

NIEDERÖSTERREICHISCHE LANDESWEINPRÄMIERUNG 2025

TEILNAHMEBEDINGUNGEN

Veranstalter der NÖ WEIN Prämierung 2025 ist die **Landwirtschaftskammer Niederösterreich**, Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, Tel.: 05 0259 22200

Die **Anmeldung** zur NÖ WEIN Prämierung 2025 (ab 17. März 2025 möglich) muss vollständig ausgefüllt bis **spätestens 11. April 2025** auf www.weinniederoesterreich.at erfolgt sein.

Die **Verkostung und Bewertung** bei der **NÖ Landesweinprämierung 2025** wird so wie bisher unabhängig von der Herkunft, **ausschließlich nach Rebsorten** durchgeführt.

Art der Proben:

Zugelassen sind aus niederösterreichischen Trauben hergestellte **Qualitäts- und Prädikatsweine mit staatlicher Prüfnummer**. **Fassproben** sind nicht zulässig! Die Prüfnummer muss bis **spätestens 11. April 2025 erteilt** sein. Prüfnummernbescheide mit späteren Datierungen und Gegengutachten zu ausgestellten Prüfnummernbescheiden werden nicht anerkannt!

Des Weiteren teilnahmeberechtigt sind aus niederösterreichischen Trauben erzeugte **Sekte, Schaum- und Perlweine**. Bitte beachten Sie die richtige Zuordnung des anzumeldenden schäumenden Weins im Auswahlbereich „Qualitätsstufe“!

Angemeldet werden können auch **Orangeweine** (Naturalweine, alternative Weine, pét nat etc.). Für die Erstellung einer optimalen Kostreihenfolge bitte unbedingt **zusätzliche Informationen** zu Orange- oder alternativen Weinen **bezüglich Art und Herstellungsverfahren** des Weines im Feld „**Weinbezeichnung**“ anführen (zB. „**maischevergoren**“).

Pét nat müssen im Auswahlbereich „Qualitätsstufe“ **unter „Pet Nat“** (nicht Schaumwein!) angemeldet werden und dürfen nur in für Flaschengärung geeigneten Sektflaschen angeliefert werden!!

Teilnehmen können auch **Weine aus** in Niederösterreich produzierten **PIWI-Sorten** gem. Österreichischer Rebsortenverordnung §2: Bronner, Cabernet Blanc, Johanniter, Orangetraube, Cabernet Jura, Pinot Nova und Regent). **Zusätzlich** in der Kategorie PIWI-Sorten: **Donauriesling und Donauveltliner**. Diese zwei Sorten dürfen zwar als Qualitätswein in Verkehr gebracht, aber nicht mit einer Sortenbezeichnung am Etikett versehen werden. Daher sind sie im Rahmen der NÖ Weinprämierung 2025 in der Kategorie PIWI-Sorten einzureichen. Für Sorten in der Kategorie PIWI-Sorten sowie Donauriesling und -veltliner bitte bei der Anmeldung im Auswahlbereich „Qualitätsstufe“ die Option „Rebsortenwein“ auswählen.

Mindestmengen:

Für die Aufnahme in den Kreis der **Finalisten und** für die Prämierung zum **Landessieger** müssen **mindestens 1000 Liter** des eingereichten Weines in allen Kategorien bei der Prüfnummer beantragt worden bzw. lagernd sein. **Ausnahmen:** für die Kategorien PIWI-Sorten, Grüner Veltliner Riedenwein gereift, Zweigelt Riedenwein gereift, gereifte Riedenweine weiß und rot, Orange- und Naturalweine, **mind. 500 Liter**, Prädikatsweine ab Beerenauslese **mindestens 187 Liter**.

Anlieferung: 2 Bouteillen im 2er Karton! (bitte keine anderen Verpackungen wegen Regalhöhe).

Bei **0,5 Liter** Flaschen **3 Flaschen**, bei **0,375 Liter** Flaschen **4 Flaschen!**

Die **Anlieferung** bzw. **Probenübernahme** ist an folgenden Orten und Terminen möglich:

Weinbauschule Krems (neue Technikhalle), Wienerstraße 101, 3500 Krems

Montag 14. April	von 12 h – 15 h	Betriebe (A - E)
Dienstag 15. April	von 9 h – 15 h	Betriebe (F – O)
Mittwoch 16. April	von 9 h – 15 h	Betriebe (P – Z)

Landwirtschaftliche Fachschule Mistelbach, Winzerschulgasse 50, 2130 Mistelbach

Dienstag 15. April	von 9 h – 15 h	Betriebe (A – L)
Mittwoch 16. April	von 9 h – 15 h	Betriebe (M – Z)

Weinbaukompetenzzentrum Guntramsdorf, Klingerstraße 3, 2353 Guntramsdorf

Dienstag 15. April	von 9 h – 15 h	Betriebe (A – L)
Mittwoch 16. April	von 9 h – 15 h	Betriebe (M – Z)

Landesweingut Retz, Seeweg 2, 2070 Retz

Dienstag 15. April	von 9 h – 15 h	Betriebe (A – Z)
--------------------	----------------	------------------

LK Technik Mold, 3580 Mold 72

Mittwoch 16. April	von 9 h – 15 h	Betriebe (A – L)
Donnerstag 17. April	von 9 h – 15 h	Betriebe (M – Z)

Es werden **nur angemeldete Proben übernommen!** Die Weine müssen vollständig etikettiert (inkl. Prüfnummer und Banderole) sein. Der **Karton muss von außen eindeutig die enthaltenen Weine erkennen lassen** (zB. Etikett aufkleben oder Karton mit Sichtfenster – **gesetzliches Etikett muss sichtbar sein!**)! Weine und Emballagen gehen in das Eigentum der LK NÖ über. **Keine „Mischkartons“!!**

Teilnahmegebühr

Die Teilnahmegebühr beträgt **€ 75,- excl. USt pro angeliefertem Wein**. Jeder Wein darf nur einmal angemeldet werden. Jede(r) Teilnehmer/in erhält nach Anlieferung der Weine eine Rechnung mit Zahlschein zugesendet. Betriebe, die die Teilnahmegebühr trotz schriftlicher Mahnung bis 31. August 2025 nicht bezahlen, sind von der Teilnahme an der NÖ WEIN Prämierung für die nächsten drei Jahre ausgeschlossen.

Weinuntersuchung/Prüfnummer

Für alle Qualitäts- und Prädikatsweine müssen **bereits bei der Anmeldung die Werte lt. Prüfnummer** (nicht lt. Etikett oder lt. Labor) für Alkohol, Restzucker und Säure bekannt gegeben werden. Für alle anderen eingereichten Weine sind durch ein zertifiziertes Labor ermittelte Analysenwerte **bereits bei der Anmeldung** anzugeben.

Der/Die Teilnehmer/in räumt dem Veranstalter das Recht ein, alle Angaben hinsichtlich Prüfnummer (insbesondere beim Bundesamt für Weinbau) zu überprüfen.

Verkostung und Prämierung:

Alle Weinproben werden von entsprechend ausgebildeten Verkostern/innen bewertet. Orangeweine (Naturalweine, alternative Weine, pét nat) werden von einer eigens geschulten Kommission verkostet und bewertet. Das Ergebnis der Bewertung in Punkten wird den Teilnehmern nach der Verkostung bekannt gegeben. Es ist Grundlage für die Prämierung mit „NÖ Gold“, für die Aufnahme in den Kreis der „Finalisten“, für die Ermittlung der Landessieger, für die Nominierung als Salonkandidat und für Sonderpräsentationen und weitere Verkostungen.

Falschangaben führen zum Ausschluss von der Bewertung und Prämierung!

Nachlieferung:

Landessieger stellen für Sonderpräsentationen je 12 Flaschen/0,75 l, ab Beerenauslese 12/0,35 l gratis zur Verfügung. Für weitere 48 Flaschen wird eine Liefergarantie zum Sonderpreis (-50%) gegeben. Zweit- und drittplatzierte Finalisten stellen je 6 Flaschen für obige Zwecke gratis zur Verfügung.

SALON ÖSTERREICHISCHER WEIN

Die besten Weine der NÖ WEIN Prämierung 2025 werden gemäß der Salonkriterien 2025 in den Salon 2025 nominiert.

Für die Nominierung in den **SALON Österreich Wein** ist die exakte Angabe der **Herkunft laut Etikett** (Inverkehrbringung) **unbedingt erforderlich**, da im Salon Österreich Wein die Herkunft verstärkt in den Vordergrund gestellt wird. Daher werden bei der Anmeldung für die NÖ WEIN Prämierung drei Herkunftsebenen der Weine abgefragt:

- Herkunft **Generisches Weinbaugebiet** (Niederösterreich)
oder
- Herkunft **Spezifisches Weinbaugebiet** (zB. Wachau, Traisental, usw.)
oder
- Herkunft **Riede** (z.B. Heiligenstein, usw.)

LANDESSIEGER - Kategorien

Aus folgenden Sorten bzw. Sortengruppen werden die NÖ Landessieger ermittelt:

- Grüner Veltliner klassisch <= 12,9 %Alk., <= 4 g RZ
- Grüner Veltliner kräftig trocken
- Grüner Veltliner Riedenwein gereift (Jahrgang 2022 oder älter) trocken
- Riesling trocken
- Welschriesling trocken
- Burgunder weiß (Chardonnay, Grauburgunder, Weißburgunder) trocken
- Sauvignon Blanc trocken
- Schmeckerte trocken
 - (Blütenmuskateller, Goldmuskateller, Muskateller rot und gelb, Muskat Ottonel, Muscaris, Traminer)
- NÖ Spezialitäten weiß trocken
 - (Rotgipfler, Zierfandler, Roter Veltliner, Neuburger)
- Andere Sorten weiß und Cuvées weiß trocken
- Alle Sorten weiß halbtrocken bis <= 90 g RZ
- Beerenauslese, Trockenbeerenauslese, Eiswein und Strohwein
- Gereifte Riedenweine weiß trocken
 - (Jahrgang 2022 oder älter außer Grüner Veltliner)
- Rosé alle Sorten trocken
- Zweigelt <= 4 g RZ
- Zweigelt Riedenwein gereift (Jahrgang 2021 oder älter) <= 4 g RZ
- Burgunder rot (Blauer Burgunder, St. Laurent) <= 4 g RZ
- Andere Rotweinsorten <= 4 g RZ
- Rotwein Cuvée <= 4 g RZ
- Gereifte Riedenweine rot <= 4 g RZ
 - (Jahrgang 2021 oder älter außer Zweigelt)
- Qualitätsschaumweine (Sekt g.U. mit Prüfnummer und Sekt ohne Prüfnummer) aus NÖ mit zweiter Gärung (Flasche oder Tank)
- Perlweine und Schaumweine
- PIWI-Sorten (lt. §2 Rebsortenverordnung = Rebsortenweine = Bronner, Cabernet blanc, Johanner, Orangetraube, Cabernet jura, Pinot nova und Regent). Zusätzlich Donauriesling und Donauveltliner
- Orangeweine/naturalweine, (Orangeweine, alternative Weine, pét nat)

Alle Weine werden in den jeweiligen Sorten bzw. Sortengruppen verkostet. Aus den höchst bewerteten Weinen aller Landessieger Kategorien wird in einer Finalverkostung der Landessieger ermittelt.

DATENSCHUTZERKLÄRUNG

Der/die Teilnehmer/in ist mit der Weitergabe der Prämierungsergebnisse an Kooperationspartner und Tochterfirmen der Landwirtschaftskammer NÖ und mit der Publikation der Ergebnisse in Print elektronischen und digitalen Medien sowie auf der Website www.noelko.at und www.weinniederosterreich.at einverstanden.

Die Datenschutzhinweise der LK NÖ finden Sie unter: www.noelko.at/datenschutz.