

**ECO** 2017  
*Winner*



**DIE BESTEN  
BIOWEINE  
DEUTSCHLANDS.**

EINE PRÄMIERUNG VON ECOVIN.



## ECOWINNER



**ECOVIN – der Bundesverband Ökologischer Weinbau – größter Spezialverband für Biowinzer in Deutschland – öffnet seine bisher verbandsinterne Verkostung nach über 20 Jahren für alle ökologisch arbeitenden Winzerinnen und Winzer und Erzeugerinnen und Erzeuger.**

Die professionelle Verkostung mit den moderaten Anstellungsgebühren machen den Wettbewerb für jede Bioweinerzeugerin und jeden Bioweinerzeuger interessant. Sie ist staatlich anerkannt, daher können ausgezeichnete Bio-Weine mit Medaillen auf der Flaschenausstattung besonders herausgestellt werden. Dies bedeutet Imagegewinn und steigende Nachfrage für die Erzeugerin und den Erzeuger.

## ALLES AUF EINEN BLICK



Ausschreibung	<b>Juli 2017</b>
Öffnung der Registrierung	<b>10. Juli 2017</b>
Einsendeschluss der Proben	<b>4. August 2017 (neu)</b>
Verkostung	<b>6. September 2017</b>
Bekanntgabe der Gewinner	<b>14. September 2017</b>

### VORAUSSETZUNG FÜR DIE TEILNAHME:

- ➔ ANMELDUNG " verbindlich unter [www.ecowinner.de/produktpass](http://www.ecowinner.de/produktpass)
- ➔ WEINE "
  - + nur Bioweine (auch Schaum- und Perlweine) von anerkannten Biobetrieben
  - Die Einsendung der erforderlichen EU-Bio-Bescheinigungen ist obligatorisch
  - + unbegrenzte Anzahl
  - + Einsendung von drei Flaschen pro Anstellung
- ➔ GEBÜHREN " 50 EURO zzgl. 19 % USt. pro Anstellung [Vorkasse]

# TEILNAHMEBEDINGUNGEN

## 1 " TEILNAHMEBERECHTIGUNG

Teilnahmeberechtigt sind deutschlandweit alle anerkannten, dem Kontrollverfahren unterstellten Bio-Betriebe, die zur Erzeugung und/oder Verarbeitung von Bio-Weinen (auch Schaumwein, Perlwein) berechtigt sind. Für alle angestellten Proben muss ein Bio-Zertifikat des betreffenden Erzeugungsjahres vorliegen. ECOVIN Betriebe sind von dieser Nachweispflicht ausgenommen, es sei denn, die Weine wurden vor der Mitgliedschaft erzeugt. Die Weine müssen verordnungskonform als Biowein deklariert und verkehrsfähig sein.

## 2 " ZULASSUNG DER PROBEN

Jeder Teilnehmende kann eine unbegrenzte Anzahl Bio-Weine zur Verkostung anstellen, auch zum wiederholten Male. Die Proben müssen in voll ausgestatteten Flaschen oder anderen für die Endverbraucherin / den Endverbraucher abgefüllten Gebinden eingereicht werden. Fassproben und Weine aus der Umstellung sind nicht erlaubt. Es sind nur Weine mit geschützter Herkunftsangabe (gU oder ggA) zugelassen. Zum Zeitpunkt der Anmeldung müssen beim Teilnehmenden mindestens 200 Liter vorrätig sein, bei Süßweinen mindestens 100 Liter. Nicht rechtzeitig bis zum Einsendeschluss eingehende Proben können vom Wettbewerb ausgeschlossen werden.

## 3 " ANMELDUNG

Für jede Probe ist bis zum Einsendeschluss ein Produktpass online vollständig unter folgendem Link [www.ecowinner.de/produktpass](http://www.ecowinner.de/produktpass) auszufüllen. Unrichtige oder unvollständige Angaben bei der Anmeldung schließen den betreffenden Wein vom Wettbewerb aus. Die Proben müssen entsprechend den unter Punkt 4 aufgeführten Kategorien zugeordnet werden. Der Veranstalter behält sich vor, aufgrund der Analysedaten und der Angaben auf dem Etikett, die vorgenommene Zuordnung zu ändern.

## 4 " ZUGELASSENE KATEGORIEN

1. Qualitätsschaumwein b. A.
2. Qualitätspierlwein b. A.
3. Blanc de noir / Rosé / Weißherbst
4. trockene bis halbtrockene Weißweine bis inkl. 12,5 % vol vorh. Alkohol
5. Weißweine mit mehr als 12,5 % vol vorh. Alkohol
6. Weißweine, Barrique und holzbeeinflusst
7. liebliche und edelsüße Weine
8. Rotweine bis inkl. 12,5 % vol vorh. Alkohol
9. Rotweine, nicht holzbeeinflusst mit mehr als 12,5 % vol vorh. Alkohol
10. Rotweine, Barrique und holzbeeinflusst mit mehr als 12,5 % vol vorh. Alkohol
11. PIWI Rebsorten, weiß
12. PIWI Rebsorten, rot

Eine weitere Unterteilung von Kategorien behält sich der Veranstalter entsprechend den Anstellungszahlen vor.

## 5 " PROBENVERSAND

Je angestellter Probe sind drei vollausgestattete Flaschen für die Teilnahme am Wettbewerb termingerecht und frei Haus und mit dem Stichwort **\*ECOWINNER VERKOSTUNG\*** inkl. des nach der Online-Registrierung per Mail erhaltenen Produktpasses einzureichen.

Die Versandadresse lautet:

**DLR Rheinhessen - Nahe - Hunsrück | Kellereigebäude | Wormser Straße 111 | 55276 Oppenheim**

## 6 " PROBENVERWERTUNG

Auf eingereichte Proben besteht kein Rückerstattungsanspruch. Der Teilnehmende ist damit einverstanden, dass nicht benötigte Proben unentgeltlich im Rahmen von Schulungen und Weiterbildungsmaßnahmen und der allgemeinen Förderung der nationalen Weinkultur zum Einsatz kommen.

## 7 " TEILNAHMEGEBÜHR

Die Anstellgebühr für jede eingereichte Probe beträgt 50 EURO zzgl. der gültigen Umsatzsteuer, z. Zt. 19 %.  
Die Zahlung der Teilnahmegebühr erfolgt per Vorkasse und wird 8 Tage nach Rechnungserhalt fällig;  
Nichtbezahlung kann zum Ausschluss vom Wettbewerb führen.

## 8 " VERKOSTUNG UND JURY

Eine fachlich qualifizierte Jury verkostet die angestellten Proben verdeckt, die nach den jeweiligen Produktkategorien, Qualitätsstufen und Geschmacksrichtungen geordnet sind. Die Bewertung erfolgt nach dem internationalen 100-Punkte-Schema.

## 9 " AUSZEICHNUNG

Auszeichnungen erhalten jeweils die obersten 20 Prozent der verkosteten Proben jeder Kategorie mit mindestens 80 erreichten Bewertungspunkten.

## 10 " NUTZUNG DER AUSZEICHNUNGEN UND DES LOGOS

Die ausgezeichneten Weine dürfen in allen Veröffentlichungen \*EcoWinner Siegerweine\* genannt werden und mit dem EcoWinner Medaille beworben werden. Außerdem wird eine entsprechende Urkunde zugesandt. Es besteht die Möglichkeit, EcoWinner Medaillen für die Flaschenausstattung des betreffenden Weines bei der ECOVIN Geschäftsstelle zum Selbstkostenpreis zu erwerben. Das Eigentum und alle Rechte am Logo, den Urkunden und Medaillen verbleiben beim Veranstalter. Eine unbefugte Nutzung, Veränderung oder Nachbildung ist nicht gestattet.


## 11 " VERÖFFENTLICHUNG

Die bei der EcoWinner Verkostung prämierten Bio-Weine werden auf dem Internet-Portal [www.ecowinner.de](http://www.ecowinner.de) präsentiert. Weiterhin werden die Ergebnisse in Pressemitteilungen der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. ECOVIN kann darüberhinaus verschiedene Veranstaltungen mit den EcoWinner Siegerweinen durchführen. Informationen über Weine, die nicht die für die Prämierung erforderliche Punktzahl erreicht haben, werden nicht veröffentlicht.

## 12 " SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Mit der Einsendung der Proben erkennt die Einsenderin / der Einsender die Teilnahmebedingungen und Bewertungsergebnisse an. Bei vorsätzlich falschen Angaben werden sämtliche Bio-Weine des Einreichers vom Wettbewerb ausgeschlossen. Gerichtsstand ist Mainz.

Veranstalter:

 ECOVIN GmbH  
Wormser Straße 162 | 55276 Oppenheim | T (0 61 33) 16 40 | [info@ecovin.de](mailto:info@ecovin.de)  
[www.ecovin.de](http://www.ecovin.de) | [www.ecowinner.de](http://www.ecowinner.de)

Handelsregister: 5523 | Geschäftsführer: Ralph Dejas

