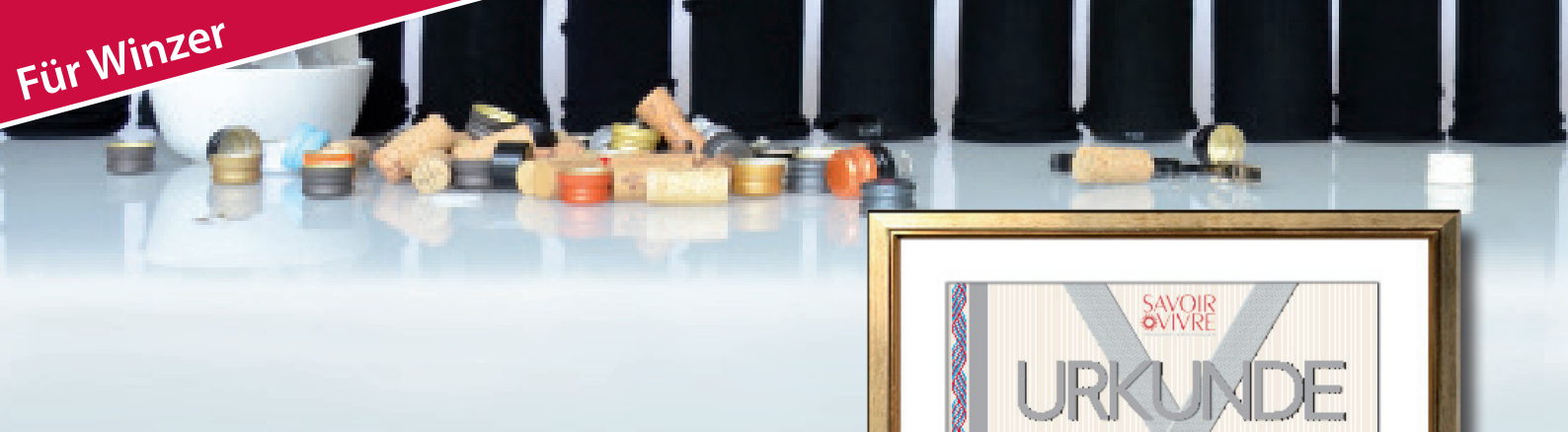


Für Winzer



Weinwettbewerbe 2021

Wir würdigen Ihre Weine



Dialog im Dunkeln. Unsere Jury sieht die Etiketten der Weine nicht und probiert neutral. Hier zählt Objektivität und jeder Wein hat die gleiche Chance.

Oben: Werbung mit Leistung. Geprüfte Weine erhalten eine gedruckte sowie digitale Urkunde.



Melden Sie Ihre Weine jetzt zum Wettbewerb

Sie sind von Ihren Weinen überzeugt? Das sollte auch die Öffentlichkeit, der Fachhandel und die Gastronomie wissen. Man kann nicht besser werben als mit guter Qualität!

Jedes Jahr verkostet und testet unsere Jury Wein und Sekt. Die Beurteilungen werden von vielen Weinliebhabern gelesen, die sich beim Weinkauf an den Bewertungen orientieren.

Orientierung für Gastronomie

Auch der gehobenen Gastronomie sowie dem Fachhandel, mit denen wir traditionell zusammen arbeiten, dient der Wettbewerb als wichtige Unterlage beim Einkauf und zur Gestaltung von Getränke- und Speisekarten. Viele Gastronomen und Sommeliers orientieren sich an den Ergebnissen der SAVOIR-VIVRE-Weinwettbewerbe. In ausgewählten Restaurants, gibt es zusätzlich unter der Bezeichnung SAVOIR-VIVRE-MENÜ, speziell komponierte Menüs mit Weinbegleitung. Das SAVOIR-VIVRE-Team unterstützt die Premium-Gastronomie bei der Organisation von Veranstaltungen und bevorzugt Winzer, die bei den Wettbewerben dabei waren.

Auszeichnungen

Sie erhalten eine Benachrichtigung über das Ergebnis sowie eine Urkunde für Ihre

Siegerweine. Durch die Teilnahme an den Weinwettbewerben hat jedes Weingut die Chance auf den Titel „Weingut des Jahres 2020“. Über das Gewinner-Weingut erfolgen ausführliche Reportagen.

Digitales Werbepaket

Sie erhalten zu Ihrer gedruckten Urkunde auch eine digitale Urkunde als PDF-Datei. Weitere Dateiformate lassen wir Ihnen gerne auf Wunsch zukommen. Zudem stellen wir Ihnen die PDF des Degustations-Artikels mit den Ranglisten, unser Logo sowie ein Bild der Auszeichnung „Empfohlen in SAVOIR-VIVRE“, zur freien Verwendung z. B. auf Ihrer Facebook- und Internetseite zur Verfügung.

Berichte und Reportagen

Über jede Verkostung wird im Magazin SAVOIR-VIVRE ausführlich berichtet. Dazu kommen Portraits von Weingütern – geschrieben von unseren Fachautoren. So entsteht für den Leser eine interessante Dokumentation. Der Leser lernt Weine und Weingüter kennen und erfährt in Hintergrundberichten viel über den Weinbau.

In Reisereportagen stellen unsere Autoren Reiserouten durch die Weingebiete und von SAVOIR-VIVRE empfohlenen Weingüter vor.

Veröffentlichung im Internet

Alle Ergebnisse werden im Internet auf www.savoirvivre.de veröffentlicht.

Messen und Ausstellungen

SAVOIR-VIVRE veranstaltet Messen und nimmt an ausgewählten Ausstellungen teil. Dort haben Winzer die Gelegenheit, ihre Weine den Besuchern zu präsentieren und zu verkaufen.

Gratis-Abonnement

Alle Winzer, die Ihre Weine bei den SAVOIR-VIVRE-Weinwettbewerben anmelden, erhalten ein Gratis-Abonnement für ein Jahr SAVOIR-VIVRE.

So ist der Ablauf

Sie melden Ihre Weine bei uns an. Unsere Jury bewertet immer im Blindverfahren. Das heißt: Die einzelnen Jurymitglieder kennen nicht den Erzeuger oder die Marke.

Warum soll ich als Winzer meine Weine bei SAVOIR-VIVRE einreichen?

- Berichte über SAVOIR-VIVRE-Weinwettbewerbe im Magazin SAVOIR-VIVRE
- Jeder Wein ab einer SAVOIR-VIVRE-Sonne (76 Punkte und mehr) erhält eine Urkunde
- Digitales Werbepaket zur Ihrer Auszeichnung
- Veröffentlichung im Internet auf www.savoirvivre.de
- Auf Fach- und Endverbraucher messen präsentiert SAVOIR-VIVRE teilnehmende Weingüter
- Erweiterung Ihres Bekanntheitsgrades
- Gastronomen und Fachhändler werden auf Ihre Weine aufmerksam
- Gratis-Abonnement für ein Jahr SAVOIR-VIVRE

Ihre ANMELDUNG

Fax: 040 454191

Ausland: +49 40 454191

LIEFERANSCHRIFT:

SAVOIR-VIVRE | Weinwettbewerbe

Rothenbaumchaussee 27, 20148 Hamburg

WEINPASS

(Bitte vorab faxen oder mailen
UND der Lieferung beifügen)**Anmeldung für Verkostungsthema**
(Degustations-Nummer, z.B. D1):

Jahrgang:

Weinbezeichnung:

(Name für die Veröffentlichung)

Qualitätsstufe:

evtl. Besonderheiten:

(z.B.: vegan, biologischer Anbau)

Rebsorte/n (in %):

Alkoholgehalt
(% Vol.):Restzucker
(g/l):Gesamtsäure
(g/l):Flascheninhalt
in Liter:Bruttopreis
in Euro:oder Zutreffendes
ankreuzen: bis 10 € über 10 €
bis 25 € über 25 €

Anbaugebiet:

Holzeinfluss wie z. B. Barrique, Holzfass
(wenn zutreffend bitte ankreuzen): Art des Holz-
einflusses:

Los-Nr. / AP-Nr.:

ANMELDEDATEN:

Weingut

(für die Veröffentlichung):

Firma:

für EU

UID, ID, TVA, P.IVA:

Vorname:

Nachname:

Straße / Nr.:

PLZ:

Ort:

Land:

Telefon:

Fax:

E-Mail:

Internet:

ZAHLUNG / TEILNAHMEGEBÜHREN:

Deutschland: 95,- € zzgl. 19% MwSt. = 113,05 € pro Probe**Ausland: 95,- €** pro Probe bei Mitteilung einer gültigen UST-IdNr.,

sonst zzgl. 19% MwSt. = 113,05 € pro Probe

**Ich überweise die Teilnahmegebühr unter Angabe der Rechnungs- oder
Degustations-Nummern für _____ Proben auf folgendes Konto:****ACHTUNG! NEUE KONTOVERBINDUNG**

Empfänger: go Pressebüro und Verlag GmbH

IBAN: DE 62 2003 0000 0000 2243 37

BIC: HYVEDEMM300

HypoVereinsbank

Ort / Datum, Unterschrift

**Einsende-
schluss: 16.04.2021**

D1-D7:

alle Geschmacksrichtungen unter 45 g/l Restzucker

D1 Sauvignon Blanc, Scheurebe

D2 Silvaner, Rieslaner

D3 Rivaner/Müller-Thurgau

D4 Rosé, Weißherbst, Rotling, Blanc de Noir

D5 Bacchus

D6 Gelber Muskateller, Traminer,
Gewürztraminer

D7 Gutedel/Chasselas

D8 Secco und Prosecco

D9 Alkoholfreier Wein: Alle Varianten
(außer Perlweine – siehe D31)**Einsende-
schluss: 28.05.2021**

D10-D16:

alle Geschmacksrichtungen unter 45 g/l Restzucker

D10 Riesling

D11 Weiße Cuvées, Gemischter Satz

D12 Weiß- und Grauburgunder (Ruländer)

D13 Chardonnay/Morillon, Auxerrois

D14 Grüner Veltliner und Welschriesling

D15 weiße pilzwiderstandsfähige
Rebsorten (PIWI)

D16 Alle anderen weißen Rebsorten

**Einsende-
schluss: 30.07.2021**

D17-D23:

alle Geschmacksrichtungen unter 45 g/l Restzucker

D17 Dornfelder, Portugieser, Samtrot,
Schwarzriesling

D18 Sankt Laurent, Zweigelt

D19 Spätburgunder und Frühburgunder

D20 Rote Cuvées

D21 rote pilzwiderstandsfähige
Rebsorten (PIWI)

D22 Alle anderen roten Rebsorten

D23 Orangewein

D24-D29: alle Rebsorten

D24 Süßweine (ab 45g/l Restzucker)

D25 Spätlese (ab 45g/l Restzucker)

D26 Auslese (ab 45g/l Restzucker)

D27 Beerenauslese

D28 Trockenbeerenauslese

D29 Eiswein

D30 Schaumweine:

Marken- & Winzersekt, Champagner,
Jahrgangschampagner, Blanc de blanc,
Roséchampagner, Crémant**Je Probe bitte 3 Flaschen
und den Weinpass beilegen.**