

Schweizer Bioweinpreis 2021

TEIL 1 PRODUZENT

KONTAKTADRESSE : (der Firma oder des Ansprechpartners)

Wichtiger Hinweis : Die vollständige Bezeichnung des Produzenten gemäss Etikette auf der Flasche – so wie sie auf den Diplomen, der Siegerliste und den Publikationen erscheinen wird – egal ob identisch mit der Firmenbezeichnung oder nicht, wird für jeden Wein im 2. Teil des Formulars angezeigt.

Kontaktdaten

Firma (Firmenbezeichnung):

Ansprechpartner:

Adresse:

Adresszusatz (c/o, ...):

Postfach:

Postleitzahl / Ort:

Telephon:

Handy:

E-mail:

RECHNUNGADRESSE : falls identisch mit Kontaktadresse, bitte hier ankreuzen

Kontaktdaten

Ansprechpartner:

Adresse:

Adresszusatz (c/o, ...):

Postfach:

Postleitzahl / Ort:

Telephon:

Handy:

E-mail:

Schweizer Bioweinpreis 2021

TEIL 2 WEIN

Wenn Sie mehrere Weine präsentieren wollen, so haben Sie die Möglichkeit, dieses Teilnahmeformular zu kopieren. Auf jedem kopierten Formular muss Ihre Originalunterschrift stehen.

Weinkategorie* (entsprechendes Feld bitte ankreuzen)	<input type="checkbox"/> Chasselas (max 4 g/l Restzucker)	<input type="checkbox"/> Pinot noir (max 4 g/l Restzucker)
	<input type="checkbox"/> Traditionelle weisse Rebsorten exkl. «PIWI» (<u>sortenrein</u> , max. 4 g/l Restzucker)	<input type="checkbox"/> Traditionelle rote Rebsorten exkl. «PIWI» (<u>sortenrein</u> , max. 4 g/l Restzucker)
	<input type="checkbox"/> «PIWI» weisse Rebsorten (<u>sortenrein</u> , max. 4 g/l Restzucker)	<input type="checkbox"/> «PIWI» rote Rebsorten (<u>sortenrein</u> , max. 4 g/l Restzucker)
	<input type="checkbox"/> Traditionelle weisse Rebsorten einschl. «PIWI» (<u>Assemblagen</u> , max. 4 g/l Restzucker)	<input type="checkbox"/> Traditionelle rote Rebsorten einschl. «PIWI» (<u>Assemblagen</u> , max. 4 g/l Restzucker)
	<input type="checkbox"/> Roséweine, Blanc de Noir, Schaumweine	<input type="checkbox"/> Edelsüsse Weine (ab 8 g/l Restzucker)

Ich möchte diesen Wein zum Sonderpreis der NATUREWEIN 2021 anmelden (gemäss den offiziellen ASVN Spezifikationen - <https://www.vin-nature.ch/>)

Produzent* kompletter Name wie auf der Etikette, so wie er auf dem Diplom, der Siegerliste und allen Publikationen erscheinen wird	
---	--

Name des Weins* kompletter Name wie auf der Etikette, so wie er auf dem Diplom erscheinen wird (wenn die Rebsorte Teil des Namens ist, so präzisieren Sie dies bitte)	
--	--

<input type="checkbox"/> Demeter <input type="checkbox"/> Knospe <input type="checkbox"/> Umstellung	Zertifikations-Nr.	
Appellation* (AOC)		Erstes Umstellungsjahr

Komposition	Rebsorte(n)		Anteil
			%
			%
			%

Jahrgang		Holzcharakter	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein	Prüfungs-/Losnummer	
Alkohol	% vol	Gesamtsäure		Restzucker	g/l
Inhaltsmenge	cl	Anzahl produzierter Flaschen		Einzelhandelspreis	

Ausbaumethode (Obligatorisch für die Kategorie Spezieller Ausbau)	<input type="checkbox"/> Reifung im Stahltank	<input type="checkbox"/> Perl- oder Schaumwein
	<input type="checkbox"/> Holzfassreifung	<input type="checkbox"/> (teilweise) Blockierung de malolaktischen Gärung
	<input type="checkbox"/> Barriqueausbau	<input type="checkbox"/> Unfiltriert
	<input type="checkbox"/> Reifung auf Feinhefe	<input type="checkbox"/> Andere

Ort und Datum _____

Unterschrift _____

Organisation

Patronatsgeber

Sponsoren

