 1. April 2020**, von **9 bis 15 Uhr**  
im **Weinbaukompetenzzentrum Guntramsdorf**, Klingerstraße 3, 2353 Guntramsdorf,  
in der **Weinbauschule Krems**, Wienerstraße 101, 3500 Krems und  
in der **LFS Mistelbach**, Winzerschulgasse 50, 2130 Mistelbach

und am **1. u. 2. April 2020** 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 (Ausnahme: Prädikatsweine Jahrgang 2019 bis 15. April 2020). Der Karton muss von außen eindeutig die enthaltenen Weine erkennen lassen - Etikett aufkleben! Weine und Emballagen gehen in das Eigentum der Landwirtschaftskammer NÖ über. **Keine „Mischkartons“!!**

### TEILNAHMEGEBÜHR

Die Teilnahmegebühr beträgt je Probe € 55,- (in diesem Betrag ist keine USt enthalten). Jeder Teilnehmer/in erhält nach Anlieferung der Weine eine Rechnung mit Zahlschein zugesendet. Betriebe, die die Teilnahmegebühr trotz schriftlicher Mahnung bis 31. Juli 2020 nicht bezahlen, sind künftig von der Teilnahme an der NÖ WEIN Prämierung ausgeschlossen. Erst 3 Jahre nach Begleichung der ausstehenden Forderung ist eine Teilnahme wieder möglich.

### WEINUNTERSUCHUNG/PRÜFNUMMER

Für alle Proben müssen **bereits bei der Anmeldung** die Werte für Alkohol, Restzucker und Säure (lt. Prüfnummer nicht lt. Etikett oder lt. Labor) bekannt gegeben werden. Der/Die Teilnehmer/in räumt den Veranstaltern das Recht ein, alle Angaben (insbesondere beim Bundesamt für Weinbau) hinsichtlich Prüfnummer zu überprüfen.

## VERKOSTUNG UND PRÄMIERUNG

Alle Weinproben werden von entsprechend ausgebildeten Verkostern/innen bewertet. Das Ergebnis dieser Bewertung wird den Teilnehmern schriftlich (per Mail) bekannt gegeben. Es ist Grundlage für die Prämierung mit „NÖ Gold“, für die Aufnahme in den Kreis der „Finalisten“, für die Ermittlung der Landessieger, für die Nominierung als Salonkandidat und für Sonderpräsentationen und weitere Verkostungen. Es werden nur Qualitätsweine bewertet und prämiert, für die spätestens am 29. 3. 2020 die staatl. Prüfnummer erteilt wurde (Prädikatsweine Jahrgang 2019 bis 15. April 2020). Falschangaben führen zum Ausschluss von der Bewertung und Prämierung.

## NACHLIEFERUNG

Landessieger stellen für Sonderpräsentationen je 12 Flaschen/0,75 l, ab Beerenauslese 12/0,35 l gratis zur Verfügung. Für weitere 48 Flaschen wird eine Liefergarantie zum Großhandelspreis gegeben. Zweit- und drittplatzierte Finalisten stellen je 6 Flaschen für obige Zwecke gratis zur Verfügung.

## LANDESSIEGER

Aus folgenden Sorten bzw. Sortengruppen werden in einer Finalverkostung die 18 NÖ Landessieger ermittelt:

- Grüner Veltliner klass. = < 12,9 % Alk., = < 4g RZ
- Grüner Veltliner kräftig trocken
- Riesling trocken
- Welschriesling trocken
- Weißburgunder trocken
- Chardonnay trocken
- Sauvignon Blanc trocken
- Schmeckerte trocken (Muskateller, Müller Thurgau, Muskat Ottonel, Muscaris, Traminer, Cuvées mit Muskat Ottonel oder Muskateller)
- Andere Sorten weiß und Cuvées weiß trocken
- Alle Sorten weiß halbtrocken bis = < 90 g RZ
- Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein und Strohwein
- Rosé alle Sorten trocken
- Fruchtige Rotweine = < 13,4 % Alk., = < 4g RZ, ohne spürbaren Holzeinsatz
- Zweigelt Reserve, Jahrgang 2018 oder älter = < 4g RZ
- Blauer Burgunder, St. Laurent, Blauer Portugieser, = < 4 g RZ
- Andere Rotweinsorten = < 4 g RZ
- Rotwein Cuvée = < 4 g RZ
- Qualitätsschaumweine aus NÖ mit zweiter Gärung (Flasche oder Tank)

## FINALISTEN

120 Weine und 4 Sekte / Perlweine werden als Finalisten prämiert. Je nach Anzahl der angemeldeten Proben je Sorte, Sortengruppe und Prädikatsstufe werden diese Weine aufgrund der Kostergebnisse ermittelt.

## SALON ÖSTERREICHISCHER WEIN

Die besten Weine der NÖ WEIN Prämierung werden in den Salon nominiert. 2020 erfolgt dies wieder unabhängig vom Weinbaugebiet. Damit ist sichergestellt, dass die höchst bewerteten Weine Niederösterreichs zur Verkostung in die jeweilige Salonkategorie gelangen.

Landessieger, die den Salonkriterien entsprechen, erhalten einen Fixplatz im Salon 2020!

**ACHTUNG!** Nur Qualitätsschaumweine können zum Landessieger prämiert und in den Salon nominiert werden. Die Verkostung zur Teilnahme wird von der ÖWM direkt ausgeschrieben und organisiert.

Die besten 3 Qualitätsschaumweine der NÖ WEIN Prämierung werden von der Landwirtschaftskammer NÖ in den Salon nominiert, die Teilnahmegebühr dafür entfällt.

Perlweine können mit „NÖ Gold“ oder als „Finalist“ prämiert werden.

## **DATENSCHUTZERKLÄRUNG:**

Der/die Teilnehmer/in ist mit der Weitergabe der Prämierungsergebnisse an Kooperationspartner der Landwirtschaftskammer NÖ und des Weinbauverbandes NÖ und mit der Publikation der Ergebnisse auf der Homepage [www.noewein.at](http://www.noewein.at) einverstanden.

Die Datenschutzerklärung der LK NÖ finden Sie unter [www.noelko.at/datenschutz](http://www.noelko.at/datenschutz) und unter [www.noewein.at/datenschutz](http://www.noewein.at/datenschutz).