

Verkostung Niederösterreichs beste Grüne Veltliner

in den Kategorien Löss, Urgestein und Kalk

Teilnahmebedingungen

Veranstalter

WNM Wein Niederösterreich Marketing GmbH („Wein NÖ“)
„Die Presse“ Verlags-Gesellschaft m.b.H. & Co KG („Die Presse“)

Thema: Grüner Veltliner – Stilistik nach Bodentypen

Österreichs Paradebotsorte Grüner Veltliner ist, wenn es um die Bodenbeschaffenheit geht, vielseitig und anpassungsfähig. Grüner Veltliner gedeiht auf nährstoffreichen Böden wie auf kargen Lagen. Ob auf Löss, auf Urgestein oder kalkreichen Böden – seine Herkunft ist ableitbar und erkennbar.

Kategorien/Zulassungskriterien

Zugelassen sind gebietstypische Qualitätsweine der Sorte Grüner Veltliner (DAC-Weine), trocken mit mind. 12,5 % Alk. der Jahrgänge 2021 und 2022. Die Weine müssen von einem der drei Bodentypen „Löss“, „Urgestein“ oder „Kalk“ stammen. Im Anmeldeformular ist der eingereichte Wein einer der drei Bodenkategorien zuzuordnen.

Anmeldung/Anlieferung

Anmeldeschluss: 19. Februar 2024

Anlieferung: bis 19. Februar 2024

**Lieferadresse: Wein Niederösterreich, c/o Bezirksbauernkammer Krems,
Sigleithenstraße 50, 3500 Krems/Donau**

Anlieferung möglich von Mo.-Do. 8:00h bis 12:00h & 13:00h bis 16:00h und Fr. 8:00h bis 12:00h

Anmeldung bitte über das online Anmeldeformular unter folgendem Link: [hier](#)

Jury/Verkostung

Die Bewertung der Weine erfolgt im Rahmen einer Blindverkostung. Der Wirtschafts- und Weinjournalist Hans Pleininger („Die Presse“) wird die Verkostungsjury leiten.

Auszeichnung/Publikation

Die bestbewerteten Weine werden in der „Schaufenster“ Beilage der Tageszeitung „Die Presse“ publiziert. Zusätzlich erfolgt eine Bewerbung über die Kanäle der Wein NÖ.

Teilnahmebedingungen/Abwicklung

Die **Teilnahmegebühr pro eingereichten Wein beträgt EUR 40,- (exkl. USt.)** und wird von Wein NÖ nach erfolgter Anmeldung verrechnet. **Pro Betrieb kann nur ein Wein eingereicht werden.** Bitte schicken Sie keine Fassproben, zur Verkostung zugelassen sind nur fertig abgefüllte Qualitätsweine laut Weingesetz. Wir benötigen **2 Flaschen pro Wein**. Restflaschen verbleiben im Eigentum der Wein NÖ.

- Der Veranstalter behält sich das Recht vor, die Verkostung zu jedem Zeitpunkt ohne Vorankündigung vorzeitig zu beenden, wenn aus technischen oder rechtlichen Gründen eine ordnungsgemäße Durchführung nicht gewährleistet werden kann. Der Veranstalter haftet nicht für Schäden oder Aufwendungen, die aus der vorzeitigen Beendigung der Verkostung entstehen.
- Für Aufwendungen, insbesondere Personal- und Reisekosten, die durch die Teilnahme an dieser Verkostung entstehen, leistet der Veranstalter keinen Ersatz.
- Weine, die nicht den Teilnahme Kriterien entsprechen werden nicht in die Verkostung aufgenommen. Der Veranstalter ist nicht verpflichtet diese Weine zurückzuschicken.
- Der Teilnehmer stimmt zu, dass seine übermittelten Daten (Firmendaten, Informationen zu eingereichten Produkten) elektronisch verarbeitet und vom Veranstalter an „Die Presse“ weitergegeben werden. Die Weitergabe erfolgt ausschließlich zu Zwecken, die mit der Durchführung der Verkostung entstehen.
- Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Datenschutzerklärung

Der/die Teilnehmer/in ist mit der Weitergabe der Prämierungsergebnisse mit der Publikation der Ergebnisse in Print elektronischen und digitalen Medien sowie auf der Website www.weinniederosterreich.at einverstanden.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!
Beste Grüße,

Klaus Goldmann
Wein NÖ

Hans Pleininger
„Die Presse“