



MEININGERS DEUTSCHER PINOT-PREIS

DIE BESTEN DEUTSCHEN WEINE AUS DER FAMILIE
DER BURGUNDERREBSORTEN

ANMELDESCHLUSS: 11. OKTOBER 2024

Anmeldung unter www.wein-anmelden.de

MEININGER
VERLAG



MEININGERS DEUTSCHER PINOT-PREIS

Sehr geehrte Damen und Herren, liebe deutsche WinzerInnen,

2023 zeigten deutsche Burgunder zum dritten mal im Rahmen eines anerkannten Wettbewerbs ihr Können. Mit knapp 500 spannenden zum Wettbewerb eingereichten Weinen aus der Familie der Burgunderrebsorten haben wir deutlich das aufstrebende Potenzial des deutschen Burgunders hervorgehoben.

Nun ist es wieder an der Zeit, diesen großartigen Sorten der Burgunderfamilie eine ihrer Bedeutung und ihren Qualitäten gerecht werdende Plattform zu bieten. Mit Meiningers Deutscher Pinot-Preis setzt der Meininger Verlag als europaweit führender Fachverlag für Wein ein Ausrufezeichen und präsentiert den ersten, staatlich anerkannten Wettbewerb, der die komplette Bandbreite

der weißen Burgundersorten und die in den vergangenen Jahren immer beliebter gewordene Kategorie Blanc de Noirs abdeckt. In insgesamt 9 Kategorien aufgeteilt verkostet eine Expertenjury Mitte/Ende November die eingereichten Weine, verkostet und bewertet diese blind und zeichnet die besten Weine auf Basis des 100-Punkte-Schemas aus.

Das Zusammenspiel aus der zielgruppenspezifischen Veröffentlichung in unseren Fachmagazinen, der Preisverleihung, der reichweitenstarken Präsentation Online und über Social Media sowie gezielter Pressearbeit national wie international verschafft den ausgezeichneten Weinen eine größtmögliche Aufmerksamkeit.

Liebe deutsche Winzer, nutzen Sie diese Chance, wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei Meiningers Deutscher Pinot-Preis 2024!

*A. Meis-Apfel
C. Meining*

Andrea Meininger-Apfel
und Christoph Meininger
Verleger und Veranstalter

Christian Wolf

Christian Wolf
Director Degustation

IN ALLEN RELEVANTEN MEININGER PUBLIKATIONEN WIRD ÜBER DIE GEWINNER BERICHTET:





DIE KATEGORIEN

Kategorie I

Grauburgunder trocken

Kategorie II

Premium Grauburgunder trocken

Kategorie III

Weißburgunder & Auxerrois trocken

Kategorie IV

Premium Weißburgunder & Auxerrois trocken

Kategorie V

Premium Chardonnay trocken

Kategorie VI

Cuvées trocken

Kategorie VII

Blanc de Noirs trocken

Kategorie VIII

gereift trocken

Kategorie IX

restsüß & edelsüß

VERKOSTUNG – JURY – EXPERTEN

Die Verkostung findet im Meininger Verlag statt, einem der führenden Verlagshäuser im Wein- und Getränkebereich. Die Weine werden von einer Expertenjury, bestehend aus Oenolo-

gen, Vertretern des Handels und Produktion sowie Sommeliers und Fachjournalisten, blind verkostet und bewertet.

DIE TEILNAHME

Jeder Wein muss mit einem vollständig ausgefüllten Produktpass angestellt werden. Den Produktpass finden Sie unter www.wein-anmelden.de

DIE AUSZEICHNUNGEN

In jeder Kategorie werden die Erst- bis Drittplatzierten ausgezeichnet.

Alle im Wettbewerb befindlichen und mit mindestens 87 Punkten bewerteten Weine werden prämiert. Da es sich um einen offiziell anerkannten Wettbewerb handelt, kann auf die erreichte Punktzahl auf dem Weinetikett hingewiesen werden.

DIE URKUNDE

Die prominente Urkunde für Gewinnerweine unterstützt Sie effektiv im Absatz Ihrer Produkte. Ab einer erreichten Punktzahl von 87 wird Ihnen diese von uns zur Verfügung gestellt.

DAS AROMAPROFIL

Mit dem einmaligen Aromachart können Sie die Bewertung Ihrer Weinqualitäten für Profis und Laien eindrucksvoll veranschaulichen.

INTERNATIONALE KOMMUNIKATION

In allen relevanten Meininger Publikationen wird über die Gewinner berichtet. Damit wird das gesamte Zielpublikum der Weinvermarktung aus Handel, Gastronomie und Endverbrauchern angesprochen.

GEWINNER ONLINE

1. Täglich neue potenzielle Kunden durch die Veröffentlichung auf MEININGER ONLINE: das Online-Portal für die Wein- und Getränkebranche. Alle Gewinnersekte werden hier mit ihrem Aromaprofil veröffentlicht.
2. Veröffentlichung in den sozialen Netzwerken.



MEININGER ONLINE

ddw der deutsche weinbau #18/24

ML Prime
Vier Gründe, warum ML Prime™ außergewöhnlich ist:

- 1. **ENZIGARTIGKEIT**
ML Prime™ hat spezifische Eigenschaften.
- 2. **CHARAKTERISIERUNG**
Präzise Aromenprofile ermöglichen durch die Individualität über ML Prime™.
- 3. **KOMPETENZ**
Ein spezielles Know-How ermöglicht die Produktion hochwertiger Weine.
- 4. **QUALITÄT**
Strenge Kontrollen gewährleisten die optimale Produktqualität.

Der Schlüssel zu einer sicheren und schnellen malolaktischen Fermentation ohne buttrige Noten.

LALLMAND

fizz #09

BUNKER, HAMBURG
Getränke-Wahrzeichen für eine Loyalty-Strategie

WORLD OF WHISKEY
Expertenrat und Festive-Champions

GOLDRICHTIG
WIE DAS HAMBURGER „ELBGOLD“ VON ANNIKA TASCHINSKI DIE KAFFEEWELT VERBESSERN WILL.

Getränke Zeitung

Eine Frage der Ähre

110 Millionen

Warsteiner im Wandel

XUXU Cream

PRÄAMBEL

Meiningers Deutscher Pinot-Preis der Meininger Verlag GmbH versteht sich als ein in Deutschland ausgerichteteter Wettbewerb für Stillweine der Weinarten weiß und blanc de noirs aus Burgunderrebsorten. Ziel dieses Wettbewerbs ist die Förderung der Weinqualität und der Vermarktung der eingereichten Weine. Eine unabhängige, neutrale und fachgerechte Beurteilung der Weine durch eine fachlich qualifizierte Jury garantiert die seriöse und professionelle Durchführung des Wettbewerbs.

Dies verschafft den von Meiningers Deutscher Pinot-Preis verliehenen Urkunden, den prämierten Weinen und ihren Herstellern eine hohe Anerkennung.

1. ZULASSUNG DER PROBEN

Teilnahmeberechtigt sind deutschlandweit alle Erzeuger und Vermarkter von Wein, sofern dieser ein Erzeugnis im Sinne von Anhang VII Teil II Nr. 1 VO (EU) Nr. 1308/2013 ist und nach den Vorgaben der weinrechtlichen Vorschriften hergestellt und etikettiert ist. Der Einreicher versichert, dass die eingereichten Weine verkehrsfähig sind; es obliegt nicht der Meininger Verlag GmbH, die Verkehrsfähigkeit der eingereichten Weine in Deutschland zu überprüfen.

Das gleiche Erzeugnis darf wiederholt am Wettbewerb teilnehmen. Maßgebend für die Identität der Weine für die erneute Teilnahme sind die Los- bzw. amtliche Prüfnummer. Zugelassen sind gebrauchsfertige Produkte aus allen deutschen Anbaugebieten.

2. ZUGELASSENE KATEGORIEN

Zugelassen sind Erzeugnisse folgender Kategorien:

- Zum Wettbewerb können nur vollständig abgefüllte Stillweine aus Deutschland angestellt werden.
- Zum Wettbewerb zugelassen sind Weine aus allen deutschen Anbaugebieten, und zwar Weine mit geschützter Ursprungsbezeichnung oder geschützter geografischer Angabe (Prädikatsweine, Qualitätsweine, Landweine).
- Stillweine, die angestellt werden, müssen einer der folgenden Kategorien zuzuordnen sein:

Kategorie I - Grauburgunder trocken

Stillweine der Rebsorte Grauburgunder, Geschmacksrichtung trocken, Ausbau ausschließlich oder überwiegend im Edeltank, teilweiser (kein vordringlicher Holzton) Ausbau im großen Holzfass ist zugelassen

Kategorie II - Premium Grauburgunder trocken

Stillweine der Rebsorte Grauburgunder, Geschmacksrichtung trocken, Ausbau im Holzfass, Barrique, Betonei oder Amphore, Maischegärung ist zugelassen

Kategorie III - Weißburgunder & Auxerrois trocken

Stillweine der Rebsorte Weißburgunder oder Auxerrois, Geschmacksrichtung trocken, Ausbau ausschließlich oder überwiegend im Edeltank, teilweiser (kein vordringlicher Holzton) Ausbau im großen Holzfass ist zugelassen

Kategorie IV - Premium Weißburgunder & Auxerrois trocken

Stillweine der Rebsorte Weißburgunder oder Auxerrois, Geschmacksrichtung trocken, Ausbau im Holzfass, Barrique, Betonei oder Amphore, Maischegärung ist zugelassen

Kategorie V - Premium Chardonnay trocken

Stillweine der Rebsorte Chardonnay, Geschmacksrichtung trocken, Ausbau im Holzfass, Barrique, Betonei oder Amphore, Maischegärung ist zugelassen

Kategorie VI - Cuvées trocken

Weißer Stillweine, nicht sortenrein, Cuvée aus mindestens zwei und ausschließlich der Rebsorten Grauburgunder, Weißburgunder, Auxerrois oder Chardonnay, Geschmacksrichtung trocken

Kategorie VII - Blanc de Noirs trocken

Stillweine der Weinart Blanc de Noirs aus den Rebsorten Blauer Spätburgunder oder Schwarzriesling oder deren Cuvée. Geschmacksrichtung trocken

Kategorie VIII - gereift trocken

Stillweine der oben aufgeführten Kategorien, Geschmacksrichtung trocken, Jahrgang 2017 und älter

Kategorie IX - restsüß & edelsüß

Stillweine der oben genannten Rebsorten mit der Geschmacksrichtung süß, mind. 45 g/l Restzucker, alle Jahrgänge zugelassen

Bitte vermerken Sie im Feld „Bemerkungen“ die Kategorie für die Teilnahme. Die Weine werden hinsichtlich ihrer Analysedaten und den Angaben auf dem Etikett final den vorgenannten Kategorien zugeordnet.

3. Jeder Teilnehmer kann beliebig viele Weine einreichen.

4. Zum Zeitpunkt der Anstellung müssen pro Wein noch mindestens 200 Liter vorrätig sein, bei Weinen der Kategorien VIII und IX mindestens 100 Liter.

5. Jeder Wein muss mit einem vollständig ausgefüllten Produktpass (www.wein-anmelden.de) angestellt werden. Der Teilnehmer versichert, dass die angestellten Erzeugnisse den weinrechtlichen Bestimmungen entsprechen. Unrichtige Angaben bei der Anmeldung schließen den betreffenden Wein vom Wettbewerb aus. Bei vorsätzlich falschen Angaben werden sämtliche Erzeugnisse des Teilnehmers vom Wettbewerb ausgeschlossen.

6. Die Teilnahmegebühr beträgt 79,- € pro angestellte Probe, zzgl. 19% MwSt. Die Anmeldung verpflichtet – unabhängig von der tatsächlichen Teilnahme – zur Zahlung der ausgewiesenen Gebühr.

7. Anmeldungen werden bis zum im Online-Anmeldeformular angegebenen Zeitpunkt angenommen.

8. Von jedem Wein müssen 4 Flaschen in Begleitung des jeweiligen Produktpasses (www.wein-anmelden.de) an folgende Adresse geschickt werden:

Meininger Verlag GmbH
Meiningers Deutscher Pinot-Preis
Maximilianstr. 7 – 15
67433 Neustadt/Weinstraße

9. Einsendeschluss der Weine ist der im Online-Anmeldeformular angegebene Zeitpunkt. Spätere Einsendungen können nur auf Nachfrage berücksichtigt werden.

10. Eine fachlich qualifizierte Jury aus Oenologen, Winemakern, Weinfachhändlern, Sommeliers und Fachjournalisten verkostet die Weine in verdeckten Probenrunden.

11. Alle angestellten Weine werden blind verkostet und nach dem internationalen 100-Punkte-Schema bewertet. Die Auswertung der Proben erfolgt durch neutrale Personen.

12. Die Entscheidung der Jury ist unanfechtbar.

13. Auszeichnungen:

In jeder Kategorie werden die Erst- bis Drittplatzierten ausgezeichnet. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit mit Ihrer erhaltenen Punktzahl (ab 87 Punkte) Medaillen auszuzeichnen. Auf diese Prämierung kann auf dem Weinetikett, der eingereichten Losnummer und / oder AP-Nummer hingewiesen werden, da es sich um einen offiziell anerkannten Wettbewerb handelt.

Zusätzliche Auszeichnungen

I. Kollektion des Jahres

Mindestens 4 Weine im Wettbewerb / Bedingung: mindestens 50 % der im Wettbewerb befindlichen Weine ausgezeichnet. Bei gleichem Mittel aller bewerteten Proben von mehreren Erzeugern entscheidet die höchste Anzahl Medaillen je Einreicher.

II. Best of Show

Zusätzlich zur erzielten Punktzahl im Wettbewerb kann der jeweils beste Wein (nach Herkunft, Jahrgang, Preisklasse, Betriebsart, Vertriebschienen) mit einer zusätzlichen Auszeichnung prämiert werden.

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, eine Auszeichnung in einem Jahr nicht zu vergeben.

14. Veröffentlichung

Die bei Meiningers Deutscher Pinot-Preis der Meininger Verlag GmbH prämierten Produkte werden nach Beendigung des Wettbewerbs veröffentlicht.

Die Bekanntgabe erfolgt unter anderem in den Publikationen Meininger's Wine Business International, Weinwirtschaft, Meiningers Weinwelt, Der Deutsche Weinbau und Meiningers Sommelier des Meininger Verlags, Neustadt an der Weinstraße, sowie über die verschiedenen Internet-Portale unter anderem Meininger Online, die mit den Seiten der Erzeuger verlinkt werden können. Informationen über Weine, die nicht die für die Prämierung erforderlichen Mindestpunktzahlen erreicht haben, werden nicht veröffentlicht.

15. Schlussbestimmungen -

Anerkennung der Wettbewerbsbedingungen

Mit der Anmeldung der Proben erkennt der Einreicher die Teilnahmebedingungen und Beurteilung der Meininger Verlag GmbH an. Für Streitfälle ist das für Neustadt an der Weinstraße zuständige Gericht anzurufen.

Zeitplan des Wettbewerbs

Anmeldung der Proben: 11. Oktober 2024

Einsendung der Proben: 18. Oktober 2024

Verkostungsdatum: 06. bis 07. November 2024

Bekanntgabe der Ergebnisse: Ende November 2024

VERANSTALTER:

MEININGER VERLAG GmbH
Maximilianstraße 7-15
D-67433 Neustadt/Weinstraße

Fon: +49(0)63 21/89 08-951
Internet: www.meininger.de
eMail: contact@tastingservice.com

Geschäftsführer: Andrea Meininger-Apfel,
Christoph Meininger, Peter Meininger
Ust-IdNr.: DE 149 351 631
Ludwigshafen HRB 42478

Sparkasse Rhein-Haardt
BLZ 546 512 40, Konto 1 926 146
IBAN: DE 22 5465 1240 0001 9261 46
BIC: MALA DE 51DKH