

## Landesweinbewertung 2011 - Teilnahmebedingungen

- Sämtliche steirische Qualitätsweine ohne Einschränkung des Jahrganges sind für die Prämierung zulässig, sofern die Weine zum Zeitpunkt der Einreichung im Verkauf sind.
- Anlieferung: 2 Flaschen je Sorte im Karton (keine Geschenkkartons) + Kopie des Prüfnummernbescheides.
- Die Flaschen müssen vollständig etikettiert sein – bei Verwendung von alten Etiketten müssen die Werte (Jahrgang, Alkohol, Restzucker, usw.) gut lesbar geändert sein.
- Deutliche Kennzeichnung der Gruppenzugehörigkeit mit „K“ (Kräftige Burgunder, Kräftige Sauvignon und Kräftige Zweigelt) bzw. mit „L“ (Lagenwein) auf dem Etikett (siehe Anmeldeformular)
- Jeder Wein (Prüfnummer) darf nur einmal zur Landesweinbewertung eingereicht werden (keine Doppeleinreichungen).
- Annahmeschluss für Weine ist ausnahmslos der Anlieferungstag!
- Kosten je Probe € 40,--.

### Richtlinien für die Finalisierung:

#### Kategorien der Sieger:

1. Klassisch ausgebaute Weißweine

Für diese Weine wird der Restzucker mit 3 g/l (Methode FTIR) bzw. 4 g/l nach Invertzuckermethode festgelegt. Außerdem müssen die Weine im klassisch steirischen Stil ausgebaut sein (kein Barriqueausbau, keine erkennbaren bzw. vordergründigen BSA Aromen und max. Gehalt an Milchsäure von 0,5 g/l). Finalisiert werden Weine mit einem vorhandenen Alkoholgehalt von max. 12,9 Vol.% lt. Staatlicher Prüfnummer.

Klassiksieger sind bei folgenden Sorten vorgesehen:

Welschriesling, Weißburgunder, Morillon, Sauvignon blanc, Muskateller und Schilcher

2. Sorten/Sortengruppen:

- a) Kräftige Burgunder ab 12,5 Vol.% Alkohol, für die Sorten Weißburgunder, Morillon und Grauburgunder im Bereich trocken (Säure plus 2, maximal 9 g pro Liter) ohne Holzeinsatz, aber mit möglichem biologischen Säureabbau.
- b) Kräftige Sauvignon blanc ab 12,5 Vol.% Alkohol, trocken (Säure plus 2, maximal 9 g pro Liter) ohne Holzeinsatz, aber mit möglichem biologischem Säureabbau.
- c) Die Sorten Scheurebe und Riesling müssen im klassisch steirischen Stil ausgebaut sein (kein Barriqueausbau, keine erkennbaren bzw. vordergründigen BSA Aromen). Die Zuckerrestgrenze muss im trockenen Bereich (Säure plus 2, maximal 9 g pro Liter) liegen.
- d) Für Traminer/Gewürztraminer gilt die Vorgabe trocken bzw. halbtrocken.

3. Lagenweine „L“ werden im trockenen Bereich (Säure plus 2, maximal 9 g pro Liter) in den Sortengruppen Burgunder für Weißburgunder, Morillon, Grauburgunder bzw. Sortenvielfalt für die Sorten Sauvignon blanc und Traminer finalisiert. Sie müssen mindestens 1 Jahr alt sein, mindestens 13 % Vol. Alkohol aufweisen und dürfen nicht verbessert sein.

4. Für die Weine der Gruppe Prädikatsweine gelten keine Zuckerrestbegrenzungen.

5. Rotweine

Die Unterteilung der Rotweine erfolgt in Rotweine fruchtig, klassisch (ohne spürbaren Holzeinsatz), max. 12,9 %Vol. Jhg. 2010 und 2009.

Kräftige Zweigelt und Rotweine Vielfalt (ohne kräftige Zweigelt), diese jeweils Jhg. 2009 oder älter.

Die maximale Zuckerrestgrenze beträgt für alle Gruppen 3 g pro Liter (Methode FTIR).

6. Die teilnehmenden Sekte müssen steirischen Ursprungs sein und fruchtbetonte steirische Winzersekte darstellen.

### **Weingut des Jahres:**

Die vier erfolgreichsten Weine jedes teilnehmenden Betriebes werden in die Wertung miteinbezogen. Zwei Weine davon müssen in unterschiedlichen Hauptkategorien (Kategorien mit Semifinale) gut bewertet worden sein.

### **Teilnahmebedingungen für Semifinale und Finale:**

- Vorhandensein sämtlicher Einreichunterlagen vor Beginn der Vorkost, insbesondere der Prüfnummernbescheide und die vollständig bezahlte Teilnahmegebühr.
- Mindestmengen:  

<u>Qualitätsweine:</u>	800 Liter lt. Prüfnummernbescheid
<u>Prädikatsweine und Lagenweine:</u>	300 Flaschen
- Die unterstrichenen Sorten oder Sortengruppen werden finalisiert, sofern je Gruppe mindestens 20 Weine am Wettbewerb teilnehmen.
- Zeitgerechte Nacheinreichung von 3 Flaschen (voll adjustiert), nach Verständigung durch die Landeskammer, damit auch zeitgerecht die Identitätsprüfung durchgeführt werden kann. Nichtidentität führt zum Ausschluss von der Bewertung.
- Toleranzen im Bereich des Restzuckergehaltes + 0,5 g/l in allen Kategorien (ausgenommen Rotweine), aber nur bei Bestimmung nach der Methode FTIR.
- Keine Toleranzen im Bereich des Alkoholgehaltes (vorhandener Alkohol).
- Kontrollmöglichkeiten: Zum Zwecke der Kontrolle verpflichtet sich der Teilnehmer, jederzeit den Fachorganen der Landeskammer den Zutritt zu den Lagerräumen sowie die Entnahme einer Gegenprobe zu gestatten.

### **Siegerpräsentationen:**

Die Erstpräsentation der Landessieger und Finalisten erfolgt am 26. Mai 2011 in der Seifenfabrik, Graz. Sämtliche im Finale vertretenen Betriebe sind verpflichtet dabei anwesend zu sein, bzw. einen Vertreter zu entsenden, der die erfolgreichen Weine präsentiert. Für die Durchführung müssen mindestens 30 Flaschen des jeweiligen Finalweines entsprechend temperiert mitgebracht werden. Weiters erklären sich alle teilnehmenden Betriebe bei Erreichen des Finales bereit, fünf Eintrittskarten zum Vorverkaufspreis zu kaufen.

Für weitere Präsentationen und Veranstaltungen benötigen wir 12 Flaschen des jeweiligen Landessiegers. Die Verrechnung von 6 Flaschen erfolgt über die Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermark, Weinbauabteilung, Hamerlinggasse 3, 8011 Graz zum Wiederverkaufspreis bzw. Ab-Hof Preis minus 15 %, 6 Flaschen sind gratis anzuliefern.

Für die Auflage von Landessiegerpaketen, die je eine Flasche sämtlicher Landessiegerweine enthalten sollen, ist jeder Siegerbetrieb verpflichtet nach Aufforderung in Summe 140 Flaschen jedes Siegerweines an die Gesamtsteirische Vinothek in St. Anna und anderen Vinotheken zum Ab-Hof Preis minus 15 % zu liefern.

Sämtliche Semifinalisten der Sorte Welschriesling sind für den Ausschank beim Südsteirischen Genussfest „Porky & Welsch“ am 15.5.2011 bereitzustellen. Die Anlieferung der Weine (12 Flaschen) hat gleichzeitig mit der Anlieferung zum Semifinale auf Lieferschein stattzufinden. Die verbrauchten Weine werden zum Wiederverkaufspreis bzw. Ab-Hof Preis minus 15 % abgerechnet.

### **Anlieferungstermine für die Probeneinreichung:**

Südsteiermark: Dienstag, 26. April 2011 – von 8.00 bis 12.00 Uhr  
Weinbauschule Silberberg

Südoststeiermark: Dienstag, 26. April 2011 – von 8.00 bis 12.00 Uhr  
Feldbach: Agrarunion Südost Lagerhaus KG (Markt)  
8330 Feldbach, Lugitschstraße 11  
Radkersburg: Müller Walter, Klösch 51  
Hartberg: BK Hartberg, Wienerstraße 29, 8230 Hartberg

Weststeiermark: Dienstag, 26. April 2011 – von 8.00 bis 12.00 Uhr  
Bezirkskammer Deutschlandsberg