

NIEDERÖSTERREICHISCHE LANDESWEINPRÄMIERUNG 2024

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Veranstalter der NÖ WEIN Prämierung 2024 ist die Landwirtschaftskammer Niederösterreich, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, Tel.: 05 0259 22200

Die **Anmeldung** zur NÖ WEIN Prämierung 2024 (ab 1. März möglich) muss vollständig ausgefüllt bis **spätestens 22. März 2024 auf www.weinniederösterreich.at** erfolgt sein.

Das Wichtigste auf einen Blick:

Anlieferung bitte **2 Flaschen im 2er Karton** (bitte keine anderen Verpackungen wegen Regalhöhe).

Für die Nominierung in den SALON Österreich Wein ist die exakte Angabe der Herkunft laut Etikett (Inverkehrbringung) unbedingt erforderlich, da im Salon Österreich Wein die Herkunft verstärkt in den Vordergrund gestellt wird. Daher werden bei der Anmeldung für die NÖ WEIN Prämierung drei Herkunftsebenen der Weine abgefragt:

- Herkunft **Generisches Weinbaugebiet** (Niederösterreich)
- oder
- Herkunft **Spezifisches Weinbaugebiet** (z.B. Carnuntum, Kremstal, usw.)
- oder
- Herkunft **Riede** (z.B. Heiligenstein, usw.)

Die **Verkostung und Bewertung** bei der **NÖ Landesweinprämierung 2024** wird so wie bisher unabhängig von der Herkunft, **ausschließlich nach Rebsorten** durchgeführt.

PIWI-Sorten und Orangeweine (Naturalweine) werden extra verkostet und prämiert.

Bei der **Anmeldung von Orangeweinen** im Feld Weinbezeichnung den Hinweis „**maischevergoren**“ angeben, wenn zutreffend.

Neue Kategorien:

- *Grüner Veltliner Riedenwein gereift* (Jahrgang 2021 oder älter)
- *Zweigelt Riedenwein gereift* (Jahrgang 2020 oder älter)
- *Gereifte Riedenweine weiß* (Jahrgang 2021 oder älter außer Grüner Veltliner)
- *Gereifte Riedenweine rot* (Jahrgang 2020 oder älter, außer Zweigelt)
- *Burgunder weiß* (Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder)
- *Burgunder rot* (Blauer Burgunder, St. Laurent)
- *NÖ Spezialitäten weiß* (Rotgipfler, Zierfandler, Roter Veltliner, Neuburger)

ART DER PROBEN:

- Zugelassen sind aus niederösterreichischen Trauben hergestellte **Qualitäts- und Prädikatsweine mit staatlicher Prüfnummer**.
- Fassproben sind nicht zulässig!
- **Die Prüfnummer muss bis spätestens 22. März 2024 erteilt sein.** Prüfnummernbescheide mit späteren Datierungen und Gegengutachten zu ausgestellten Prüfnummernbescheiden werden nicht anerkannt! Für Prädikatsweine Jahrgang 2023 muss die Prüfnummer bis 15. April 2024 erteilt sein.

Des Weiteren aus niederösterreichischen Trauben erzeugte Sekte, Schaum- und Perlweine, Orange- weine (Naturalweine, Pet Nat nur in für Flaschengärung geeigneten Sektflaschen) und Weine aus in Niederösterreich produzierten PIWI-Sorten gem. Österreichischer Rebsortenverordnung §2: Bronner, Cabernet Blanc, Donauriesling, Donauveltliner, Johanniter, Orangetraube, Cabernet Jura, Pinot Nova und Regent).

MINDESTMENGEN:

Für die Aufnahme in den Kreis der Finalisten und für die Prämierung zum Landessieger **müssen mindestens 1000 Liter** des eingereichten Weines in allen Kategorien bei der Prüfnummer beantragt worden bzw. lagernd sein. Ausnahmen: PIWI-Sorten ohne Prüfnummer, Orange- und Naturalweine mind. 500 Liter, Prädikatsweine ab Beerenauslese mindestens 187 Liter.

ANLIEFERUNG:

2 Bouteillen im 2 er Karton

Bei 0,5 Liter Flaschen 3 Flaschen, bei 0,375 Liter Flaschen 4 Flaschen!

Die **Anlieferung** bzw. **Probenübernahme** ist an folgenden Orten möglich:

Weinbauschule Krems, Wienerstraße 101, 3500 Krems:

Montag 25. März von 12 h – 15 h

Dienstag 26. März von 9 h – 15 h

Mittwoch 27. März von 9 h – 15 h

Landwirtschaftliche Fachschule Mistelbach, Winzerschulgasse 50, 2130 Mistelbach:

Dienstag 26. März von 9 h – 15 h

Mittwoch 27. März von 9 h – 15 h

Weinbaukompetenzzentrum Guntramsdorf, Klingerstraße 3, 2353 Guntramsdorf

Dienstag 26. März von 9 h – 15 h

Mittwoch 27. März von 9 h – 15 h

LK Technik Mold, 3580 Mold 72

Mittwoch 27. März von 9 h – 15 h

Donnerstag 28. März von 9 h – 15 h

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 (zB. Etikett aufkleben oder Karton mit Sichtfenster – **gesetzliches Etikett muss sichtbar sein!**)! Weine und Emballagen gehen in das Eigentum der LK NÖ über. **Keine „Mischkartons“!**

TEILNAHMEGEBÜHR:

Die Teilnahmegebühr beträgt € 65,- (excl.USt.). Jeder Wein darf nur einmal angemeldet werden. Jeder Teilnehmer/in erhält nach Anlieferung der Weine eine Rechnung mit Zahlschein zugesendet. Betriebe, die die Teilnahmegebühr trotz schriftlicher Mahnung bis 31. August 2024 nicht bezahlen, sind von der Teilnahme an der NÖ WEIN Prämierung für die nächsten drei Jahre ausgeschlossen.

WEINUNTERSUCHUNG/PRÜFNUMMER:

Für alle Qualitäts- und Prädikatsweine müssen **bereits bei der Anmeldung die Werte lt. Prüfnummer** (nicht lt. Etikett oder lt. Labor) für Alkohol, Restzucker und Säure bekannt gegeben werden (Ausnahme Prädikatsweine Jahrgang 2023). Für alle anderen eingereichten Weine sind durch ein zertifiziertes Labor ermittelte Analysenwerte **bereits bei der Anmeldung** anzugeben.

Der/Die Teilnehmer/in räumt den Veranstaltern das Recht ein, alle Angaben hinsichtlich Prüfnummer (insbesondere beim Bundesamt für Weinbau) zu überprüfen.

VERKOSTUNG UND PRÄMIERUNG:

Alle Weinproben werden von entsprechend ausgebildeten Verkostern/innen bewertet. Orangeweine (Naturalweine) werden von einer eigens geschulten Kommission verkostet und bewertet. Das Ergebnis der Bewertung in Punkten wird den Teilnehmern nach der Verkostung 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. **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 Sonderpreis (-50%) gegeben. Zweit- und drittplatzierte Finalisten stellen je 6 Flaschen für obige Zwecke gratis zur Verfügung.

LANDESSIEGER - KATEGORIEN

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

- Grüner Veltliner klass. = < 12,9 % Alk., = < 4g RZ
- Grüner Veltliner kräftig trocken
- Grüner Veltliner Riedenwein gereift (Jahrgang 2021 oder älter) trocken
- Riesling trocken
- Welschriesling trocken
- Burgunder weiß (Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder trocken
- Sauvignon Blanc trocken
- Schmeckerte trocken (Blütenmuskateller, Goldmuskateller, Muskateller rot und gelb, Muskat Ottonel, Muscaris, Traminer)
- NÖ Spezialitäten weiß (Rotgipfler, Zierfandler, Roter Veltliner, Neuburger) trocken
- Andere Sorten weiß und Cuvées weiß trocken
- Alle Sorten weiß halbtrocken bis = < 90 g RZ
- Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein und Strohwein
- Gereifte Riedenweine weiß (Jahrgang 2021 oder älter außer Grüner Veltliner), trocken
- Rosé alle Sorten trocken
- Zweigelt = < 4g RZ
- Zweigelt Riedenwein gereift (Jahrgang 2020 oder älter) <= 4 g RZ
- Burgunder rot (Blauer Burgunder, St. Laurent) <= 4 g RZ
- Andere Rotweinsorten = < 4 g RZ
- Rotwein Cuvée = < 4 g RZ
- Gereifte Riedenweine rot (Jahrgang 2020 oder älter, außer Zweigelt) <= 4 g RZ
- Qualitätsschaumweine aus NÖ mit zweiter Gärung (Flasche oder Tank)
- Perlweine und Schaumweine
- PIWI-Sorten (lt. §2 Rebsortenverordnung = Rebsortenweine = Bronner, Cabernet blanc, Donauriesling, Donauveltliner, Johanniter, Orangetraube, Cabernet jura, Pinot nova und Regent)
- Orangeweine (Naturalweine, Pet Nat nur in für Flaschengärung geeigneten Sektflaschen)

Alle Weine werden in den jeweiligen Sorten bzw. Sortengruppen verkostet. Aus den höchst bewerteten Weinen aller Sortengruppen wird in einer Finalverkostung der Landessieger ermittelt.

SALON ÖSTERREICHISCHER WEIN

Die besten Weine der NÖ WEIN Prämierung 2024 werden gemäß den aktuell gültigen Salonkriterien in den Salon 2024 nominiert.

DATENSCHUTZERKLÄRUNG

Der/die Teilnehmer/in ist mit der Weitergabe der Prämierungsergebnisse an Kooperationspartner und Tochterfirmen der Landwirtschaftskammer NÖ und mit der Publikation der Ergebnisse in Print elektronischen und digitalen Medien sowie auf der HomepageWebsite www.noelko.at und www.weinniederösterreich.at einverstanden. Die Datenschutzhinweise der LK NÖ finden Sie unter: www.noelko.at/datenschutz.