

Ihre ANMELDUNG

Fax: 040 454191

Ausland: +49 40 454191

LIEFERANSCHRIFT:

SAVOIR-VIVRE | Weinwettbewerbe

Rothenbaumchaussee 27, 20148 Hamburg

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:oder Zutreffendes
ankreuzen: bis 10 € über 10 €
bis 25 € über 25 €

Anbaugebiet:

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

Deutschland: 95,- € zzgl. 16 % MwSt. = 110,20 € pro Probe**Ausland: 95,- €** pro Probe bei Mitteilung einer gültigen UST-IdNr.,

sonst zzgl. 16 % MwSt. = 110,20 € pro Probe

**Ich überweise die Teilnahmegebühr unter Angabe der Rechnungs- oder
Degustations-Nummern für _____ Proben auf folgendes Konto:****ACHTUNG! NEUE KONTOVERBINDUNG**

Empfänger: go Pressebüro und Verlag GmbH

IBAN: DE 62 2003 0000 0000 2243 37

BIC: HYVEDEMM300

HypoVereinsbank

Ort / Datum, Unterschrift

Alle Jahrgänge und Qualitätsstufen

Einsendeschluss verlängert:

20.08.2021

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:Marken- & Winzersekt, Champagner,
Jahrgangschampagner, Blanc de blanc,
Roséchampagner, Crémant**Je Probe bitte 3 Flaschen
und den Weinpass beilegen.**