

## Anmeldung zum internationalen PIWI Weinpreis 2020

Bitte senden Sie Ihre Anmeldung an folgende Faxnummer: +49 8032 91633-49

**Kontakt:**

WINE System AG  
Daxa 8  
83112 Frasdorf  
Deutschland  
Tel.: +49 8032 91633-20  
Email: buero@winesystem.de

**Lieferadresse der Weine:**

**(3 Flaschen pro Wein)**  
WINE System  
c/o Treffpunkt Wein  
Sabine Theumer +49 8032 91633-20  
Daxa 8  
83112 Frasdorf, Deutschland

**Anmeldeschluss:** 23. Oktober 2020  
**Zusendung der Weine:** bis spätestens 30. Oktober 2020  
**Verkostung:** 13. - 16. November 2020  
**Teilnahmegebühr:** für Mitglieder und Nichtmitglieder  
**ab 1 Wein - 110 € pro Wein**  
**ab 3 Weinen - 102 € pro Wein**  
**ab 6 Weinen - 97 € pro Wein**  
alle Preise zzgl. gesetzlicher MwSt.

Weingut/Firma: \_\_\_\_\_

PLZ: \_\_\_\_\_

Ort: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

Land – Region: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Handy: \_\_\_\_\_

E-Mail: \_\_\_\_\_ Homepage: \_\_\_\_\_

USt-ID (VAT No): \_\_\_\_\_

Verband: \_\_\_\_\_ Bio: ja / nein

Ansprechpartner: \_\_\_\_\_

Tel Partner: \_\_\_\_\_ Handy Partner: \_\_\_\_\_

E-Mail Partner: \_\_\_\_\_

Anzahl anzumeldender Weine: \_\_\_\_\_

Hiermit akzeptiere ich die Teilnahmebedingungen

Ort, Datum

rechtsverbindliche Unterschrift

**Weinpass-Nr.:** \_\_\_\_\_

**Fax: +49 8032 91633-49**

Weingut/Firma: \_\_\_\_\_

Haupt-Kategorie:  Weißwein  Rotwein  Rosè  Dessertwein

Produktbezeichnung: \_\_\_\_\_

Jahrgang: \_\_\_\_\_ Qualität: \_\_\_\_\_

Land - Region des Produktes: \_\_\_\_\_ Qualität EU: \_\_\_\_\_

Lage: \_\_\_\_\_

Appellation: \_\_\_\_\_

Rebsorte(n): \_\_\_\_\_

weitere Rebsorte(n): \_\_\_\_\_

Vinifikation: \_\_\_\_\_

Allergene:  ohne  Sulfite  Milch  Ei  Fisch

Geschmacksrichtung:  trocken  lieblich  
 feinherb  süß  
 halbtrocken  edelsüß

Ausbau:  Edelstahl  Barrique  
 Edelstahl/Holzfass  Zementfaß  
 Edelstahl/Barrique  Chips Powder, Strands, Shelves  
 Holzfass  Andere.....  
 Holzfass/Barrique

Ausbauart:  oxidativ  reduktiv  spontan vergoren  
 unfiltriert  Besonderheiten:.....

Prüfnummer (unbedingt angeben!): \_\_\_\_\_ EAN Code Flasche: \_\_\_\_\_

Bio:  ja /  nein wenn ja, zertifiziert durch: \_\_\_\_\_

Vegan:  ja /  nein Koscher:  ja /  nein

Alkohol in vol. %: \_\_\_\_\_ Restzucker in g/l: \_\_\_\_\_

Säure in g/l: \_\_\_\_\_ Extrakt (zuckerfrei) in g/l: \_\_\_\_\_

Schwefel SO „frei/ges.“: \_\_\_\_\_ Ertrag in hl/ha: \_\_\_\_\_

Verschlussart: \_\_\_\_\_ empfohlener Verkaufspreis in €: \_\_\_\_\_

Fragen und Hinweise:

---

---

---

---

---

**Für die optimale Präsentation Ihrer Weine können Sie uns noch folgende Informationen zur Verfügung stellen:**

Produktbeschreibung:

---

---

---

---

---

Speiseempfehlung:

---

---

---

---

---

**Schaumweinpass-Nr.:**  
**Fax: +49 8032 91633-49**



Weingut/Firma: \_\_\_\_\_

Art: \_\_\_\_\_ o Sekt \_\_\_\_\_ o Perlwein \_\_\_\_\_ o Prosecco \_\_\_\_\_

Produktbezeichnung: \_\_\_\_\_

Jahrgang: \_\_\_\_\_ Qualität: \_\_\_\_\_

Land - Region des Produktes: \_\_\_\_\_ Qualität EU: \_\_\_\_\_

Lage: \_\_\_\_\_

Appellation: \_\_\_\_\_

Rebsorte(n): \_\_\_\_\_

weitere Rebsorte(n): \_\_\_\_\_

Vinifikation: \_\_\_\_\_

Allergene: \_\_\_\_\_ o ohne \_\_\_\_\_ o Sulfite \_\_\_\_\_ o Milch \_\_\_\_\_ o Ei \_\_\_\_\_ o Fisch \_\_\_\_\_

Geschmacksrichtung: \_\_\_\_\_  
o zero brut \_\_\_\_\_ o halbtrocken \_\_\_\_\_  
o brut \_\_\_\_\_ o lieblich \_\_\_\_\_  
o sec \_\_\_\_\_ o süß \_\_\_\_\_  
o trocken \_\_\_\_\_

Ausbau: \_\_\_\_\_  
o Edelstahl \_\_\_\_\_ o Barrique \_\_\_\_\_  
o Edelstahl/Holzfass \_\_\_\_\_ o Zementfaß \_\_\_\_\_  
o Edelstahl/Barrique \_\_\_\_\_ o Chips Powder, Strands, Shelves \_\_\_\_\_  
o Holzfass \_\_\_\_\_ o Andere..... \_\_\_\_\_  
o Holzfass/Barrique \_\_\_\_\_

Ausbauart: \_\_\_\_\_  
o oxidativ \_\_\_\_\_ o reduktiv \_\_\_\_\_ o spontan vergoren \_\_\_\_\_  
o unfiltriert \_\_\_\_\_ o Besonderheit ..... \_\_\_\_\_

Degorgier-Art: \_\_\_\_\_ Degorgier-Datum: \_\_\_\_\_

Kohlensäure-Druck in bar: \_\_\_\_\_ Hefelager (in Monaten): \_\_\_\_\_

Versanddosage: \_\_\_\_\_ Versektungsart: \_\_\_\_\_

Prüfnummer (unbedingt angeben!): \_\_\_\_\_ EAN Code Flasche: \_\_\_\_\_

Bio: o ja / o nein \_\_\_\_\_ wenn ja, zertifiziert durch: \_\_\_\_\_

Vegan: o ja / o nein \_\_\_\_\_ Koscher: o ja / o nein \_\_\_\_\_

Alkohol in vol.%: \_\_\_\_\_ Restzucker in g/l: \_\_\_\_\_

Säure in g/l: \_\_\_\_\_ Extrakt (zuckerfrei) in g/l: \_\_\_\_\_

Schwefel SO „frei/ges.“: \_\_\_\_\_ Ertrag in hl/ha: \_\_\_\_\_

Verschlussart: \_\_\_\_\_ empfohlener Verkaufspreis in €: \_\_\_\_\_

Fragen und Hinweise: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

**Für die optimale Präsentation Ihrer Weine können Sie uns noch folgende Informationen zur Verfügung stellen:**

Produktbeschreibung: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

Speiseempfehlung: \_\_\_\_\_

---

---

---

---

---

## **Allgemeine Teilnahmebedingungen für den Internationalen PIWI Weinpreis 2020**

**Weinwettbewerb ausschließlich für Weine aus pilzwiderstandsfähigen Rebsorten (PIWI)**

### **§1 Teilnehmer**

Berechtigt zur Anstellung von Weinen sind alle natürlichen und juristischen Personen des Weinbaus, Winzergenossenschaften sowie Kellereien, Weinhändler des Groß- und Einzelhandels und Gastronomen. Privatpersonen können keine Weine anstellen.

### **§2 Mindestanstellung pro Teilnehmer**

Jeder Teilnehmer kann mit beliebig vielen Weinen teilnehmen.

### **§3 Zulassungsklassen/Gesetzliche Bestimmungen**

Der Wein muss aus Trauben von pilzwiderstandsfähigen Rebsorten hergestellt sein und dem Weingesetz sowie den jeweiligen nationalen Vorschriften und den Verordnungen der Europäischen Union entsprechen. Brände, Liköre und entalkoholisierte Weine können nicht teilnehmen. Abgefüllte Proben müssen sich auf eine homogene Weinpartie beziehen, mit einer Chargennummer, Losnummer, einer amtlichen Prüfnummer oder einer anderen, eindeutig zuordenbaren Kennzeichnung zu einem Fass, Tank, Gebinde oder einer Abfüllung versehen und so gekennzeichnet sein.

### **§4 Teilfüllungen und Faßproben**

Bei Teilfüllungen ist die Verwendung der Auszeichnung nur gestattet, wenn für jede weitere Füllung eine Analyse vorgelegt und eine Konterflasche zur Verkostung eingereicht wird. Die Kosten hierfür trägt der Teilnehmer.

**Faßproben sind zur Prämierung nicht zugelassen.**

**Fassproben** können unter dem Aspekt der Qualitätssicherung und Produktentwicklung eingesendet werden. Sie werden in einer separaten Kategorie verkostet, beurteilt und der Einreichende bekommt eine oenologisch -sensorische Einschätzung der Weine. **Eine Medaillenvergabe ist ausgeschlossen.**

### **§5 Kategorien**

Zugelassen sind Weine aller pilzwiderstandsfähigen Rebsorten und Verschnitte aller Vinifikationsmethoden in den Kategorien: Weißwein, Rotwein, Roséwein, Dessert-/Süßwein, Schaumwein, Perlwein, Naturwein und Besonderheiten. **Bei Cuvées muss die Zusammensetzung der Rebsorten angegeben werden und diese muss zu mindestens 85% aus Piwisorten bestehen.** Die Organisatoren des Wettbewerbs behalten sich vor, die in einer bestimmten Kategorie eingereichten Weine, während des Prüfverfahrens, einer anderen zuzuordnen. Zugelassen sind Weine aller Qualitätsstufen.

## §6 Flaschengrößen

Der Wein muss in handelsüblichen Gebinden abgefüllt sein (Flaschen aller Größen und Formen, Bag in Box, Dosen, etc.).

## §7 Anstellgebühren

a) Die Teilnahmegebühren betragen für Mitglieder und Nichtmitglieder:

<b>ab 1 Wein</b>	<b>- 110 €</b>	<b>pro Wein</b>
<b>ab 3 Weinen</b>	<b>- 102 €</b>	<b>pro Wein</b>
<b>ab 6 Weinen</b>	<b>- 97 €</b>	<b>pro Wein</b>

**Die Anstellungsgebühren gelten jeweils zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer des Landes, in dem der Wettbewerb stattfindet.**

Die Anstellungsgebühr für doppelt eingereichte Weine wird nicht erstattet.

b) Jeder Teilnehmer erhält nach der Anmeldung Zugangsdaten zur Onlineeingabe der Weindaten und eine Rechnung als Bestätigung für die Anmeldung.

c) Der Rechnungsbetrag ist sofort fällig (ohne Abzug). Der Eingang der vollständigen Zahlung ist Voraussetzung für die Teilnahme an der Bewertung. **Die Bezahlung hat mittels SEPA Überweisung zu erfolgen.**

**d) Bei Stornierung der Anmeldung fallen € 50,- Stornogebühr an.**

e) Bei Verlust, Beschädigung und nicht fristgerechter Zustellung der Sendung fällt, wenn vom Einreicher die Nachverfolgung gewünscht, eine Bearbeitungsgebühr in Höhe der Anstellungsgebühr an, max. € 150,- netto.

## §8 Probenversand

Von den angemeldeten Weinen sind je **3 (drei) Flaschen** an die angegebene Adresse zu versenden. Die Ware muss verzollt und frei Haus angeliefert werden. Die Weindaten müssen komplett in den Weinpass eingetragen werden (online oder Faxformular).

Auf eingereichte Proben sowie falsch verschickte Flaschen inkl. Leergut/Verpackung haben die Teilnehmer keinen Rückerstattungs- oder Ersatzanspruch.

## §9 Einsendeschluss

Einsendeschluss für die Weine siehe Termine. Nicht rechtzeitig eingegangene Proben können beim Wettbewerb nicht berücksichtigt werden. Proben werden nicht zurückgeschickt. Der bezahlte Rechnungsbetrag wird nicht zurückerstattet.

## §10 Jury/Bewertung

Die Jury setzt sich aus qualifizierten, anerkannten Certified PAR® Mastern und Gastverkostern zusammen. Die Weine werden verdeckt nach dem PAR® Prüfsystem - verkostet.

Die Bewertung der Weine erfolgt entsprechend ihrer Produktkategorie, Herkunft (Terroir), Machart und Marktfähigkeit. Die Ergebnisse sind einsehbar und werden im internationalen 100 Punkte-Schema dargestellt.

Die Auszeichnungen werden in den jeweiligen Kategorien nach erreichter Punktezahl vergeben. Der Veranstalter behält sich vor, Sonderpreise zu vergeben.

### §11 Logo / Auszeichnungen

Das Logo oder eine andere zuordenbare Kennzeichnung des Veranstalters sowie Auszeichnungen können durch den Teilnehmer in Abstimmung mit dem Veranstalter genutzt werden. Das Eigentum und alle Rechte am Logo, den Urkunden und den Medaillen verbleiben in jedem Fall beim Veranstalter. Eine unbefugte Nutzung, Veränderung oder Nachbildung ist nicht gestattet.

### §12 Medaillennutzung

Die Nutzung darf nur für den ausgezeichneten Wein in der **eingereichten Charge** und dem **eingereichten Label** erfolgen. Die Verwendung muss dem jeweiligen Wettbewerbsrecht des Landes der Weinproduktion entsprechen; die Verantwortung hierfür trägt der Teilnehmer bzw. Rechtsnachfolger. Bei **deutschem Wein** sind Hinweise auf Auszeichnungen gem. §30 Abs.1 Weinverordnung (WeinV) bei der Etikettierung zulässig.

### §13 Gerichtsstand/Erfüllungsort

Gerichtsstand und Erfüllungsort sind der Geschäftssitz des Veranstalters. Es gilt ausschließlich deutsches Recht.

### §14 Anerkennung der Wettbewerbsbedingungen

Mit der verbindlichen Anmeldung werden die Teilnahmebedingungen und die Bewertungsergebnisse rechtsverbindlich anerkannt. Ein Einspruch gegen das Bewertungsergebnis ist nicht zulässig.

### §15 Abschließende Bestimmungen

#### a) Ausschluss

Der Veranstalter kann Teilnehmer insbesondere im Falle unrichtiger oder vorsätzlich falscher Angaben ausschließen. Ein Schadensersatzanspruch behält sich der Veranstalter vor. Es besteht kein Rechtsanspruch auf eine Teilnahme am Wettbewerb. Eingereichte Weinproben, deren Anstellungsgebühr nicht bezahlt ist, werden von der Teilnahme ausgeschlossen.

#### a) Verwertungsklausel

Der Teilnehmer ist damit einverstanden, dass nicht benötigte Proben unentgeltlich im Rahmen nationaler und internationaler Vergleichsverkostungen, zur Schulung und Weiterbildung und zur allgemeinen Förderung der internationalen Weinkultur zum Einsatz kommen.

### §16 Veranstalter / Durchführung

#### Veranstalter

PIWI International e.V.  
Operative Geschäftsführung Susanne Sommer

Wormser Str. 162  
55276 Oppenheim  
[info@piwi-international.org](mailto:info@piwi-international.org)  
[www.piwi-international.org](http://www.piwi-international.org)

#### Durchführung

WINE System AG  
vertreten durch Brigitte Wüstinger und  
Martin Darting  
Daxa 8  
83112 Frasdorf  
[buero@winesystem.de](mailto:buero@winesystem.de)  
[www.winesystem.de](http://www.winesystem.de)

Frasdorf, den 01. Juni 2020