

# ECO 2024 Winner



**DIE BESTEN  
BIOWEINE  
DEUTSCHLANDS.**

EINE PRÄMIERUNG VON ECOVIN.

# ECOWINNER



**ECOVIN – der Bundesverband Ökologischer Weinbau – größter Spezialverband für Bioweinproduzenten – veranstaltet seit nunmehr 28 Jahren den mittlerweile größten und vielfältigsten Biowein-Wettbewerb Deutschlands. Eingeladen sind alle biozertifizierten Weinerzeuger aus allen Anbaugebieten.**

- ➔ Die professionelle Verkostung mit den moderaten Anstellungsgebühren macht den Wettbewerb für jede\*n Bioweinerzeuger\*In interessant. Die Prämierung ist staatlich anerkannt, daher können ausgezeichnete Bioweine wie bei anderen großen Verkostungen mit der ECOWINNER Medaille auf der Flasche besonders herausgestellt werden.

# ALLES AUF EINEN BLICK

Ausschreibung	<b>18. März - 6. Mai 2024</b>
Öffnung der Registrierung	<b>18. März 2024</b>
Ende der Registrierung	<b>6. Mai 2024</b>
Einsendeschluss der Proben	<b>15. Mai 2024</b>
Verkostung	<b>18. Juni 2024</b>
Bekanntgabe der Gewinner	<b>25. Juni 2024</b>

## VORAUSSETZUNG FÜR DIE TEILNAHME:

- ➔ ANMELDUNG " verbindlich unter **<https://www.ecovin.de/ecowinner-2024/>**
- ➔ WEINE "
  - + nur Bioweine (auch Schaum- und Perlweine) von anerkannten Biobetrieben
  - + keine Umstellungsweine oder Fassweinproben
  - + unbegrenzte Anzahl von Anstellungen pro Betrieb
  - + Einsendung von drei Flaschen pro Anstellung
  - + EU-Bio-Bescheinigungen sind erforderlich, sofern sie nicht schon bei ECOVIN vorliegen (ab Jhg. des angestellten Weines).
- ➔ GEBÜHREN " 70 EURO zzgl. 19 % USt. pro Anstellung [Vorkasse]

# TEILNAHMEBEDINGUNGEN

## 1 " TEILNAHMEBERECHTIGUNG

Teilnahmeberechtigt sind deutschlandweit alle anerkannten, dem Kontrollverfahren unterstellten Biobetriebe, die zur Erzeugung und/oder Verarbeitung von Bioweinen (auch Schaumwein, Perlwein) berechtigt sind. Für alle angestellten Proben muss ein Bio-Zertifikat des betreffenden Erzeugungsjahres vorliegen und die durchgängige Teilnahme am Kontrollverfahren nachgewiesen werden. 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 Bioweine 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. Zum Zeitpunkt der Anmeldung müssen beim Teilnehmenden mindestens 200 Liter vorrätig sein, bei Süßweinen mindestens 100 Liter. Nicht rechtzeitig bis zum Einsendeschluss eingehende Proben werden vom Wettbewerb ausgeschlossen.

## 3 " ANMELDUNG

Für jede Probe ist bis zum Einsendeschluss ein Produktpass online vollständig unter folgendem Link <https://www.ecovin.de/ecowinner-2024/> auszufüllen. Unrichtige oder unvollständige Angaben bei der An 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. Erhält eine Kategorie nicht mindestens 8 Einsendungen, wird sie einer anderen Kategorie zugeordnet.

## 4 " ZUGELASSENE KATEGORIEN

1. Schaumwein, auch PIWI Schaumwein
2. Perlwein, auch PIWI Perlwein
3. Blanc de Noir / Rosé / Weißherbst, auch PIWI Wein
4. Weißwein, trocken und halbtrocken bis inkl. 12,5 % vol vorh. Alkohol
5. Weißwein, trocken und halbtrocken mit mehr als 12,5 % vol vorh. Alkohol
6. Weißwein, Barrique und Holzeinfluss sensorisch wahrnehmbar
7. Wein, lieblich und edelsüß, auch PIWI Wein
8. Rotwein bis inkl. 12,5 % vol vorh. Alkohol
9. Rotwein, nicht holzbeeinflusst mit mehr als 12,5 % vol vorh. Alkohol
10. Rotwein, Barrique und Holzeinfluss sensorisch wahrnehmbar mit mehr als 12,5 % vol vorh. Alkohol
11. PIWI Weißwein, trocken und halbtrocken
12. PIWI Rotwein
13. Pet Nat Schaum- und Perlwein, auch PIWI Schaum- und Perlwein
14. Experimenteller, naturbelassener Stillwein, trocken und halbtrocken

## 5 " PROBENVERSAND

Je angestellter Probe sind drei vollausgestattete Flaschen für die Teilnahme am Wettbewerb termingerecht und frei Haus und mit dem Stichwort **\*ECOWINNER VERKOSTUNG\*** einzureichen. Die Versandadresse lautet:

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

Eingereichte Proben, die nicht den Kriterien entsprechen, werden nicht zurückgeschickt oder erstattet.

## 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 70 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 85 erreichten Bewertungspunkten.

## 10 " NUTZUNG DER AUSZEICHNUNGEN UND DES LOGOS

Die ausgezeichneten Weine dürfen in allen Veröffentlichungen \*EcoWinner Siegerweine\* genannt werden und mit der EcoWinner Medaille beworben werden. Außerdem wird eine entsprechende Urkunde zugesandt. Die Verwendung der digitalen EcoWinner Medaille, sowie textliche Hinweise auf den EcoWinner Siegerwein sind nur in direkter Verbindung mit dem Siegerwein und in der jeweiligen Kategorie zulässig. 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 Bioweine werden auf dem Internet-Portal **www.ecowinner.de** präsentiert. Weiterhin werden die Ergebnisse in Pressemitteilungen der Öffentlichkeit zugänglich gemacht. ECOVIN kann darüber hinaus verschiedene Veranstaltungen mit den EcoWinner Siegerweinen durchführen. Informationen über Weine, die nicht die für die Prämierung erforderliche Punktzahl erreicht haben, werden nicht veröffentlicht. Mit der Anstellung der Weine erklären Sie sich damit einverstanden, dass Ihre Daten ausschließlich zu Zwecken der Verkostungsdurchführung und der Veröffentlichung der Siegerweine genutzt werden.

## 12 " WEINKONTROLLE

Bei allen Weinwettbewerben in Deutschland führt die jeweils zuständige Weinkontrolle stichprobenweise Überprüfungen durch. Daher werden auch die EcoWinner Siegerweine nach dem Zufallsprinzip von der Weinkontrolle Rheinland-Pfalz überprüft.

## 13 " SCHLUSSBESTIMMUNGEN

Mit der Einsendung der Proben erkennt die Einsenderin / der Einsender die Teilnahmebedingungen und Bewertungsergebnisse an. Bei vorsätzlich falschen Angaben werden sämtliche Bioweine 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  
www.ecovin.de | www.ecowinner.de

Handelsregister: 5523 | Geschäftsführer: Ralph Dejas

