

INFORMATIONEN ZUR ABGABE DER WEINE

VERKOSTUNG NEUBURGER

Vinaria, Österreichs Zeitschrift für Weinkultur, widmet sich in einer der kommenden Ausgaben Weißweinen aus der Sorte Neuburger. Zugelassen sind sowohl (mindestens ein) aktuelle Jahrgänge sowie gereifte Weine. Wir laden Sie ein, sich mit Ihren Weinen an dieser Verkostung zu beteiligen. Die Anzahl der Proben ist nicht beschränkt.

Neuburger

Jahrgang	zumindest ein aktueller Jahrgang, beliebig viele weitere
Sorten	Neuburger
Restzucker	trocken & halbtrocken
Kategorien	keine Beschränkung
Herkunft	Österreich

**Wichtig: FASSPROBEN SIND NICHT ZUGELASSEN
(Anfragen wegen verspäteter Fülltermine bitte an Kontaktadresse unten).**

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: Montag, der 24. April 2023

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 – Neuburger“ bitte groß am Karton anschreiben.

Bitte legen Sie dieses Formblatt den Proben bei.

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

vinaria

ÖSTERREICHS ZEITSCHRIFT FÜR WEINKULTUR

VERKOSTUNGSANMELDUNG „NEUBURGER“

Letzter Abgabetermin: Montag, der 24. April 2023

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 – Neuburger“ bitte groß am Karton anschreiben.

Bitte legen Sie dieses Formblatt den Proben bei.

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

Weingut

Telefon

E-Mail

Bezeichnung Rebsorte / Jahrgang	Ausbauweise Stahltank, Holzfass, Barrique	Verschluss	Alkohol	Restzucker in g/l	Preis für Letztverbraucher

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 14,0 Punkten werden nicht veröffentlicht.

- Ja, ich wäre an einem **Vinaria Speziell** Angebot interessiert.
Bei Buchung wäre eine Probe bei einer **Vinaria Verkostung kostenlos.**

Rechnungsadresse (falls nicht ident mit oben)

Datum

Unterschrift