Zulassungsbedingungen:

Die Weine müssen die Rebsorten-Bezeichnung Silvaner oder die zulässigen Synonyme tragen und eine Jahrgangsangabe führen.

Weine, die bereits in diesem Wettbewerb ausgezeichnet wurden, dürfen nicht mehr angestellt werden.

In den folgenden Kategorien können Weine angestellt werden:

Kategorie 1

(Basis/Gutsweine) **leichte, frische Silvaner**
mit max. 12,5% vol. Gesamtalkohol
In dieser Kategorie werden nur Silvaner des Jahrgangs 2018 angestellt.
Das Geschmacksprofil ist trocken (Säure +2/max. 9 g/l Restzucker).

Kategorie 2

(Premium) **hochwertige, kraftvolle Silvaner,**
z. B. reduktiver Ausbau im Edelstahl oder im großen Holzfass mit ausgeprägter Sortenstruktur.
In dieser Kategorie gibt es keine Jahrgangsbeschränkung.
Das Geschmacksprofil ist trocken (Säure +2/max. 9 g/l Restzucker).

Kategorie 3

(Solitär) **Individuelle, herausfordernde Silvaner, inkl. extremer Weinstile,** Ausbau im Barrique, Tonneau, Holz, Kvevri, Beton etc.
In dieser Kategorie gibt es keine Jahrgangsbeschränkung.
Das Geschmacksprofil ist trocken (Säure +2/max. 9 g/l Restzucker).

Kategorie 4

(Nobel) **Edelsüße Silvaner-Dessertweine**
Es gibt keine Jahrgangsbeschränkung.

Kategorie 5

(Gereift) In dieser Kategorie können **gereifte Silvaner** der Jahrgänge 2009 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.

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 Betriebsleitung 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.
Die Beurteilung erfolgt nach dem 20-Punktesystem. 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.

SILVANER FORUM

Internationaler Preis des Silvaner Forums

Ausschreibung 2019

Internationaler Preis des Silvaner Forums 2019

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 zu fördern und zu stärken und die vielfältigen Trinkanlässe des Silvaners aufzuzeigen.

Veranstalter des Wettbewerbs ist das 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

leichte, frische Silvaner – Basis/Gutsweine

Kategorie 2

hochwertige, kraftvolle Silvaner – Premium

Kategorie 3

individuelle, herausfordernde Silvaner – Solitär

Kategorie 4

edelsüße Silvaner – Nobel

Kategorie 5

gereifte Silvaner – Gereift

Die Details zu den einzelnen Kategorien sind im Reglement beschrieben.

Die Beurteilung der Weine übernimmt eine Jury, in der Önologen, Sommeliers, Winzer, 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**.

Artur Steinmann
Vorsitzender Silvaner Forum e.V.

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

Anmeldeschluss und Einsendeschluss ist der 16. Mai 2019

Bitte schicken Sie Ihre Weine an folgende Adresse:

Internationaler Preis des Silvaner Forums
c/o Haus des Frankenweins
Hertzstraße 12
97076 Würzburg

SILVANER FORUM