

ECO 2026
Winner



**DIE BESTEN
BIOWEINE
DEUTSCHLANDS.**

EINE PRÄMIERUNG VON ECOVIN.

ECOWINNER



ECOVIN – der Bundesverband Ökologischer Weinbau – größter Spezialverband für Bioweinproduzenten – veranstaltet in diesem Jahr zum 31. Mal 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	04. März - 03. Mai 2026
Öffnung der Registrierung	04. März 2026
Ende der Registrierung	03. Mai 2026
Einsendeschluss der Proben	15. Mai 2026
Verkostung	23. Juni 2026
Bekanntgabe der Gewinner	30. Juni 2026

VORAUSSETZUNG FÜR DIE TEILNAHME:

- ANMELDUNG " verbindlich über die [Anmeldeseite](#).
- WEINE "
 - + nur Bioweine (auch Schaum- und Perlweine) von anerkannten Biobetrieben, auch alkoholfreie Weine und Schaumweine sowie Traubensäfte
 - + 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](#) 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. Erhält eine Kategorie nicht mindestens 8 Einsendungen, wird sie ggf. einer anderen Kategorie zugeordnet.

4 " ZUGELASSENE KATEGORIEN

1. Schaumwein
2. Perlwein
3. Entalkoholisierter Schaumwein mit zugesetzter Kohlensäure
4. Entalkoholisierter Perlwein mit zugesetzter Kohlensäure
5. Blanc de Noir, Rosé, Weißherbst
6. Weißwein, trocken bis inkl. 12,5 % vol. vorh. Alkohol
7. Weißwein, halbtrocken bis inkl. 12,5 % vol. vorh. Alkohol
8. Weißwein, trocken mit mehr als 12,5 % vol. vorh. Alkohol
9. Weißwein, halbtrocken mit mehr als 12,5 % vol. vorh. Alkohol
10. Weißwein, Barrique und Holzeinfluss
11. Wein, lieblich und edelsüß
12. Rotwein bis inkl. 12,5 % vol. vorh. Alkohol
13. Rotwein, nicht holzbeeinflusst mit mehr als 12,5 % vol. vorh. Alkohol
14. Rotwein, Barrique und Holzeinfluss mit mehr als 12,5 % vol. vorh. Alkohol
15. PIWI Weißwein, trocken und halbtrocken
16. PIWI Rotwein
17. Pétillant Naturel (Pet Nat) Schaum- und Perlwein
18. Experimenteller, naturbelassener Stillwein, trocken und halbtrocken
19. Orangewein (maischevergorener Weißwein)
20. Entalkoholisierter Wein
21. Traubensaft

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 und in den sozialen Medien 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 beim Wettbewerb EcoWinner teilnehmenden Weine 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

