



Internationaler Preis des Silvaner Forums

Ausschreibung 2021

*In diesem Jahr findet mit dem
„Internationalen Preis des Silvaner Forums“
wieder der große Silvaner-Wettbewerb statt.*

*Dieser Wettbewerb zielt darauf ab, mit herausragenden
Weinen das Bewusstsein für den Silvaner sowohl in der
weininteressierten Öffentlichkeit als auch innerhalb der
Weinwirtschaft zu fördern und zu stärken und die
vielfältigen Trinkanlässe des Silvaners aufzuzeigen.*

Artur Steinmann
Vorsitzender Silvaner Forum e.V.

Informationen:

Silvaner Forum e.V.
Otto-Lilienthal-Straße 4
55232 Alzey
Tel.: 0 67 31-95 10 74 60
Fax: 0 67 31-95 10 74 99
info@silvaner-forum.de
www.silvaner-forum.de

*Bei der Verkostung der Wettbewerbsweine wird
eine Einteilung in fünf Kategorien vorgenommen,
die es ermöglicht, die verschiedenen Silvanertypen
besser zu unterscheiden:*

Kategorie 1 Jederzeit

leichte, frische Silvaner – Basis

Kategorie 2 Herausragend

hochwertige, kraftvolle Silvaner – Premium

Kategorie 3 Anders

individuelle, herausfordernde Silvaner – Solitär

Kategorie 4 Bezaubernd

edelsüße Silvaner – Nobel

Kategorie 5 Souverän

gereifte Silvaner – 10 Jahre danach

*Die Details zu den einzelnen Kategorien sind im Reglement
beschrieben.*

*Die Beurteilung der Weine übernimmt eine Jury, in der
Önologen, Sommeliers, Weinhändler und Weinjournalisten
vertreten sind.*

*Die Interessenten am Silvaner-Wettbewerb finden das
Reglement auf den folgenden Seiten oder als Download unter
www.silvaner-forum.de.*

Anmeldung

Über **www.silvaner-forum.de**
können die Weine zum Wettbewerb angemeldet werden.

**Anmeldeschluss und Einsendeschluss ist der
9. September 2021**

Bitte schicken Sie Ihre Weine an folgende Adresse:
Internationaler Preis des Silvaner Forums
c/o Haus des Frankenweins
Hertzstraße 12
97076 Würzburg



Zulassungsbedingungen:

Die Weine müssen die Rebsorten-Bezeichnung Silvaner oder die zulässigen Synonyme tragen (auch grüner, roter, blauer Silvaner) und eine Jahrgangsangabe führen.

Es können sowohl Qualitätsweine (g.U.) als auch Landweine (g.g.A.) angestellt werden. Weine, die bereits in diesem Wettbewerb ausgezeichnet wurden, dürfen nicht mehr teilnehmen. Mehrfachanstellungen innerhalb der einzelnen Kategorien sind nicht möglich.

Die Kategorien im Detail:

Kategorie 1: Jederzeit

(Basis) **leichte, frische Silvaner**

mit max. 12,5% vol. vorh. Alkohol

In dieser Kategorie werden nur Silvaner des Jahrgangs 2020 angestellt.

Das Geschmacksprofil ist trocken (Säure +2/max. 9 g/l Restzucker). Ausbau im Edelstahl.

Kategorie 2: Herausragend

(Premium) **hochwertige, kraftvolle Silvaner**

min. 12% vol. vorh. Alkohol, keine Anreicherung

In dieser Kategorie gibt es keine Jahrgangsbeschränkung.

Das Geschmacksprofil ist trocken (Säure +2/max. 9 g/l Restzucker).

Kategorie 3: Anders

(Solitär) **Individuelle, herausfordernde Silvaner, besondere Weinstile**

min. 12% vol. vorh. Alkohol, keine Anreicherung

Ausbau: Orange, Maische, Amphore, Natural, Unfiltriert, etc.

In dieser Kategorie gibt es keine Jahrgangsbeschränkung.

Das Geschmacksprofil ist trocken (max. 5 g/l Restzucker).

Kategorie 4: Bezaubernd

(Nobel) **Silvaner-Dessertweine: Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein**

Es gibt keine Jahrgangsbeschränkung.

Kategorie 5: Souverän

(Gereift) In dieser Kategorie können **gereifte Silvaner** der Jahrgänge 2011 und älter angestellt werden.

Das Geschmacksprofil ist trocken (Säure +2/max. 9 g/l Restzucker).

Mindestmenge:

Die Mindestvorratsmenge pro Wein in der Kategorie 1 beträgt 1.000 Flaschen à 0,75 ltr. bzw. die korrespondierende Litermenge; in den Kategorien 2 und 3 ist eine Mindestmenge von 300 Flaschen erforderlich. In der Klasse der edelsüßen Weine wird eine Flaschenzahl vorausgesetzt, die einer Menge von 75 Litern entspricht. Bei den gereiften Silvanern wird ein Mindestvorrat von 12 Flaschen verlangt. Literflaschen sind nicht zugelassen.

Anzahl der Proben:

Pro Betrieb werden bis zu 6 Silvanerweine zugelassen. Pro Kategorie können maximal 3 Weine angestellt werden; dabei dürfen höchstens 2 Weine aus dem gleichen Jahrgang sein.

Für jede Probe sind 3 Flaschen einzureichen.

Für eine gegebenenfalls vom Silvaner Forum e.V. vorgesehene Auszeichnung der besten Betriebsleistung werden hierbei 4 Weine vorausgesetzt.

Der Anteil der edelsüßen Dessertweine darf in diesem Fall nicht höher als die Hälfte der Gesamtanstellung sein.

Qualitätsanforderungen:

Der Weinwettbewerb zielt darauf ab, nur Silvanerweine herauszustellen, die sich in der Ausprägung ihrer sensorischen Eigenschaften in besonderer Weise abheben.

Beurteilungsverfahren:

Die Beurteilung der Silvanerweine erfolgt in einer verdeckten Probe durch eine ausgewählte Jury. Hierbei sollen auch Experten aus dem nichtweinbaulichen Bereich beteiligt werden.

Über die Anzahl der Jurymitglieder und die Details der Weinbeurteilung wird vorab vom Silvaner Forum e.V. als austragender Institution entschieden.

Gebühr:

Pro angestellter Probe werden 60 EUR berechnet – für Mitglieder des Silvaner Forum e.V. 50 EUR. Bei einer Anstellung von 3 und mehr Weinen wird eine Gebühr von 50 EUR je Wein erhoben (Mitglieder 45 EUR). Der Betrag ist vor der Verkostung fällig.

Auszeichnung:

Die Auszeichnung wird als „Internationaler Preis des Silvaner Forums“ für die o.g. Kategorien vergeben und über die „Goldene Rebschere“ sowie eine entsprechende Urkunde oder in anderer Weise dokumentiert. Das Silvaner Forum e.V. behält sich vor, Weinbaubetrieben, die sich durch eine außergewöhnliche, hoch stehende Bandbreite von Silvanerweinen oder in anderer Weise auszeichnen, einen Sonderpreis zu vergeben.

Bekanntgabe der Ergebnisse:

Der Zielsetzung des Wettbewerbs folgend, ist das Silvaner Forum e.V. um eine entsprechend öffentlichkeitswirksame Publizierung der Ergebnisse bemüht.

Es gilt als vereinbart, dass hierzu notwendige Verkostungsproben mit einem Nachlass von 50% auf den Listenpreis für Endverbraucher zur Verfügung gestellt werden.