

Österreichs beste Preis-Leistungs-Weine/ Sekte/Frizzante

Teilnahmebedingungen

Veranstalter/Vertragspartner

Michael Thurner (MT Cool Climate GmbH) und
„Die Presse“ Verlags-Gesellschaft m. b. H. & Co KG



Der Anlass: Weingenuss NEU bis 15 EUR (Sekt und Pet Nat bis 20 Euro) AbHof!

Die meisten Weine Österreichs werden im Preissegment unter 15 EUR getrunken. Dort gibt es viele Winzerinnen und Winzer, die hervorragende Weine/Frizzante/Sekt/Pet Nat zu attraktiven Preisen keltern. Genau diesen Weinen will sich „Die Presse“ widmen und im Rahmen einer Blindverkostung die besten Preis-Leistungs-Weine des Landes unter 15 EUR (Ab-Hof-Preis, kann auch ab 6er Karton gelten) küren. Bei „Österreichischer Sekt/Pet Nat“ gilt eine Preisobergrenze von 20 EUR ab Hof.

Die Verkostung findet in drei Durchgängen statt

1) Frühjahrskost (Rosé 2022, Frizzante, Naturweine, Pet Nat – aktuell verfügbarer JG)

2) Sommerkost (Weißweine 2022, 2021)

3) Herbstkost (Rotweine 2022, 2021, 2020 und Österreichischer Sekt – aktuell verfügbarer JG oder NV)

Anmeldeschluss/Anlieferung

Anmeldeschluss Frühjahrskost:	27. Februar 2023	Anlieferung: 15. Februar – 2. März
Anmeldeschluss Sommerkost:	8. Mai 2023	Anlieferung: 20. April – 11. Mai
Anmeldeschluss Herbstkost:	4. September 2023	Anlieferung: 15. August - 7. September

Jury/Kategorien

Der Wirtschafts- und Weinjournalist Hans Pleininger („Die Presse“) sowie der ehemalige ÖWM-Geschäftsführer und Weinexperte Michael Thurner werden die Verkostungsjury leiten. Zugelassen sind nur trockene Weißweine 2021/2022 sowie Rosé 2022 und trockene Rotweine der Jahrgänge 2020/2021/2022. Bei Naturweinen, Sekt, Frizzante und Pet Nat gilt der aktuell verfügbare Jahrgang bzw. NV (Definition laut Weingesetz).

Definition Naturweine: Weine aus biologischer bzw. biodynamischer Bewirtschaftung, welche ohne den Einsatz von Zusatzstoffen bzw. Hilfsmitteln unfiltriert unter geringer Schwefelzugabe (max. 50 gesamt) hergestellt wurden. Verkostet wird nach Rebsorten, wobei ab ca. 20 Weinen pro Sorte eine eigene Siegerkategorie geschaffen und ausgezeichnet wird. Alle anderen Weine werden in der Sortenvielfalt zusammengefasst.

Auszeichnung/Publikation

In den einzelnen Kategorien werden die Top-Siegerweine extra bewertet und in der „Presse“ publiziert bzw. beworben. Das obere Drittel aller verkosteten Weine erhält auch die Möglichkeit, einen Flaschenaufkleber („Die Presse“ – Weingenuss GOLD bzw. AUSZEICHNUNG) zu erwerben, um die Auszeichnung zu vermarkten.

Teilnahmebedingungen/Anmeldung/Abwicklung

Bitte melden Sie sich mit beigefügtem Anmeldeformular an. Für Frühjahr-, Sommer- und Herbstkost gibt es jeweils ein eigenes Anmeldeformular. Die Teilnahmegebühr pro eingereichtem Wein beträgt 40 EUR (exkl. USt.) und wird von der MT Cool Climate GmbH nach Ihrer Anmeldung eingehoben. Pro Verkostung und je Winzer können maximal neun (9) Weine/Frizzante/Pet Nat/Sekte eingereicht werden. Bitte schicken Sie keine Fassproben, nur fertig abgefüllte, österreichische Qualitäts- bzw. Naturweine sowie Österreichischer Sekt und Frizzante laut Weingesetz! Wir benötigen je 2 Flaschen pro Wein. Restflaschen verbleiben im Eigentum des Veranstalters (MT Cool Climate GmbH).

„Die Presse“ – Der Shop

Um die jeweiligen Siegerweine in den Kategorien entsprechend zu bewerben, werden wir diese auch im „Presse“-Onlineshop anbieten. Im Falle eines Siegerweines werden Sie vom „Presse“-Online-Shop bezüglich eines Gegengeschäfts kontaktiert, um die Weine im Sortiment aufzunehmen.

1. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, die Veranstaltung 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 des Awards entstehen.
2. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
3. Für Aufwendungen, insbesondere Personal- oder Reisekosten, die durch die Teilnahme an diesem Award entstehen, leistet der Veranstalter keinen Ersatz.
4. Der Teilnehmer stimmt zu, dass seine übermittelten Daten (Firmendaten, Informationen zu eingereichten Produkten) elektronisch verarbeitet und vom Veranstalter an „Die Presse“ Verlags-Gesellschaft m.b.H. & Co KG weitergegeben werden. Die Weitergabe folgt ausschließlich zu Zwecken, die mit der Durchführung der Veranstaltung in Zusammenhang stehen.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Michael Thurner
MT Cool Climate GmbH

MT Cool Climate GmbH