

Weinbruderschaft Franken



Sehr geehrte Winzerin, sehr geehrter Winzer,

2024 ist wieder ein Jubiläumsjahr für den Silvaner. Die wichtigste Rebsorte in Franken feiert ihren 365. Geburtstag seit der erstmaligen urkundlichen Erwähnung in Castell. Der Winzerehrenpreis von 2024 nimmt deshalb die fränkische Leitsorte in den Fokus.

Somit vergibt die Weinbruderschaft Franken den **Winzer-Ehrenpreis**

2024 an den besten trockensten Premium-Silvaner in Franken/Bayern.

Mit dem Preis, einer Skulptur aus Glas und Muschelkalk wird die enge Verbindung der Ziele von Weinbruderschaft und Winzerschaft in Franken zum Ausdruck gebracht. Zugleich wird dem modernen, hochwertigen Frankenwein ein Forum geboten. Der Siegerwein wird traditionell sowohl bei der WeinGala des Fränkischen Weinbauverbands als auch beim Festabend der Weinbruderschaft Franken im CCW Würzburg geehrt. Das diesjährige Thema lautet:

Premium-Silvaner trocken, Jahrgang 2021 oder älter

Voraussetzungen:

- Jahrgang 2021 oder älter
- Herkunft Franken / Bayern
- Rebsortenangabe Silvaner
- trocken (Säure +2; max. 9 g/l Restzucker)

Termin: **Anmeldung bis 09.09.2024**
Anlieferung: **Fachberatung für Kellerwirtschaft beim Bezirk Unterfranken**
Silcherstraße 5, 97074 Würzburg
Bitte nutzen Sie dazu das angehängte Anmeldeformular.

Teilnehmen können **alle weinerzeugenden Betriebe in Bayern bzw. Franken**. Prämiert wird der Wein, der nach Beurteilung der Jury im Sinne der Ausschreibung qualitativ herausragt. Vorsitzender dieser Jury ist Hermann Mengler, Kellermeister unserer Weinbruderschaft. Ferner gehören ihr Mitglieder der Weinbruderschaft und weitere externe Verkoster an.

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie an dem Wettbewerb teilnehmen und einen oder mehrere geeignete Weine beim Bezirk Unterfranken in der Silcherstraße anstellen (Schraubverschluss zwei 1/1 Flaschen pro Wein, bei Korkverschluss drei 1/1 Flaschen).

Mit freundlichen Grüßen und bestem Dank im Voraus für Ihre Teilnahme

Peter Schwappach
Bruderschaftsmeister

Hermann Mengler
Kellermeister der Weinbruderschaft

P.S.: Ausschreibung und Satzung für den Ehrenpreis sind auch im Internet abrufbar unter **www.weinbruderschaft-franken.de**

Satzung: Ehrenpreis der Weinbruderschaft Franken

Ziel und Zuständigkeit:

Die Weinbruderschaft Franken vergibt jährlich einen Ehrenpreis für einen herausragenden Wein (themenbezogen) an einen Erzeugerbetrieb. Zweck ist die besondere Würdigung der Erzeugung eines außergewöhnlichen Weines. Damit soll auch ein Beitrag zur Förderung hochwertiger Weinqualität in Franken geleistet werden.

Teilnehmer:

Teilnahmeberechtigt sind alle fränkischen sowie bayerischen Erzeugerbetriebe

Zulassung:

Zugelassen sind alle Land (g.g.A) und Qualitätsweine (g.U.), die nach dem Weingesetz produziert wurden und den dazugehörigen Bundes- und LänderVO entsprechen

Herstellungsbasis: Guts- und Erzeugerabfüllung

Herkunft: Franken/Bayern

Flaschengrößen: 0,75 ltr.

Flaschenbestände

Mindestvorrat: 300 Flaschen

Anmeldeverfahren: Anmeldung bis 09.09.24

Auswahlverfahren:

Die Ausschreibung erfolgt durch die Weinbruderschaft.

Die Anmeldung der Weine erfolgt durch die Betriebe direkt. Vorschläge können auch von anderen Personen abgegeben werden.

Der Siegerwein wird in zwei Schritten ermittelt: erstens Vorauswahl und anschließend die Endrunde.

Die Kommission setzt sich aus Mitgliedern der Weinbruderschaft und Externen unter der Leitung des Kellermeisters der Weinbruderschaft zusammen.

Wiederholbarkeit:

Der Ehrenpreis kann nur alle 3 Jahre an den gleichen Betrieb vergeben werden.

Preisverleihung:

Die Verleihung des Ehrenpreises erfolgt am Festabend des Weinbauverbandes.

Veröffentlichung der Ergebnisse: erfolgt durch die Weinbruderschaft.

Die Zweit- und Drittplazierten werden mittels einer Urkunde ausgezeichnet.

Preis: Glas-Skulptur auf Muschelkalk-Sockel (siehe Bild Mitte rechts)

Werbung mit dem Ehrenpreis:

Die Werbung ist freiwillig und zulässig mit Ehrenpreis, Anhänger sowie textlichen Hinweisen.

Anmeldung zum Winzerehrenpreis der Weinbruderschaft Franken 2024

Name und Anschrift des Betriebes:

Angaben zum Wein

Jahrgang: _____
Rebsorte: Silvaner _____
Qualitätsstufe: _____
Alter der Reben _____
Lesedatum: _____
Mostgewicht: _____

Besondere oenologische Maßnahmen

Maischestandzeit _____
Reinzuchthefer(n) _____
Spontangärung _____
Gärtemperatur _____
Sur Lie _____
Edelstahl _____
Holz (Stück/Doppelstück) _____
Barrique: _____
Verschnittanteile in %: _____
Säuerung _____
Ascorbinsäure _____
Stabilisierung _____

analytische Werte

vorh. Alkohol g/l _____
ges. Alkohol g/l _____
Restzucker: _____
Gesamtsäure: _____
freie SO₂ _____
Gesamte SO₂ _____

A.P.Nr: _____

Was Sie uns noch zu Ihrem Wein mitteilen möchten

Ort

Datum

Unterschrift