

## Checkliste für die Weinanlieferung



### Anlieferung

Dienstag, 3. April 2018 9-18.00 Uhr

Mittwoch, 4. April 2018 9-18.00 Uhr

**Bitte nur in diesem Zeitraum!**

### Lieferanschrift

Vinothek - Messe Slow Food  
Landesmesse Stuttgart GmbH  
Halle 9 Stand 9D90  
Anlieferung/Einfahrt: Tor 1  
70629 Stuttgart

### Weinanlieferung

Bitte senden Sie von jedem angemeldeten Wein 12 Flaschen zu.  
Aus Rücksicht auf unser Vinothekpersonal bitten wir auf die Zusendung der  
Weine/Sekte in 18er Kartons zu verzichten. Herzlichen Dank!

### Rechnung

Nach Einsendung des Anmeldeformulars (bitte die Angaben zu den Weinen nicht  
vergessen!) erhalten Sie in Höhe der Einstellgebühr eine Rechnung von der Landesmesse  
Stuttgart, um deren Begleichung wir innerhalb von 14 Tagen bitten.

## Freikarten zur Messe

Rechtzeitig vor der Messe erhalten Sie als angemeldeter Teilnehmer der Vinothek zwei  
Eintrittscodes für jeweils eine Gratis-Tageskarte. Sie können die Tickets entweder vorab  
im Internet unter [www.messe-stuttgart.de/vorverkauf](http://www.messe-stuttgart.de/vorverkauf) runterladen und ausdrucken oder  
die Codes an einem der Terminals vor Ort einlösen.

**Qualitätskriterien s. Rückseite** ↗

## Qualitätskriterien der Slow Food Messe für Wein / Sekt



## Allgemeine Anforderungen

Nicht zugelassen sind:

- ❖ Lebensmittelimitate und –surrogate
- ❖ Gentechnisch hergestellte Inhalts- und Zusatzstoffe
- ❖ Zusatz- und Aromastoffe sowie Raucharomen
- ❖ Zutaten, die primär technologischen Zwecken dienen, es sei denn sie stehen im Einklang mit der Ausstellungsordnung, siehe unten
- ❖ Zuckerstoffe, die chemisch-physikalisch hergestellt werden z.B. Traubenzucker/Glucose/Dextrose/Fructose, Laktose, Maltodextrin und Invertzucker
- ❖ Angereicherte und vitaminisierte Inhaltsstoffe und Lebensmittel sowie Nahrungsergänzungsmittel
- ❖ Gewürzextrakte und Aromastoffe in Pulverform

## Anforderungen: Weine / Schaumweine / Sekt

Nur von Winzern, bei denen die Arbeit im Weinberg, Keller und Verkauf in der Hand des Winzers liegen

- ❖ Weine aus Erträgen mit mehr als 75 hl/ha
- ❖ mittels Wasserentzug und/oder Maischeerhitzung erzeugte Weine
- ❖ mittels Holzspäne oder Holzpellets aromatisierte Weine
- ❖ Weine, die zu weniger als 75 % aus eigenem Anbau des Winzers stammen

Zulässig (Ausnahme von allgemeinen Anforderungen):

- ❖ Sulfite (E220 – E228)