

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: _____

Telefon: _____

Handy: _____

E-mail: _____

Webseite: _____

RECHNUNGSADRESSE (falls identisch mit Kontaktadresse, bitte hier ankreuzen)

Kontaktdaten

Ansprechpartner: _____

Adresse: _____

Adresszusatz (c/o, ...): _____

Postfach: _____

Postleitzahl / Ort: _____

Telefon: _____

Handy: _____

E-mail: _____



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*

(entsprechendes Feld bitte ankreuzen)

- Chasselas (max. 4 g/l Restzucker)
- Sortenreine Weissweine
- Weisse Assemblagen
- Pinot Noir (Blauburgunder)
- Sortenreine Rotweine
- Rote Assemblagen
- Roséweine, Blanc de Noir
- Schaumweine
- Süssweine (mit Restzucker ab 8 g/l)
- Naturwein weiss
- Naturwein rot
- Naturwein orange, Pet-Nat & Spezialitäten

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)

Verordnung: Bio-V Demeter Knospe Umstellung **Zertifikations-Nr.:** _____

Appellation*: _____ AOC VDP Andere : _____

Anbaugebiet: _____ **Jahrgang:** _____

Holzcharakter: ja nein **Alkohol:** _____ % vol. **Gesamtsäure:** _____ g/l

Restzucker: _____ g/l **Losnummer:** _____ **inhaltsmenge:** _____ cl.

Einzelhandelspreis: _____ **Anzahl produzierter Flaschen :** _____ **Assemblage :** ja nein

Andere Rebsorte (und %): _____

AUSBAUMETHODE*

(entsprechendes Feld bitte ankreuzen)

- Reifung im Stahltank
- Holzfassreifung
- Barriqueausbau
- Reifung auf Feinhefe
- Perl- oder Schaumwein
- Orangewein
- Unfiltriert
- Andere: _____

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

Ort : _____ Datum : _____ Unterschrift : _____