

# DIE SPITZE DER BADISCHEN FRÜHLINGS-UND SOMMERWEINE

Frisch, lebendig, jung, fruchtig – so schmecken typische Frühlings- und Sommerweine.

Der Badische Weinbauverband präsentierte erstmals mit dem Jahrgang 2003 eine Auswahl der besten Weine dieses Profils. 2.421 Weine wurden seither im Rahmen der Badischen Weinprämierung – dem Wettbewerb mit dem höchsten Anspruch an die Qualifikation der Prüfer und einer neutralen Durchführung – angestellt, um sich zur „**Spitze der Badischen Frühlings- und Sommerweine**“ zählen zu dürfen. 1.279 Weine der Jahrgänge 2003 – 2018 durften und dürfen mit dieser Auszeichnung beworben werden.

Der Anspruch ist hoch: ein Wein, der sich zur „**Spitze der Badischen Frühlings- und Sommerweine**“ zählen darf, wurde zuvor mit der Goldmedaille der Badischen Weinprämierung ausgezeichnet.

Zugelassen sind Weißweine und Weißweincuvées der Geschmacksrichtung trocken und halbtrocken Spätburgunder Rosé (Geschmacksrichtung trocken), **Pinot Noir Blanc de Noirs (trocken)**, sowie Weißherbst (Geschmacksrichtung halbtrocken), aus dem Jahrgang 2019. **Der vorhandene Alkoholgehalt ist bis auf 12,99% Vol. begrenzt (Alkohol lt. Etikett = max. 12,5% Vol!!!)**. Die Bestimmungen über die Gütezeichenverleihung und gebietliche Weinprämierung in Baden sind hierbei ebenfalls zu beachten.



Die Verkostung findet am:

**\*\* 19. Februar 2020** (Anmeldeschluss 31. Januar 2020)



im Badischen Weinbauverband statt.

Wir bitten die Weine mit dem beigefügten Formular, durch Kennzeichnung unter **Punkt 3.3** , anzumelden und hereinzugeben (bitte ggf. Kopien machen od. Formular unter [www.badischer-weinbauverband.de](http://www.badischer-weinbauverband.de) downloaden).

Der Badische Weinbauverband möchte im Rahmen seiner Prämierungsoffensive die außerordentliche Qualität prämiierter Weine in der Öffentlichkeit verstärkt darstellen und damit die Weingüter und Winzergenossenschaften in ihrem Qualitätsstreben aktiv unterstützen.

Weine, die mit einer Medaille der **Badischen Weinprämierung** ausgezeichnet werden, sind von bester Qualität und stellen die „Spitze“ unserer Produkte dar, die der anspruchsvolle Verbraucher wünscht.

**\*\* Achtung:** Es findet nur ein Verkostungstermin statt

