

Die Kategorien:

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)
-

NEU: Kategorie V - "außer... gewöhnlich"

a) **NEU: Orange, Natural, Low Intervention & Co.**

In dieser Kategorie erwarten wir Weine, die spontan vergoren, ungeschönt und unfiltriert abgefüllt und zur Abfüllung bestenfalls minimal geschwefelt wurden.

- biologisch erzeugt
- 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) **NEU: 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