

**Melden Sie Ihre Weine jetzt an. Eine internationale Jury prämiert.
 Wer nicht dabei ist, kann nicht gewinnen!**



TERMINE, EINREICHUNGSMODALITÄTEN UND DEGU-NUMMERN

AUGUST

Rosé, Weißherbst und Blanc de Noir (06)

Jahrgang 2008 und 2009, trocken ausgebaut, QbA bis Spätlese

Einsendeschluss: 30. Juli 2010

AUGUST

Riesling (07)

Jahrgang 2008 und 2009, trocken bis edelsüß, alle Qualitätsstufen

Einsendeschluss: 30. Juli 2010

AUGUST

Silvaner (08)

Jahrgang 2008 und 2009, trocken bis edelsüß, alle Qualitätsstufen

Einsendeschluss: 30. Juli 2010

SEPTEMBER

Weiß- & Grauburgunder, Chardonnay (09)

Jahrgang 2008 und 2009, trocken bis edelsüß, alle Qualitätsstufen, Reinsortig oder als Cuvée, auch Barriqueausbau

Einsendeschluss: 30. Juli 2010

OKTOBER

Rote Burgunder (als Rotwein ausgebaut) (10)

Spätburgunder, Samtrot, Sankt Laurent, Schwarzriesling, trocken ausgebaut, 2007 bis 2009, Reinsortig oder als Cuvée, auch Barriqueausbau

Einsendeschluss: 31. August 2010

NOVEMBER

Rote Cuvées (11)

Alle roten Rebsorten im Cuvée ausgebaut, 2007 bis 2009, trocken ausgebaut, auch Barriqueausbau

Einsendeschluss: 30. Oktober 2010

DEZEMBER

Schaumweine (12)

Alle Rebsorten, alle Schaumweintypen, alle Geschmacksrichtungen

Einsendeschluss: 30. Oktober 2010



WEINWETTBEWERBE 2010

IHRE VORTEILE

- Die Siegerweine erhalten die begehrte werbewirksame und repräsentative Urkunde.
- In SAVOIR-VIVRE und im Internet unter www.savoirvivre.de wird ausführlich über die Wettbewerbe berichtet. Die Ergebnisse sind für viele Weinkenner, Gastronomen, Wein-Fachhändler, Journalisten eine wichtige Orientierung bei der Kaufentscheidung und werden traditionell erwartet.
- SAVOIR-VIVRE erreicht viele interessierte Endverbraucher, die sonst keine Fachzeitschriften mit Weinwettbewerben lesen. Berichte über SAVOIR-VIVRE-WETTBEWERBE erhalten besonders viel Aufmerksamkeit. Prämierte Weingüter finden deshalb über SAVOIR-VIVRE schnell neue Käufer.



UNSERE LEITENDEN SOMMELIERS



Geleitet werden die Weinwettbewerbe von den SAVOIR-VIVRE-Sommeliers Petra Mommens (Sommelière im Hamburger 5 Sterne-Hotel LOUIS C. JACOB) und Paul Falkowski (langjähriger Redakteur bei der Zeitschrift DER FEINSCHMECKER).

Petra Mommens
 Sommelière im Hamburger
 5 Sterne-Hotel LOUIS C. JACOB



Paul Falkowski
 Langjähriger Redakteur bei der
 Zeitschrift DER FEINSCHMECKER

UNSERE JURY

Die international besetzte Jury besteht aus Önologen, Sommeliers, Winzern, Köchen, Wein-Importeuren, Top-Gastronomen und Wein-Journalisten. Die Degustationen werden im Blindtest durchgeführt und die Weine nach dem 100 Punkte-System bewertet.

WEINWETTBEWERBE 2010: ANMELDUNG

WEINPASS

Für folgende Degustationen melde ich mich an (Bitte pro Wein nur einen Weinpass ausfüllen!):

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Rosé, Weißherbst und Blanc de Noir (06) | <input type="checkbox"/> Rote Burgunder (10) |
| <input type="checkbox"/> Riesling (07) | <input type="checkbox"/> Rote Cuvées (11) |
| <input type="checkbox"/> Silvaner (08) | <input type="checkbox"/> Schaumweine (12) |
| <input type="checkbox"/> Weiß- und Grauburgunder, Chardonnay (09) | |

Weinbezeichnung (zur Veröffentlichung): _____

Jahrgang: _____ Anbauggebiet: _____

Lage: _____

Rebsorte/n (in %): _____

Alkoholgehalt (% vol.): _____ Ladenverkaufspreis in € inkl. MwSt.: _____

Flascheninhalt in Liter: _____ Restzucker (g/l): _____

Gesamtsäure (g/l): _____ Los-Nr. / AP-Nr.: _____

ANMELDEDATEN (Wenn Sie mehrere Weine einreichen, muss der Weinpass ab hier nur 1x ausgefüllt werden!)

Einreicher

Weingut: _____

Vorname: _____ Name: _____

Straße mit Hausnr.: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Erzeuger:

identisch mit Einreicher

Vorname: _____ Name: _____

Straße / Hausnr.: _____

PLZ: _____ Ort: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Rechnungsempfänger: Einreicher Erzeuger

Zahlung/Teilnahmegebühren:

Es werden nur die Weine (Proben) verkostet, für die die Zahlungseingänge bis Teilnahmeschluss bei uns vorliegen. Ihre Rechnung erhalten Sie umgehend nach Zahlungseingang. Preis pro eingereichter Probe: 95,- € zzgl. 19% MwSt., **gesamt 113,05 €**

Die Gebühr für ____ Proben ist – bis zum Teilnahmeschluss eingehend – auf folgendes Konto zu überweisen:

Empfänger: SAVOIR-VIVRE | Konto-Nr.: 649 946 639 | BLZ: 200 300 00 | HypoVereinsbank

Verwendungszweck: Degu (Bitte Wein-Nummer angeben) (SWIFT: HYVEDEMM300 / IBAN: DE 94 2003 0000 0649 9466 39)

Bitte buchen Sie die Teilnahmegebühren von meinem/unserem Konto ab:

Kontoinhaber: _____ Konto-Nr.: _____

Bank/Sparkasse: _____ BLZ: _____

Datum: _____ **Unterschrift:** _____

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

- Alle Trauben stammen ausschließlich aus Deutschland.
- Die Weine entsprechen den Regelungen, Herstellungs- und Bezeichnungsvorschriften Deutschlands und der Europäischen Union.
- Die Produkte sind entsprechend Anhang I der gemeinsamen Marktordnung der Europäischen Gemeinschaft Verordnung (EG) Nr. 1493/1999 zum direkten menschlichen Verzehr zugelassen und verkehrsfähig.
- Je Probe werden drei Flaschen kostenlos und frei Haus an die folgende Anschrift gesendet:
VIVRE-CULINARIUM | Rothenbaumchaussee 27 | 20148 Hamburg
- Die Probe muss spätestens bis Teilnahmeschluss bei der o.g. Adresse eingegangen sein. Später eingesendete Weine können leider nicht bewertet und nicht zurückgesandt werden.
- Der Zahlungseingang der Teilnahmegebühr muss bis zum Teilnahmeschluss spätestens auf das o. g. Konto erfolgen.
- Selbstverständlich können Sie mit mehreren Weinen in einer Kategorie teilnehmen.

Haben Sie noch Fragen ? Wir stehen Ihnen selbstverständlich gern zur Verfügung:

Telefon 040 / 370 818 20 36 | Fax 040 / 45 41 91 | E-Mail: degu@savoirvivre.de

Bitte faxen oder mailen Sie uns Ihre ausgefüllte und unterzeichnete Anmeldung an: 040 / 454191 oder degu@savoirvivre.de

PFLICHTLEKTÜRE FÜR GENIESSER

Alles im Leben hat seine Zeit. Zuerst Hektik und Stress in Familie und Beruf: Hausbau, Kindererziehung und Karriere. Doch schließlich kommt der Moment der Entdeckung: Die Kunst des Lebens – das, was die Franzosen mit Savoir-vivre umschreiben.

Man isst nicht, um satt zu werden, sondern man genießt. Zum Reisen werden schöne Ziele gesucht, unbekannte Regionen entdeckt. All dies finden Sie in unserer Zeitschrift SAVOIR-VIVRE, dem Nachrichten-Magazin für Genießer. Mit Empfehlungen und Bewertungen, auf die Sie sich verlassen können.

Treten Sie ein in den Dialog mit dem guten Geschmack.

Das alles finden Sie in SAVOIR-VIVRE:

- Spitzenköche präsentieren atemberaubende Lieblingsgerichte, kulinarische Überraschungen und verraten professionelle Kniffe für die Zubereitung.
- Tester und Sommeliers bewerten die schönsten Restaurants und führen Wein- und Spirituosen-Degustationen durch.
- VIVRE-Autoren finden für Sie die schönsten Urlaubsziele, empfehlen Ihnen regionale Spezialitäten und Unterkünfte und testen die Angebote für Sie.



www.savoirvivre.de