

## „Best of Franken“

### 1. Zulassung

Zur Teilnahme sind alle interessierten Weinbaubetriebe Bayerns, welche Frankenwein produzieren, berechtigt.

Zugelassen sind:

- Weine und Qualitätsschaumweine der g.U. Franken, die mit einer Goldmedaille im Rahmen der Fränkischen Weinprämierung ausgezeichnet wurden.
- Weine und Qualitätsschaumweine der g.U. Franken, die eine Zulassungsverkostung im Rahmen der Fränkischen Weinprämierung erfolgreich absolvieren. Die Weine müssen erfolgreich die Amtliche Qualitätsweinprüfung der Regierung von Unterfranken durchlaufen haben.
- Kategorie V a): Weine der g.g.A. „Landwein Main“ oder Deutscher Wein, die zu 100% aus „fränkischen“ Trauben hergestellt wurden.

### 2. Welche Weine werden bewertet?

#### Kategorie I - „Jederzeit“

- max. 12,5 % vol. vorhandener Alkohol (oder 13 % vol. Gesamtalkohol)
- trocken (maximal 9,0 g/l Zucker; Säure + 2)
- **Kein** Barriqueausbau, **kein** wahrnehmbarer Holzeindruck
- Ausschließlich aktueller Jahrgang
- Bezeichnung „Spätlese“ unzulässig

a) **(Grüner) Silvaner**

b) **Weißweine:** Burgunder, Blauer Silvaner, Chardonnay etc.

c) **Weißweine Frucht & Aroma:** Müller-Thurgau, Riesling, Rieslaner Scheurebe, Traminer, Muskateller, Sauvignon Blanc etc.

#### Kategorie II - „Herausragend“

- über 12,5 % Vol. Gesamtalkohol
- Edelstahl, Holzfass, Tonneaus, Barrique, Granit, Ei
- Bezeichnung „Kabinett“ unzulässig

a) **(Grüner) Silvaner**

- fränkisch trocken (max. 4,0 g/l Zucker, Summe aus Glucose und Fructose)

b) **Weißweine:** Burgunder, Blauer Silvaner, Chardonnay etc.

- fränkisch trocken (max. 4,0 g/l Zucker, Summe aus Glucose und Fructose)

c) **Weißweine Frucht & Aroma:** Müller-Thurgau, Riesling, Rieslaner, Scheurebe, Traminer, Muskateller, Sauvignon Blanc etc.

- trocken (maximal 9,0 g/l Zucker; Säure + 2)

#### Kategorie III - „Gereift“

- aktueller Jahrgang minus 3 = 2020, 2019 und reifere Jahrgänge

a) **(Grüner) Silvaner**

- fränkisch trocken (max. 4,0 g/l Zucker, Summe aus Glucose und Fructose)

b) **Weißweine:** alle anderen Rebsorten

- trocken (maximal 9,0 g/l Zucker; Säure + 2)

## Kategorie IV - "Rote Burgunder"

- Spätburgunder, Frühburgunder, Schwarzriesling, Samtrot
- fränkisch trocken (max. 4,0 g/l Zucker, Summe aus Glucose und Fructose)

## Kategorie V - "außer... gewöhnlich"

- a) **Orange, Natural & Co.**
- g.g.A. „Landwein Main“ oder Deutscher Wein („Tafelwein“) – **kein** g.U./Qualitäts-/Prädikatswein
  - alle Rebsorten (**weiß**) und Weinstile
  - trocken (maximal 9,0 g/l Zucker; Säure + 2)
- b) **Sekt und Sekt b.A.**
- weiß oder rosé – ohne Einschränkung der Rebsorte
  - maximal brut (<12g/l zzgl. Analysentoleranz 3 g/l Zucker)
  - maximal 8 Jahre alt

Zugelassen sind 0,75 Ltr. Bocksbeutel, Burgunder-, Bordeaux- und Schlegelflaschen als auch 1,5 Ltr. Magnumflaschen.

## 3. Auszeichnungen

Mindestanzahl für die Vergabe eines Preises sind 15 Weine pro Kategorie. 11 Siegerweine werden auf folgende Kategorien verteilt:

- Kategorie I ▶ 3 Siegerweine
- Kategorie II ▶ 3 Siegerweine
- Kategorie III ▶ 2 Siegerweine
- Kategorie IV ▶ 1 Siegerwein
- Kategorie V ▶ 2 Siegerweine

## 4. Welche Mindestmengen müssen vorhanden sein?

Zum Zeitpunkt der Preisverleihung im Juli 2024 müssen Sie uns mindestens **150 Flaschen**, in der Kategorie III mind. **90 Flaschen** liefern können.

## 5. Welche Gebühren sind zu entrichten?

- **50,00 Euro ▶ direkter Weg**  
(Anstellung für den bereits bei der Fränkischen Weinprämierung mit der Goldmedaille prämierten Wein und Sekt)
- **100,00 Euro ▶ indirekter Weg**  
(Zulassungsverkostung im Rahmen der Fränkischen Weinprämierung)

Preise zzgl. gesetzlicher Mehrwertsteuer.

## 6. Wann und wie erfolgt die Anmeldung (Einsendeschluss)?

Einsendeschluss ist **Mittwoch, 26. Juni 2024**  
im Haus des Frankenweins, Hertzstraße 12, 97076 Würzburg.

**Bitte füllen Sie die Weine online aus! [www.weinmeldung.de](http://www.weinmeldung.de)**

**Die Eingabe Ihrer Weine kann erst ab dem 06. Juni 2024 erfolgen!**

Wichtig: Bei der Eingabe unbedingt auf korrekte Eingabe achten. Hat der Wein eine Goldmedaille, dann die Eingabe unter "Best of Gold 2024" vornehmen. Hat der Wein keine Goldmedaille, dann diesen bitte unbedingt in die "Vorverkostung BoG 2024" eingeben!

Bitte liefern Sie Ihre Weine zu uns in die Hertzstraße 12, 97076 Würzburg.  
Die Öffnungszeiten sind von Montag bis Donnerstag von 07.30 – 16.00 Uhr  
und Freitag von 07.30 – 13.00 Uhr.

Je angestellter Probe sind:

- 3 Flaschen 0,750 Ltr. für jede goldmedaillenprämierte Anstellung
- 4 Flaschen 0,750 Ltr. für jede nicht prämierte Anstellung

**Achtung:** Bei Korkweinen ist für jede Anstellung eine (1) Flasche mehr anzuliefern!

**7. Endverkostung ist am Montag, 22. Juli 2024, Zehntkeller Iphofen. Die Preisverleihung wird am gleichen Tag an gleicher Stelle durchgeführt.**

Zum konkreten Ablauf der Preisverleihung werden wir alle teilnehmenden Betriebe noch umfassend informieren. Die elf (11) Siegerweine werden durch anerkannte Persönlichkeiten vor Presse und Öffentlichkeit geehrt.

Schon heute freuen wir uns auf Ihre Weine und wünschen Ihnen viel Erfolg, wenn es heißt:

„Best of Gold 2024“ – die besten Weine aus der Silvaner Heimat.

**Bitte beachten Sie den Einsendeschlusstermin, Mittwoch, 26. Juni 2024!**

Bei Anlieferung der Weine diese bitte mit „BoG“ kennzeichnen, DANKE.

Benötigen Sie weitere Informationen? Dann wenden Sie sich bitte an Herrn Bernd Küffner,  
Haus des Frankenweins, Hertzstraße 12, 97076 Würzburg

E-Mail: [bernd.kueffner@haus-des-frankenweins.de](mailto:bernd.kueffner@haus-des-frankenweins.de)

Telefon: 0931 39011-17

Telefax: 0931 39011-55