



## INTERNATIONALER PREIS DES SILVANER FORUMS powered by VINUM Weinmagazin

### Edition 2024 - Teilnahmebedingungen

#### [ART. 1] ZIELE DES WETTBEWERBS

Der Wettbewerb «INTERNATIONALER PREIS DES SILVANER FORUMS powered by VINUM Weinmagazin» will den aktuellen Stand der Qualität und die Marktpräsenz der Rebsorte Silvaner dokumentieren. Ziel ist es, die individuelle Qualität der Weine hervorzuheben und jene mit hohem Niveau zu prämiieren. Auch soll der Wettbewerb die Bekanntheit und den Qualitätsstandard der Weine einem internationalen Publikum näherbringen. Das Ergebnis soll gleichzeitig Ratgeber für Weinkonsumenten und Weinfachleute sein.

#### [ART. 2] VERANTWORTLICHKEITEN UND STRUKTUREN

Der Wettbewerb «INTERNATIONALER PREIS DES SILVANER FORUMS powered by VINUM Weinmagazin» ist ein Projekt des Silvaner Forum e.V., Alzey und des Weinmagazins VINUM, Intervinum AG, Zürich, Schweiz. Das Silvaner Forum e.V. ist verantwortlich für die Organisation und Durchführung des gesamten Projektes und stellt die Infrastruktur und das Personal dafür zur Verfügung. Die ausschließliche Zuständigkeit zur Klärung von möglichen Streitfragen liegt beim Silvaner Forum e.V.

#### [ART. 3] ZULASSUNG UND AUSWAHL DER WEINE

Der Wettbewerb steht allen Weinen aus den Anbaugeländern Europas offen, die die unter Punkt 4 definierten Kriterien erfüllen. Anstellen kann jeder europäische Weinerzeuger, Weingut, Winzergenossenschaft, Weinkellerei, ggf. auch Fachhändler (in Abstimmung mit dem Winzer, um Doppelanstellungen zu vermeiden). Zugelassen sind die geläufigen Spielarten des Silvaners (Grüner Silvaner, Gelber Silvaner, Blauer Silvaner, Roter Silvaner) sowie bekannte Synonyme.

##### **Nicht zugelassen sind Cuvées mit Silvaner.**

Für die Zulassung müssen folgende Bedingungen erfüllt sein:

- ausschließlich in Flaschen abgefüllte Weine, die aus einem einheitlichen Los stammen und mit endgültigem Etikett (gemäss jeweiligen nationalen Vorschriften) versehen sind
- Produktions- und Vorratsmenge: mindestens 200 Flaschen jedes angestellten Weines müssen zum Zeitpunkt der Resultatbekanntgabe – November 2024 – im Handel oder im Weingut verfügbar sein.
- Literflaschen sind nicht zugelassen.

#### [ART. 4] WETTBEWERBSKATEGORIEN

In folgenden sechs Kategorien werden Auszeichnungen vergeben:

- Kategorie 1: **Basic** Gutsweine, Ortsweine, o.Ä. ohne regionale Spezifizierung auf dem Etikett. (max. 9 g/l Restzucker)
- Kategorie 2: **Premium** Lagenweine, Top-Weine des Weinguts ohne weitere Einschränkung (max. 9 g/l Restzucker)
- Kategorie 3: **Modern** Orange, Natural, Landwein, Amphore, Low Intervention (max. 9 g/l Restzucker)
- Kategorie 4: **Matured** Silvaner trocken, Jahrgang 2019 oder älter, mit/ohne Lagenbezeichnung (max. 9 g/l Restzucker)
- Kategorie 5: **Sweet** Beerenauslese, TBA, Eiswein, Vendange Tardive o.ä.
- Kategorie 6: **Sparkling** Schaumweine aus 100% Silvaner, Brut, Brut Nature, Extra Brut, Zero Dosage, nur traditionelle Flaschengärung

Eine Kategorie ist wettbewerbsrelevant ab 30 eingereichten Weinen. Nach Anmeldung wird die Zuordnung zur Kategorie geprüft und gegebenenfalls angepasst.

### Sonderauswertung/-preise:

Silvaner des Jahres national	Wein mit der höchsten Punktzahl aus den Kategorien 1 – 4, Herkunftsland Deutschland
Silvaner des Jahres international	Wein mit der höchsten Punktzahl aus den Kategorien 1 – 4, Herkunftsland nicht Deutschland
Sonderpreis der Jury	Wein mit besonderer Qualität laut Wertung der Juroren

**Best Buy** Auszeichnung für Silvaner, mit der höchsten Punktzahl zu einem bestimmten Preis (es gilt der angegebene Ab Hof Preis)

- > Sub-Kategorie 1: bis 9,99 €
- > Sub-Kategorie 2: von 10,00 € bis 14,99 €
- > Sub-Kategorie 3: von 15,00 € bis 19,99 €
- > Sub-Kategorie 4: über 20,00 €

Weine mit folgenden Bewertungen erhalten zusätzlich eine Urkunde:

<b>Platin</b>	überragend, 95 bis 100 Punkte
<b>Gold</b>	herausragend, 90 bis 94 Punkte
<b>Silber</b>	ausgezeichnet, 86 bis 89 Punkte

## [ART. 5] VERKOSTUNG UND BEURTEILUNG DER WEINE

Die Verkoster-Jury besteht aus national und international anerkannten, fachlich qualifizierten Weinexperten aus den unterschiedlichen Bereichen wie Presse, Handel, Produktion, Verbrauch und Gastronomie/HoReCA. Die Jury-Experten werden offiziell kommuniziert. Die Auswahl der Juroren und Jurorinnen obliegt der Wettbewerbsleitung.

Alle korrekt angemeldeten Weine werden entsprechend der definierten Kategorie einzeln verkostet. Die Verkostung erfolgt jeweils blind, unter Wahrung der Anonymität. Die Bewertung der Weine erfolgt in Form von Punkten – nach der Wertungsskala von 100 Punkten – und einer Kommentarbeschreibung.

Die jeweils besten Weine in allen Kategorien (Finalweine) werden in einer zusätzlichen Runde (Finalrunde) verkostet. Mittels dieser finalen Gegenverkostung werden die endgültigen Podestplätze pro Kategorie sowie die Sonderpreise final festgelegt. Bei Bewertungsdifferenzen bezüglich Bepunktung zwischen Jury-Verkostung und Finalverkostung gilt jeweils die höher erzielte Punktzahl als finale Punktzahl. Die Entscheidungen der Jury sind nicht anfechtbar.

## [ART. 6] ANMELDUNG UND KOSTEN

### 6.1. Einschreibung der Weine

Die Teilnehmer füllen für jeden Wein ein Anmeldeformular aus und bestätigen damit, dass sie sich mit dem Reglement einverstanden erklären. Bei der Einschreibung erhält jeder Wein eine Identifikationsnummer, die er bis zum Ende des Wettbewerbs beibehält.

Das Online-Anmeldeformular enthält für jeden Wein:

- Name des Weines
- Adresse des Erzeugers
- Ursprung und/oder die Herkunft des Weines
- Rebsorte(n), Jahrgang, Weinkategorie, Alkoholgehalt (lt. Etikett), Restzuckergehalt\*
- Anzahl der produzierten Flaschen
- Verkaufspreis inkl. MwSt. an Privatkunden
- Adresse des Rechnungsempfängers

\* Eine unzutreffende oder fehlende Restzucker-Deklaration führt zur Disqualifikation des Weines, weil die Gruppierung der Weine in den einzelnen Kategorien nach Restzuckergehalt erfolgt. Die korrekte Angabe ist aus Gründen der Fairness unverzichtbar.

Anmeldung nur online unter <http://www.vinum.de/silvanerpreis>

Hotline für Rückfragen ☎ : +49 (0)931-390 11-18 ✉ [Andreas.Goepfert@haus-des-frankenweins.de](mailto:Andreas.Goepfert@haus-des-frankenweins.de)

**Nach der Online-Anmeldung bekommt jeder Teilnehmer eine schriftliche Teilnahmebestätigung. Diese Bestätigung ist verpflichtend.**

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, alle unvollständig oder fehlerhaft eingereichten Anmeldungen zu stornieren, sowie die nicht mit der Ausschreibungsordnung übereinstimmenden Weinproben vom Wettbewerb auszuschließen. Die Anmeldung im Netz gilt als Basis für die Rechnungsstellung. Die Rechnungsstellung erfolgt durch das Silvaner Forum e.V., Alzey.

### 6.2. Anzahl Flaschen und Teilnahmegebühren

Für jeden angemeldeten Wein müssen **3x (drei) Flaschen** zur Verfügung gestellt werden, unabhängig vom Verschluss.  
Werden weniger Flaschen pro Anstellung eingesendet, kann der Wein ggf. nicht an einer Finalrunde teilnehmen.

Anmeldegebühr für jeden Wein **75 €**  
Die Zahlung erfolgt nach Rechnungsstellung per Bankeinzug oder Überweisung. Anfallende Bankgebühren werden nicht übernommen. Die getätigten Zahlungen können in keinem Fall zurückerstattet werden, auch wenn die Anmeldung storniert werden sollte.

### 6.3. Termine und Lieferadressen

#### **Anmeldeschluss zur Teilnahme**

Annahmestelle für die Weine  
(inkl. Fassmuster)

**14.09.2024**

bis zum 27.09. 2024 (eintreffend)

Internationaler Preis des Silvaner Forums  
c/o Haus des Frankenweins  
Hertzstraße 12  
97076 Würzburg

Der Versand erfolgt auf Kosten und Gefahr der Teilnehmer. Bitte Ausdruck der Anmeldung dem Paket beifügen.  
Per Nachnahme zugesandte Weinproben werden nicht angenommen.  
Alle Weinproben die nicht lückenlos dem eingereichten Anmeldeformular entsprechen, werden abgelehnt.  
Die nicht konformen Weinproben werden nicht zurückgesandt und verbleiben im Besitz des Veranstalters.

Jury-Verkostung

14./15.10. 2024

Bekanntgabe der Resultate

ab 25.10. 2024

#### **[ART. 7] SCHLUSSBESTIMMUNGEN**

Mit der Einreichung der Teilnahme, wird das vorliegende Reglement ausdrücklich und vorbehaltlos anerkannt. Die Resultate sind endgültig, es gibt keine Rekursmöglichkeit.

Sollte aufgrund vom Veranstalter nicht zu verantwortenden Umständen kein reibungsloser Ablauf des Wettbewerbs möglich sein, kann der Veranstalter dafür auf keinen Fall haftbar gemacht werden. Der Veranstalter übernimmt keinerlei Haftung im Falle von Diebstahl, Verlust, Verzug oder Schäden bei der Lieferung der Probeflaschen.

Der Veranstalter kann die zum Wettbewerb eingereichten Probeflaschen nach dem Wettbewerb für eine Charity-Aktion, zu Werbe- oder Schulungszwecken verwenden. Sie werden den Weinproduzenten nicht zurückgeschickt.