



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 angebaut, (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.



GRAUBURGUNDER
PREIS



NATURGARTEN
KAISERSTUHL

3. Analytische Werte

Vorhandener Alkohol % vol. _____

Gesamtsäure g/l _____

Restzucker g/l _____

zfr. Extrakt g/l _____