

Information zur Abgabe der Weine

Verkostung Pétillant Naturel (Pet Nat)

Vinaria, Österreichs Zeitschrift für Weinkultur, wird sich in einer der kommenden Ausgaben mit Perl- und Schaumweinen aus der Gruppe der Pétillant Naturel beschäftigen, die somit nach der Méthode Rurale (Ancestrale) hergestellt sind (also nur EINE Gärung; Endgärung in Flasche). Wir laden Sie ein, sich mit Ihren Weinen an dieser Verkostung zu beteiligen. Die Zahl der Proben ist nicht limitiert.

Pétillant Naturel – Perl- oder Schaumweine

Kategorien	Perl- oder Schaumwein (je nach Druck in bar) aus Trauben
Herstellungsart	Méthode Rurale
Sorten	alle Qualitätsweinsorten, weiß & rot
Restzucker	brut naturelle, extra brut, brut
Herkunft	Österreich

Voraussetzungen für die Teilnahme sind:

- Einsendung von **3 Flaschen pro Wein**
- **Ausgefülltes Formblatt** an Vinaria **faxen oder mailen** UND in **Kopie den Weinen beilegen!**

Letzter Abgabetermin ist Mittwoch, der 9. Februar 2022

Abgabeort	ÖWI – ÖSTERREICH WEIN Institut 2100 Korneuburg, Josef-Hafner-Straße 4 T. +43 2262 62546
Abgabezeiten	Mo-Do 8.00–16.00 Uhr, Fr 8.00–14.00 Uhr

Kennwort „Vinaria – Pet Nat“ bitte groß am Karton anschreiben.

Rückfragen bezüglich der Verkostung: Peter Schleimer +43 650 5891313

Ich bedanke mich im Namen von Vinaria für die traditionell gute Zusammenarbeit und wünsche ein weiterhin erfolgreiches Jahr!



Peter Schleimer, Chefredakteur
peter.schleimer@lwmedia.at

Verkostungsanmeldung: PET NAT

Letzter Abgabetermin ist Mittwoch, der 9. Februar 2022

Abgabeort ÖWI – ÖSTERREICH WEIN Institut
 2100 Korneuburg, Josef-Hafner-Straße 4
 T. +43 2262 62546
Abgabezeiten Mo–Do 8.00–16.00 Uhr, Fr 8.00–14.00 Uhr

Kennwort „Vinaria – Pet Nat“ bitte groß am Karton anschreiben.

Für die Einreichung der Weine wird eine Verkostungsgebühr von € 30,- für die erste Probe und € 25,- für jede weitere Probe in Rechnung gestellt. (Preise inkl. Steuern)

Weingut

.....

Telefon **E-Mail**

Bezeichnung, Qualitätsstufe Rebsorten, Jahrgang	Ausbauweise (z. B. Stahltank)	Verschluss	Alkohol	Restzucker	Preis für Letzt- verbraucher

Ich möchte an dieser Verkostung mit dem/den oben genannten Wein(en) teilnehmen und erkläre mich mit der Veröffentlichung des Verkostungsergebnisses einverstanden. Verkostete Weine mit einer Wertung unter 13 Punkten werden nicht veröffentlicht.

Nur für **Vinaria-Speziell Partner**

- Ich bin Vinaria-Speziell Partner, für mich entfällt die Verkostungsgebühr von € 30,- für die erste Probe, für jede weitere werden mir € 25,- verrechnet. (Preise inkl. Steuern)
- Bitte lassen Sie mir Informationen über Vinaria-Speziell Partner zukommen.

Rechnungsadresse **Datum, Unterschrift**

(Falls nicht ident mit oben)

.....

.....