

Ausgabe 2025

Teilnahmeformular

Teil 1 – Produzent

Kontaktadresse : (der Firma oder des Ansprechpartners)

Kontaktdaten
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.
Firma (Firmenbezeichnung):
Ansprechpartner:
Adresse:
Adresszusatz (c/o, ...):
Postleitzahl / Ort:
Telefon:
Handy:
E-Mail:
Webseite:

Rechnungsadresse : (falls identisch mit Kontaktadresse, nicht ausfüllen, sondern hier ankreuzen)

Rechnungsadresse
<i>Ansprechpartner:</i>
<i>Adresse:</i>
<i>Adresszusatz (c/o, ...):</i>
<i>Postleitzahl / Ort:</i>
<i>Telefon:</i>
<i>Handy:</i>
<i>E-Mail:</i>

Ausgabe 2025

Teil 2 – Wein

Wichtig : Die mit * gekennzeichneten Daten werden so auf allen Publikationen (und ggf. Diplomen) stehen.

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

Weinkategorie* <i>(entsprechendes Feld bitte ankreuzen)</i>	<input type="checkbox"/> Jahrgang 2023 - 2024 (max.4g/l Restzucker)
	<input type="checkbox"/> Wein von 4,1 bis 45g/l Restzucker
	<input type="checkbox"/> Wein mit mehr als 45g/l Restzucker
	<input type="checkbox"/> Swing (bis 6 g/l Restzucker und max.11.5% vol. Alkohol)
	<input type="checkbox"/> Spezielle Weinherstellung (z.B. Perl- oder Schaumwein, Reifung im Eichenfass, usw.)
	<input type="checkbox"/> Ältere Jahrgänge (2018 oder früher)

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)	
--	--

Appellation*					<input type="checkbox"/> AOC	<input type="checkbox"/> VDP	<input type="checkbox"/> Andere
Anbaugebiet		Land		Jahrgang			
Holzcharakter	<input type="checkbox"/> ja	<input type="checkbox"/> nein	Alkohol		% vol.	Gesamtsäure	g/l
Restzucker	g/l	Prüfungs-/Losnummer		Inhaltsmenge	cl.	Einzelhandelspreis	
Anzahl produzierter Flaschen		Assemblage	<input type="checkbox"/> ja <input type="checkbox"/> nein	Andere Rebsorte(n) (und %)			

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

Mit ihrer Unterschrift bestätigen Sie, dass alle oben genannten Informationen vollständig und exakt sind und dass die präsentierten Weine mit dem Reglement des Mondial du Chasselas 2025 konform sind. Sie bestätigen ebenfalls, dass Sie dies zur Kenntnis genommen haben und akzeptieren, sich daran zu halten

Ort und Datum:

Unterschrift:

(Original für den Organisator)