

Anstellen zum „Wein des Monats“ – Sommer 2026

Der DEHOGA Baden-Württemberg zeichnet gemeinsam mit dem Badischen Weinbauverband und dem Weinbauverband Württemberg hervorragende Restaurants mit dem Siegel „Haus der Baden-Württemberger Weine“ aus. Im Rahmen dieser Auszeichnung werden diesen Betrieben und unseren Schmeck den Süden -Gastronomen ausgewählte „Monatsweine“ angeboten – sechs Sommer- und sechs Winterweine.

Die Auswahl der Monatsweine findet im Rahmen einer professionellen Blindverkostung statt. Das Verkostungsteam besteht aus Sommeliers, Gastronomen und Vertretern der beiden Weinbauverbände. Alle Weine werden sortenbezogen blind verkostet und bewertet.

Jetzt neu zeichnen wir auch die Kategorie **alkoholfreie Weine** und **alkoholfreie Schaumweine** aus.

Hierzu können Sie Ihren Wein anstellen.

Vorteile für Erzeuger:

- Zusätzlicher, exzenter Vertriebskanal in ausgezeichneter Gastronomie und Aufbau neuer Partnerschaften
- weitere Vermarktungschancen z.B. auf dem Jahrestreffen der SDS-Gastronomen
- Listung der Gewinner und der Top 20 Betriebe auf unsere Homepage
- **Auszeichnung der 6 Gewinner & der Gewinner in der Kategorie alkoholfrei** mit gerahmter Urkunde durch das Ministerium für Ernährung, Ländlicher Raum und Verbraucherschutz bei der Eröffnung der Spargelwochen der „Schmeck den Süden“-Gastronomen, der Veranstaltungstermin & -ort wird noch bekannt gegeben.

Teilnahmebedingungen:

- Erfüllen der unten aufgeführten Werte – pro Wein werden 2 Flaschen benötigt
- Je Wein muss ein Anmeldeformular eingereicht werden
- Anstellgebühr von 49€uro inkl. MwSt. je angestellten Wein
Die Rechnungserstellung erfolgt nach der Verkostung durch das Weininstitut Württemberg GmbH.
Dies gilt für die angestellten württembergischen und badischen Weine gleichermaßen.

Die Anmeldeformulare können auf der Homepage der jeweiligen Verbände heruntergeladen werden.
Bitte senden Sie bis zum **02. März 2026** Ihre Proben an:

Weinbauverband Württemberg e.V., Hirschbergstraße 2, 74189 Weinsberg, Tel.-Nr. 07134/527970.

Dem folgenden Profil sollten die Weine als Essensbegleiter entsprechen:

Rotwein: Alkohol: 12,0 bis 13,5 Vol%; Geschmacksrichtung: trocken

Roséwein: Alkohol: 11,5 bis 13,0 Vol%; Geschmacksrichtung: trocken

Weißwein: Alkohol: 11,5 bis 13,0 Vol%; Geschmacksrichtung: trocken

Entalkoholierter/alkoholfreier Wein
Schäumendes Getränk aus entalkoholisiertem/alkoholfreiem Wein

Bitte senden Sie die Analysewerte mit den Weinen mit.

Die Verkostung findet **am 11. März 2026 ab 10:00 Uhr** in Weinsberg, Hirschbergstraße 2 statt.

Die Weine werden für den Zeitraum Mai bis Oktober 2026 ausgesucht.

Bei Fragen wenden Sie sich bitte an Ihren **Weinbauverband**.