

Øla-Gerling, W. Ellerbrock



EINGEGANGEN

09.03.2021

Erl.....



GRAUBURGUNDER  
PREIS

Naturgarten Kaiserstuhl GmbH | Zum Kaiserstuhl 18 | 79206 Breisach

Bauern- u. Winzerverband Rheinland-Pfalz Süd  
e.V.  
Weberstraße 9  
55130 Mainz

März 2021

## Internationaler GRAUBURGUNDER-Preis 2021

Sehr geehrte Damen und Herren,

wir laden Sie ganz herzlich zur Teilnahme am Grauburgunder-Wettbewerb 2021 ein. Nach einer Corona-bedingten Pause im letzten Jahr und einer Rekordanstellung im Jahr 2019 mit über 500 Grauburgunder-Weinen, führt der Arbeitskreis Internationaler Grauburgunder-Preis den Wettbewerb Grauburgunder-Preis wieder in Zusammenarbeit mit dem Badischen Weinbauverband e.V. und der Naturgarten Kaiserstuhl GmbH europaweit durch. Ziel des Wettbewerbes ist, die Charakteristik der Grauburgunder-Weine herauszustellen und die Weinqualität sowie die Vermarktung der Weine zu fördern.

Gesucht werden die besten Grauburgunder/Ruländer/Pinot Grigio/Pinot Gris, sowie gereifte Grauburgunder in 5 Kategorien. Einsendeschluss ist Montag der 03.05.2021 für Proben aus Deutschland und für Proben aus dem Ausland Donnerstag, der 29.4.2021.

Die Siegerehrung und Preisverleihung finden dieses Jahr am 10.7.2021 in einem besonderen Rahmen statt. Der Ort steht Corona-bedingt noch nicht fest. Im Internet sind die Ergebnisse dann unter [www.grauburgunderpreis.de](http://www.grauburgunderpreis.de) publiziert.

Der beigefügten Ausschreibung können Sie alle Informationen entnehmen. Wir freuen uns über Ihre Teilnahme an unserem Wettbewerb der besten Grauburgunder-Weine.

Bei weiteren Fragen können sie sich auch gerne an den Veranstalter direkt, die Naturgarten Kaiserstuhl GmbH, Frau Christine Fichter: [fichter@naturgarten-kaiserstuhl.de](mailto:fichter@naturgarten-kaiserstuhl.de) oder Tel.: 07667 90685-10, wenden.

Mit freundlichen Grüßen

Michael Meier  
Geschäftsführer  
Naturgarten Kaiserstuhl GmbH

März 2021

# Ausschreibung

## Internationaler Grauburgunder-Preis 2021

### Teilnahmekriterien

#### 1. Allgemeines

Der Grauburgunder-Preis ist ein jährlich stattfindender Wettbewerb, der vom **Arbeitskreis Internationaler-Grauburgunder-Preis**, in Zusammenarbeit mit der **Naturgarten Kaiserstuhl GmbH** (Breisach) und dem **Badischen Weinbauverband** (Freiburg) international ausgeschrieben und ausgerichtet wird.

Ziel dieses Wettbewerbs ist, die Charakteristik der Grauburgunder-Weine herauszustellen und die Weinqualität sowie die Vermarktung der eingereichten Weine zu fördern.

Dem Verbraucher garantiert die Prämierung eine besonders hohe Qualität des Weines.

#### 2. Teilnehmer

Teilnahmeberechtigt am „Internationalen Grauburgunder-Preis“ sind alle natürlichen und juristischen Personen, soweit sie Hersteller oder Vermarkter von Grauburgunder oder Ruländer sind. Es können Weine aus allen Weinbauländern eingereicht werden, sofern sie in einem vermarktungs- und verkehrsfähigen Zustand sind. Produzenten oder Vermarkter, die in den letzten Jahren gegen weinrechtliche oder sonstige einschlägige Bestimmungen verstoßen haben und rechtskräftig verurteilt wurden, sind von der Teilnahme am international ausgeschrieben Grauburgunder-Preis ausgeschlossen.

#### 3. Zulassungsbedingungen

Um bei diesem international ausgeschrieben Grauburgunder-Preis zugelassen zu werden, müssen folgende Kriterien erfüllt sein:

Das Produkt muss den jeweiligen nationalen Vorschriften bzw. den Verordnungen der Europäischen Union (EU) entsprechen.

Bei Proben, die aus deutschen Anbaugebieten stammen, muss mindestens die Qualitätsstufe Qualitätswein (QbA) g.U. oder Deutscher Landwein g.g.A. vorliegen.

Es können nur Proben angestellt werden die in 0,375, 0,50, 0,75 und 1,5 l Flaschen abgefüllt sind.

**Tank- und Fassproben werden nicht angenommen.**

Die eingereichten Weine müssen noch im Verkauf angeboten werden (Ausnahme Kategorie 5).



GRAUBURGUNDER  
PREIS



Für jeden Wein ist ein Antrag auf Zuteilung einer Amtlichen Prüfungsnummer für Qualitätswein b.A. in Kopie beizulegen, bei Landweinen eine Analyse eines zugelassenen Weinlabors.

**Zugelassen sind:**

ausschließlich Grauburgunder- bzw. Ruländer -Weine, die unter diesen Bezeichnungen oder deren Synonymen benannt sind, z.B. Grauburgunder, Ruländer, Pinot gris, Pinot grigio, Schweiz/Wallis = Malvoisie.

**Es gelten folgende Weinkategorien:**

**1. Frische, fruchtige Grauburgunder, trocken, mit klarer Sortentypizität**

Ohne Holzfass- oder Barrique-Ausbau, trocken = Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker, Alkohol bis max. 13,0 vol.% (Angabe laut Analyse).

**2. Gehaltvolle, strukturierte Grauburgunder, trocken, ausdrucksstark und mit Burgunderprägung**

Ausbau im großen Holzfass möglich, trocken = Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker, Alkohol über 13,0 vol. % (Angabe laut Analyse).

**3. Charaktervolle trockene Premium-Grauburgunder mit Komplexität und Lagerpotential, Flaggships der einzelnen Produzenten (Grand Cru)**

Trocken = max. 4g/l Restzucker, Ausbau in Edelstahl, großem Holzfass oder im neuen Barrique möglich. Bitte begrenzten Restzuckerwert beachten (Angabe laut Analyse).

**4. Edelsüße Ruländer und Grauburgunder-Dessertweine**

Mindestanstellung 25 Weine, Angaben wie auf dem AP-Antrag (Angabe laut Analyse).

**5. Gereifte, trockene Grauburgunder, ab Jahrgang 2015 oder älter**

Trocken = Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker, keine Einschränkung beim Alkoholgehalt, Mindestbestand 10 Flaschen für die Siegerehrung, Mindestanstellung 25 Weine (Angabe laut Analyse).

**In den Kategorien 1 – 4 gibt es keine Jahrgangsbeschränkung.**

Je angestellter Probe sind je **Kategorie vier Flaschen** einzureichen.

Für Weine, die in die Top 10 bzw. in die Top 5 je Kategorie gelangen, sind für die Preisverleihung weitere Flaschen mit 50% Rabatt auf den Endkunden-Preis zur Verfügung zu stellen. Nähere Informationen erhalten die Top 10- bzw. Top 5-Sieger zeitnah vor der Veranstaltung.

Es ist erwünscht, dass die drei erstplatzierten Erzeuger der prämierten Weine pro Kategorie bei der Preisverleihung anwesend sind.

**Ausschluss:** Weine mit unvollständigen Angaben können an der Verkostung nicht teilnehmen. Zugedante Muster verbleiben im Eigentum des Arbeitskreises Internationaler Grauburgunder-Preis / Naturgarten Kaiserstuhl GmbH. Eine Rücksendungspflicht besteht nicht.

**4. Teilnahmegebühren**

Die **Teilnahmegebühr** beträgt pro angemeldetem Wein **90,00 € zzgl. 19 % Mehrwertsteuer** (Gesamtbetrag 107,10 € je angemeldetem Wein).

Ihre Anmeldung mit Weinpass/Weinpässen sowie eine Kopie des Antrags auf Zuteilung einer Amtlichen



GRAUBURGUNDER  
PREIS



Prüfungsnummer für Qualitätswein b.A. bei deutschem Wein (bei Landwein Analyse eines zugelassenen Weinlabors) senden Sie **zusammen mit den Weinen** an den Badischen Weinbauverband. Nach Eingang und

Registrierung der Weine werden Ihre Daten an die Naturgarten Kaiserstuhl GmbH übergeben. Die Naturgarten Kaiserstuhl GmbH erstellt nach dem Anmelde- und Einsendeschluss eine Rechnung für die Anstellungen. Eingereichte Weine für die keine Teilnahmegebühr bezahlt wurde, werden bei der Verkostung nicht berücksichtigt. Proben, die nach diesem Termin eingehen, werden nicht berücksichtigt. Eine Rücksendungspflicht besteht nicht.

## 5. Einsendung der Proben:

Bitte stellen Sie die Proben unter dem Stichwort „**Grauburgunder-Preis 2021**“ an:  
Es nehmen nur Proben teil, die frei Haus an folgende Adresse geliefert werden:

**Badischer Weinbauverband e.V.**  
z. Hd. Manuela Krayer  
Merzhauser Str. 115  
Stichwort: **Internationaler Grauburgunder-Preis 2021**  
D 79100 Freiburg  
Telefon: 49 (0)761 4591017  
Mail: [m.krayer@badischer-weinbauverband.de](mailto:m.krayer@badischer-weinbauverband.de)

**Anmeldungen aus der Schweiz bis 29.04.21**  
**Weinhotel Rolf Lang**  
Im Grüt 1  
Stichwort: **Intern. Grauburgunder-Preis**  
CH-4225 Brislach  
Telefon: 41 (0) 61683 1920  
Mail: [info@weinhotel.ch](mailto:info@weinhotel.ch)

**Anmelde- und Einsendeschluss der Proben aus Deutschland ist Montag, der 03. Mai 2021.**

Proben die nach diesem Termin eingehen, werden nicht berücksichtigt. Es besteht kein Anspruch auf Rücksendung der falschgelieferten oder nicht benötigten Proben.

**Für Anmeldungen aus der Schweiz gilt Donnerstag, der 29.04. 2021.**

Im Paket zu liefern sind:

- **die ausgefüllte Anmeldung**
- **4 Flaschen je Anstellung**
- **ausgefüllter Weinpass je Anstellung**
- **Analyse für jede Anstellung**

## 6. Bewertung

**Die sensorische Prüfung der Weine wird in Zusammenarbeit mit dem Badischen Weinbauverband (Freiburg) vorgenommen.**

Eine Jury, aus fachlich qualifizierten, international erfahrenen Weinprüfern, (Leiter von Weinbetrieben, Kellermeister, Sommeliers, Weinfachjournalisten, Weinsachverständige) bewertet die Weine nach dem 100-Punkte-Schema in einer verdeckten Probe. Bei der Finalprobe werden keine Prüfer eingesetzt, deren Weine in die Finalrunde weitergekommen sind. Aus jeder Kategorie werden zunächst in einer Qualifizierungsprobe die Weine für die Finalprobe ausgelobt. Aus jeder Kommission kommen 30 % der Punktbesten ins Finale (von den angestellten Weinen der Gastregion kommen die jeweils drei Punktbesten ins Finale).

In der Finalprobe werden dann die Siegerweine ermittelt. Hervorragende Weine, die mit 92,00 bis 100,00 Punkte bewertet werden, erhalten „fünf Sterne“; ausgezeichnete Weine mit einer Bewertung von 86,00 bis 91,99 Punkten erhalten „vier Sterne“ und sehr gute Weine mit einer Bewertung von 80,00 bis 85,99 Punkten erhalten „drei Sterne“.



GRAUBURGUNDER  
PREIS



## 7. Verkostungstermine:

Qualifizierungsprobe: Montag, den 17.05. und Mittwoch, den 19.05.2021 und evtl. Freitag, den 21.05.2021

Finalprobe: Montag, den 07.06. und Mittwoch, den 09.06.2021

Die Verkostungen im Jahre 2021 werden unter Beachtung der Corona-Hygiene-Verordnungen durchgeführt.

## 8. Auszeichnungen und Veröffentlichung

Die drei punktbesten Weine aus jeder Kategorie erhalten einen Pokal mit Angabe der erreichten Sternenzahl in der Urkunde. Die Top-Ten in Kategorie 1-3 und die Top Fünf in Kategorie 4+5 werden mit einer Urkunde ausgezeichnet.

Corona-bedingt werden dieses Jahr nur die 3 erstplatzierten Betriebe jeder Kategorie zur Siegerehrung eingeladen.

Die **Siegerehrung und Preisverleihung** finden in einem besonderen Rahmen statt. Ort und Termin stehen Corona-bedingt noch nicht fest. Im Internet sind die Ergebnisse dann unter [www.grauburgunderpreis.de](http://www.grauburgunderpreis.de) publiziert.

Alle Betriebe, deren Weine in die Finalprobe kommen, erhalten eine schriftliche Bewertung der von Ihnen angestellten Weine.

Ebenso besteht die Möglichkeit, Medaillen-Etiketten für die Weinflaschen zu erwerben. 1 Musterexemplar mit Bestellschein wird der Urkunde/der schriftlichen Bewertung beigelegt.

Wein-Anstellungen, die in der Bewertung durch die Jury nicht die Finalrunde erreichen, werden nicht veröffentlicht.

## 9. Datenschutzbestimmungen:

Die von den Teilnehmern angegebenen Daten werden ausschließlich zum Zweck der Durchführung des Grauburgunder-Preises verarbeitet. Die Namen und Betriebsdaten der Preisträger werden in der Siegerliste veröffentlicht.

**Gerichtsstand:** 79206 Breisach am Rhein

**Arbeitskreis Internationaler Grauburgunder-Preis und Naturgarten Kaiserstuhl GmbH**

Zum Kaiserstuhl 18, 79206 Breisach, [info@kaiserlich-geniessen.de](mailto:info@kaiserlich-geniessen.de), [www.grauburgunderpreis.de](http://www.grauburgunderpreis.de)

Tel. 49 (0)7667 90685-0



GRAUBURGUNDER  
PREIS



NATIONALGARTEN  
KAISERSTUHL

## Anmeldung

### Absender:

Vor-/ Nachname \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Land \_\_\_\_\_

Einreicher der Probe: \_\_\_\_\_

Umsatzsteuer-ID: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

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

Anzahl der angemeldeten Weine: \_\_\_\_\_

### Gebühren:

Die Teilnahmegebühr beträgt pro angemeldeten Wein:

**90,00 € + gesetzl. Mehrwertsteuer (z.Z. 19%) (gesamt 107,10 €/Wein).**

**Nach dem Stichtag der Anmeldung zur Teilnahme am Wettbewerb erhalten Sie von uns eine Rechnung entsprechend der Anzahl der angemeldeten Weine.**

**Achtung: Bei der Anlieferung der Proben ist die Anmeldung / der Weinpass je angestelltem Wein der Lieferung beizulegen.**

**Die schriftliche Anmeldung zur Teilnahme und die Einsendung der Proben aus Deutschland sind bis spätestens Montag, 03.05.2021 zu richten an:**

Badischer Weinbauverband e.V.  
z. Hd. Manuela Krayer  
Merzhauser Straße 115  
Stichwort: Intern. Grauburgunder-Preis  
D - 79100 Freiburg  
Telefon: +49 (0)761 4591017  
Mail: m.krayer@badischer-weinbauverband.de

**Anmeldungen aus der Schweiz bis 29.04.2021:**  
Weinhotel Rolf Lang  
Im Grüt 1  
Stichwort: Intern. Grauburgunder-Preis  
CH-4225 Brislach  
Telefon: +41 (0)616831920  
Mail: [info@weinhotel.ch](mailto:info@weinhotel.ch)





GRAUBURGUNDER  
PREIS



## Weinpass

Für den international ausgeschriebenen Grauburgunder-Preis melden wir

Firma: \_\_\_\_\_

folgenden Wein an: (Für jeden Wein ist ein Anmeldeformular auszufüllen)

### 1. Weinbezeichnung: (Angaben wie auf AP-Antrag/ Losnummer bei Landwein (LW))

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

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

Sortenbezeichnung: \_\_\_\_\_

Qualitätsstufe: \_\_\_\_\_

Zusatzbezeichnung: \_\_\_\_\_

Herkunftsland: \_\_\_\_\_

Weinbaugebiet: \_\_\_\_\_

A.P. Nummer/Losnummer bei LW: \_\_\_\_\_

### 2. Kategorie: (bitte Ziffer ankreuzen):

- Frische, fruchtige Grauburgunder, trocken**, mit klarem Sortentypizität, ohne Holzfass- oder Barrique-Ausbau, trocken ausgebaut, (Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker), Alkohol bis max. 13,0 vol. % (Angabe laut Analyse).
- Gehaltvolle, strukturierte Grauburgunder, trocken**, ausdrucksstark und mit Burgunderprägung. Ausbau im großen Holzfass möglich, Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker, ohne Ausbau und Lagerung im neuen Holzfass oder Barrique, Alkohol über 13,0 vol. % (Angabe laut Analyse).
- Charaktervolle trockene Premium-Grauburgunder** mit Komplexität und Lagerpotential, Flaggschiffe der einzelnen Produzenten (Grand Cru), max. 4,0 Gramm RZ/Ltr., Ausbau in Edelstahl, großem Holzfass oder im neuen Barrique möglich. Bitte begrenzten Restzuckerwert beachten (Angabe laut Analyse).
- Edelsüße Ruländer und Grauburgunder-Dessertweine**  
Mindestanstellung 25 Weine (Angabe laut Analyse).
- Gereifte Grauburgunder**, trocken, Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker, keine Einschränkung beim Alkoholgehalt, ab Jahrgang 2015 oder älter. (Angabe laut Analyse).

### 3. Analytische Werte:

Vorhandener Alkohol % vol. \_\_\_\_\_ Gesamtsäure g/l \_\_\_\_\_

Restzucker g/l \_\_\_\_\_ zfr. Extrakt g/l \_\_\_\_\_

