

# Ihre ANMELDUNG

**EINSENDESCHLUSS  
VERLÄNGERT!****WEINPASS**(Bitte vorab faxen oder mailen  
UND der Lieferung beifügen)**Anmeldung für Verkostungsthema  
(Degustations-Nummer, z.B. D1):**

Jahrgang:

Weinbezeichnung:

(Name für die Veröffentlichung)

Qualitätsstufe:

evtl. Besonderheiten:

(z.B.: vegan, biologischer Anbau)

Rebsorte/n (in %):

Alkoholgehalt  
(% Vol.):Restzucker  
(g/l):Gesamtsäure  
(g/l):Flascheninhalt  
in Liter:Bruttopreis  
in Euro:

Anbaugebiet:

Holzeinfluss wie z. B. Barrique, Holzfass  Art des Holz-  
(wenn zutreffend bitte ankreuzen): einflusses:

Los-Nr. / AP-Nr.:

**ANMELDEDATEN**

Weingut

(für die Veröffentlichung):

Firma:

für EU

UID, ID, TVA, P.IVA:

Vorname:

Nachname:

Straße / Nr.:

PLZ:

Ort:

Land:

Telefon:

Fax:

E-Mail:

Internet:

**ZAHLUNG / TEILNAHMEGEBÜHREN:**Es werden nur die Weine (Proben) verkostet, für die die Zahlungseingänge bis Teilnahmeschluss bei uns vorliegen. **Preis pro eingereichter Probe: 95,- €** zzgl. 19% MwSt. = 113,05 € Deutschland (Ausland, wenn uns keine gültige Ust-ID-Nr. mitgeteilt wird)**Ich überweise die Teilnahmegebühr für \_\_\_\_\_ Proben nach Rechnungserhalt auf folgendes Konto:**

Empfänger: go Pressebüro und Verlag GmbH

IBAN: DE 94 2003 00000 649 946 639

BIC: HYVEDEMM300

HypoVereinsbank, Verwendungszweck: Firma, Rechnungs-Nr.

Ort / Datum, Unterschrift

LIEFERANSCHRIFT:

SAVOIR-VIVRE | Weinwettbewerbe  
Rothenbaumchaussee 27, 20148 Hamburg**Alle Jahrgänge und Qualitätsstufen****Einsende-  
schluss: 27.09.2019****D17-D23:**

alle Geschmacksrichtungen unter 45 g/l Restzucker

**D17** Dornfelder, Portugieser, Samtrot,  
Schwarzriesling**D18** Sankt Laurent, Zweigelt**D19** Spätburgunder und Frühburgunder**D20** Rote Cuvées**D21** rote pilzwiderstandsfähige  
Rebsorten (PIWI)**D22** Alle anderen roten Rebsorten**D23** Orangewein**D24-D29: alle Rebsorten****D24** Süßweine (ab 45g/l Restzucker)**D25** Spätlese (ab 45g/l Restzucker)**D26** Auslese (ab 45g/l Restzucker)**D27** Beerenauslese**D28** Trockenbeerenauslese**D29** Eiswein**D30** Schaumweine | Teil 2:Marken- und Winzersekt,  
Champagner, Jahrgangschampagner,  
Blanc de blanc, Roséchampagner,  
Crémant**Je Probe bitte 3 Flaschen  
und den Weinpass beilegen.**