

# INTERNATIONALER GRAUBURGUNDER-PREIS 2022

## TEILNAHMEKRITERIEN

### 1. Allgemeines

Der Grauburgunder-Preis ist ein jährlich stattfindender Wettbewerb, der vom **Arbeitskreis Internationaler-Grauburgunder-Preis**, in Zusammenarbeit mit der **Naturgarten Kaiserstuhl GmbH** (Breisach) und dem **Badischen Weinbauverband** (Freiburg) international ausgeschrieben und ausgerichtet wird.

Ziel dieses Wettbewerbs ist, die Charakteristik der Grauburgunder-Weine herauszustellen und die Weinqualität sowie die Vermarktung der eingereichten Weine zu fördern.

Dem Verbraucher garantiert die Prämierung eine besonders hohe Qualität des Weines.

### 2. Teilnehmer

Teilnahmeberechtigt am „Internationalen Grauburgunder-Preis“ sind alle natürlichen und juristischen Personen, soweit sie Hersteller oder Vermarkter von Grauburgunder oder Ruländer sind. Es können Weine aus allen Weinbauländern eingereicht werden, sofern sie in einem vermarktungs- und verkehrsfähigen Zustand sind. Produzenten oder Vermarkter, die in den letzten Jahren gegen weinrechtliche oder sonstige einschlägige Bestimmungen verstoßen haben und rechtskräftig verurteilt wurden, sind von der Teilnahme am international ausgeschrieben Grauburgunder-Preis ausgeschlossen.

### 3. Zulassungsbedingungen

Um bei diesem international ausgeschrieben Grauburgunder-Preis zugelassen zu werden, müssen folgende Kriterien erfüllt sein:

- Das Produkt muss den jeweiligen nationalen Vorschriften bzw. den Verordnungen der Europäischen Union (EU) entsprechen.
- Bei Proben, die aus deutschen Anbaugebieten stammen, muss mindestens die Qualitätsstufe Qualitätswein (QbA) g.U. oder Deutscher Landwein g.g.A. vorliegen.
- Es können nur Proben angestellt werden, die in 0,375, 0,5, 0,75 und 1,5l Flaschen abgefüllt sind.
- **Tank- und Fassproben werden nicht angenommen.**
- Die eingereichten Weine müssen noch im Verkauf angeboten werden (Ausnahme Kategorie 5).
- Für jeden Wein ist ein Bescheid auf Zuteilung einer Amtlichen Prüfnummer für Qualitätswein b.A. in Kopie beizulegen, bei Landweinen eine Analyse eines zugelassenen Weinlabors.



GRAUBURGUNDER  
PREIS



**Zugelassen sind:** ausschließlich Grauburgunder- bzw. Ruländer-Weine, die unter diesen Bezeichnungen oder deren Synonymen benannt sind, z.B. Grauburgunder, Ruländer, Pinot gris, Pinot grigio, Malvoisie.

### Es gelten folgende Weinkategorien:

- 1. Frische, fruchtige Grauburgunder, trocken, mit klarer Sortentypizität**  
Ohne Holzfass- oder Barrique-Ausbau, trocken = Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker, Alkohol bis max. 13,0 vol % (Angabe laut Analyse)
- 2. Gehaltvolle, strukturierte Grauburgunder, trocken, ausdrucksstark und mit Burgunderprägung**  
Ausbau im großen Holzfass möglich, trocken = Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker, Alkohol über 13,0 vol % (Angabe laut Analyse)
- 3. Charaktervolle trockene Premium-Grauburgunder mit Komplexität und Lagerpotential, Flaggschiffe der einzelnen Produzenten (Grand Cru, Große Lage/Große Gewächse)**  
Trocken = max. 4g/l Restzucker, Ausbau in Edelstahl, großem Holzfass oder im neuen Barrique möglich. Bitte begrenzten Restzuckerwert beachten (Angabe laut Analyse).
- 4. Edelsüße Ruländer und Grauburgunder-Dessertweine**  
Angaben wie auf dem AP-Antrag (Angabe laut Analyse), Mindestanstellung am Wettbewerb sind 25 Weine
- 5. Gereifte, trockene Grauburgunder, bis Jahrgang 2016 oder älter**  
Trocken = Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker, keine Einschränkung beim Alkoholgehalt (Angabe laut Analyse). Mindestbestand 10 Flaschen für die Siegerehrung, Mindestanstellung am Wettbewerb sind 25 Weine
- 6. Weine der Gastregion Schweiz**  
In dieser Gruppe werden von uns alle Anstellungen aus dem Gastland in der Kategorie 1, 2 und 3 zusammengefasst und separat zusätzlich verkostet. Ausgenommen sind Weine der Kategorie 4 Süß- und Dessertweine sowie Kategorie 5 gereifte Weine. Hier gelten Alkohol- und Restzuckergehalte entsprechend dem Schweizer Weingesetz. Bitte Einsendeschluss beachten.

Es gelten die tatsächlichen Analysewerte, nicht der angegebene Wert auf dem Etikett (Vorsicht beim Auf- und Abrunden)!

In den Kategorien 1 – 4 gibt es keine Jahrgangsbeschränkung.

Je angestellter Probe sind **vier Flaschen** einzureichen.

Für Weine, die in die Top 10 bzw. in die Top 5 je Kategorie gelangen, sind für die Preisverleihung weitere Flaschen mit 50% Rabatt auf den Endkunden-Preis zur Verfügung zu stellen. Nähere Informationen erhalten die Top 10- bzw. Top 5-Sieger zeitnah vor der Veranstaltung. Es ist erwünscht, dass die fünf erstplatzierten Erzeuger der prämierten Weine pro Kategorie bei der Preisverleihung anwesend sind.



GRAUBURGUNDER  
PREIS



#### Ausschluss:

Weine mit unvollständigen Angaben können an der Verkostung nicht teilnehmen. Zugesandte Muster verbleiben im Eigentum des Arbeitskreises Internationaler Grauburgunder-Preis / Naturgarten Kaiserstuhl GmbH. Eine Rücksendungspflicht besteht nicht.

## 4. Teilnahmegebühren

Die **Teilnahmegebühr** beträgt pro angemeldetem Wein **90,00 € zzgl. 19 % Mehrwertsteuer** (Gesamtbetrag 107,10 € je angemeldetem Wein).

Ihre Anmeldung mit Weinpass/Weinpässen sowie eine Kopie des Bescheids auf Zuteilung einer Amtlichen Prüfungsnummer für Qualitätswein b.A. bei deutschem Wein (bei Landwein Analyse eines zugelassenen Weinlabors) senden Sie **zusammen mit den Weinen** an den Badischen Weinbauverband. Nach Eingang und Registrierung der Weine werden Ihre Daten an die Naturgarten Kaiserstuhl GmbH übergeben. Die Naturgarten Kaiserstuhl GmbH erstellt nach dem Anmelde- und Einsendeschluss eine Rechnung für die Anstellungen. Eingereichte Weine für die keine Teilnahmegebühr bezahlt wurde, werden bei der Verkostung nicht berücksichtigt.

## 5. Einsendung der Proben:

Die **Anlieferung der Weine ist ab dem 12.04.2022 möglich**. Bitte stellen Sie die Proben unter dem Stichwort „**Grauburgunder-Preis 2022**“ an. Bitte keine Vorabmeldung per Fax oder E-Mail.

**Es nehmen nur Proben teil, die frei Haus an folgende Adresse geliefert werden:**

Badischer Weinbauverband e.V.  
z. Hd. Manuela Krayer  
Intern. Grauburgunder-Preis 2022  
Merzhauser Str. 115  
D-79100 Freiburg  
Telefon: +49 (0) 761 4591017  
Mail: m.krayer@badischer-weinbauverband.de

**Anmeldungen aus der Schweiz bis 27.05.2022**  
Weinhotel Rolf Lang  
Intern. Grauburgunder-Preis 2022  
Im Grüt 1  
CH-4225 Brislach  
Telefon: +41 (0) 61683 1920  
Mail: info@weinhotel.ch

**Anmelde- und Einsendeschluss der Proben aus Deutschland und dem Ausland ist Freitag, 03.06.2022. Für Anmeldungen aus der Schweiz gilt Freitag, der 27.05.2022 als Anmeldeschluss.**

Proben, die nach diesem Termin eingehen, werden nicht berücksichtigt. Es besteht kein Anspruch auf Rücksendung der falschgelieferten oder nicht benötigten Proben.

#### Im Paket mit zu liefern sind:

- die ausgefüllte Anmeldung
- 4 Flaschen je Anstellung
- ausgefüllter Weinpass je Anstellung
- Analyse für jede Anstellung



GRAUBURGUNDER  
PREIS



## 6. Bewertung

Die sensorische Prüfung der Weine wird in Zusammenarbeit mit dem Badischen Weinbauverband (Freiburg) vorgenommen.

Eine Jury, aus fachlich qualifizierten, international erfahrenen Weinprüfern, (Leiter von Weinbetrieben, Kellermeister, Sommeliers, Weinfachjournalisten, Weinsachverständige) bewertet die Weine nach dem 100-Punkte-Schema in einer verdeckten Probe. Bei der Finalprobe werden keine Prüfer eingesetzt, deren Weine in die Finalrunde weitergekommen sind. Aus jeder Kategorie werden zunächst in einer Qualifizierungsprobe die Weine für die Finalprobe ausgelobt. Aus jeder Kommission kommen 30% der Punktbesten ins Finale (von den angestellten Weinen der Gastregion kommen die jeweils drei Punktbesten ins Finale).

In der Finalprobe werden dann die Siegerweine ermittelt. Hervorragende Weine, die mit 92,00 bis 100,00 Punkte bewertet werden, erhalten „fünf Sterne“; ausgezeichnete Weine mit einer Bewertung von 86,00 bis 91,99 Punkten erhalten „vier Sterne“ und sehr gute Weine mit einer Bewertung von 80,00 bis 85,99 Punkten erhalten „drei Sterne“.

## 7. Verkostungstermine

**Qualifizierungsprobe:** Mittwoch, 15.06.2022 und Mittwoch, den 22.06.2022

**Finalprobe:** Mittwoch, 29.06.2022 und als Alternativtermin der 06.07.2022

Die Verkostungen werden unter Beachtung der Corona-Hygiene-Verordnungen durchgeführt.

## 8. Auszeichnungen und Veröffentlichung

- Die drei punktbesten Weine aus jeder Kategorie erhalten einen Pokal mit Angabe der erreichten Sternezahl in der Urkunde. Die Top-Ten in Kategorie 1-3 und die Top Fünf in Kategorie 4+5 werden mit einer Urkunde ausgezeichnet.
- Die fünf erstplatzierten Betriebe jeder Kategorie werden zur Siegerehrung eingeladen.
- Von der Gastregion sollten die ersten drei Gewinner anwesend sein.
- Die **Siegerehrung mit Preisverleihung** findet am 15.07.2022 statt. Im Internet sind die Ergebnisse dann unter [www.grauburgunderpreis.de](http://www.grauburgunderpreis.de) publiziert.
- Alle Betriebe, deren Weine in die Finalprobe kommen, erhalten eine schriftliche Bewertung, der von Ihnen angestellten Weine.
- Ebenso besteht die Möglichkeit, Medaillen-Etiketten für die Weinflaschen zu erwerben. Ein Musterexemplar mit Bestellschein wird der Urkunde/der schriftlichen Bewertung beigelegt.
- Wein-Anstellungen, die in der Bewertung durch die Jury nicht die Finalrunde erreichen, werden nicht veröffentlicht.

## 9. Datenschutzbestimmungen

Die von den Teilnehmern angegebenen Daten werden ausschließlich zum Zweck der Durchführung des Grauburgunder-Preises verarbeitet. Die Namen und Betriebsdaten der Preisträger werden in der Siegerliste veröffentlicht.

**Gerichtsstand:** D-79206 Breisach am Rhein

Arbeitskreis Internationaler Grauburgunder-Preis und Naturgarten Kaiserstuhl GmbH

Zum Kaiserstuhl 18 | 79206 Breisach | [info@kaiserlich-geniessen.de](mailto:info@kaiserlich-geniessen.de) | [www.grauburgunderpreis.de](http://www.grauburgunderpreis.de) | Tel. 49 (0)7667 90685-0



GRAUBURGUNDER  
PREIS



NATURGARTEN  
KAISERSTUHL

## ANMELDUNG

### Absender/Rechnungsempfänger:

Vor-/ Nachname \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Land \_\_\_\_\_

Einreicher der Probe \_\_\_\_\_

Umsatzsteuer-ID \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

E-Mail \_\_\_\_\_

Anzahl der angemeldeten Weine \_\_\_\_\_

### Gebühren

Die Teilnahmegebühr beträgt pro angemeldeten Wein: **90,00 € + 19 % MwSt.** (gesamt 107,10 €/Wein).  
Nach dem Stichtag der Anmeldung zur Teilnahme am Wettbewerb erhalten Sie von uns eine Rechnung  
entsprechend der Anzahl der angemeldeten Weine.

**Achtung:** Bei der Anlieferung der Proben ist die Anmeldung / der Weinpass je angestelltem  
Wein der Lieferung beizulegen.

Die **schriftliche Anmeldung** zur Teilnahme und die **Einsendung der Proben aus Deutschland** und dem  
Ausland **vom 12.04.2022 bis spätestens Freitag, 03.06.2022**, für Einsendungen aus der Schweiz bis zum  
**Freitag, den 27.05.2022**, zu richten an:

Badischer Weinbauverband e.V.  
z. Hd. Manuela Krayer  
Internationaler Grauburgunder-Preis  
Merzhauser Straße 115  
D - 79100 Freiburg  
Telefon: +49 (0)761 4591017  
E-Mail: m.krayer@badischer-weinbauverband.de

**Anmeldungen aus der Schweiz:**  
Weinhotel Rolf Lang  
Internationaler Grauburgunder-Preis  
Im Grüt 1  
CH - 4225 Brislach  
Telefon: +41 (0)616831920  
E-Mail: info@weinhotel.ch



GRAUBURGUNDER  
PREIS



## WEINPASS

Für den international ausgeschriebenen Grauburgunder-Preis 2002 melden wir

Firma \_\_\_\_\_

folgenden Wein an: (Für jeden Wein ist ein Anmeldeformular auszufüllen)

### 1. Weinbezeichnung (Angaben wie auf AP-Antrag/ Losnummer bei Landwein (LW))

Jahrgang \_\_\_\_\_

Lage \_\_\_\_\_

Sortenbezeichnung \_\_\_\_\_

Qualitätsstufe \_\_\_\_\_

Zusatzbezeichnung \_\_\_\_\_

Herkunftsland \_\_\_\_\_

Weinbaugebiet \_\_\_\_\_

A.P. Nummer/Losnummer bei LW \_\_\_\_\_

### 2. Kategorie

- Frische, fruchtige Grauburgunder, trocken**, mit klarem Sortentypizität, ohne Holzfass- oder Barrique-Ausbau, trocken ausgebaut, (Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker), Alkohol bis max. 13,0 vol. % (Angabe laut Analyse).
- Gehaltvolle, strukturierte Grauburgunder, trocken**, ausdrucksstark und mit Burgunderprägung. Ausbau im großen Holzfass möglich, Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker, ohne Ausbau und Lagerung im neuen Holzfass oder Barrique, Alkohol über 13,0 vol. % (Angabe laut Analyse).
- Charaktervolle trockene Premium-Grauburgunder** mit Komplexität und Lagerpotential, Flaggschiffe der einzelnen Produzenten (Grand Cru/Große Lage/Große Gewächse), max. 4,0 g/l Restzucker, Ausbau in Edelstahl, großem Holzfass oder im neuen Barrique möglich. Bitte begrenzten Restzuckerwert beachten (Angabe laut Analyse).
- Edelsüße Ruländer und Grauburgunder-Dessertweine**  
Mindestanstellung 25 Weine (Angabe laut Analyse).
- Gereifte Grauburgunder**, trocken, Säure + 2,0 g/l, max. 9,0 g/l Restzucker, keine Einschränkung beim Alkoholgehalt, ab Jahrgang 2016 oder älter. (Angabe laut Analyse).
- Grauburgunder aus der Gastregion Schweiz**, In dieser Gruppe werden von uns alle Anstellungen die in der Kategorie 1, 2 und 3 zusammengefasst und separat zusätzlich verkostet. Ausgenommen sind Weine der Kategorie 4 Süß- und Dessertweine sowie Kategorie 5 gereifte Weine. Hier gelten Alkohol- und Restzuckergehalte entsprechend dem Schweizer Weingesetz.

### 3. Analytische Werte

Vorhandener Alkohol % vol. \_\_\_\_\_ Gesamtsäure g/l \_\_\_\_\_

Restzucker g/l \_\_\_\_\_ zfr. Extrakt g/l \_\_\_\_\_