

► Prämierung zum GOLDENEN WEINGLAS  
Anmeldung per Mail an [office@cmw.at](mailto:office@cmw.at)  
ANMELDESCHLUSS 28. Jänner 2027

oder per Post an: Messen CMW – Peter Lindpointner GmbH & Co KG  
Ahornweg 22, A-5311 Innerschwand/Mondsee, Tel.: +43 (0) 6232-65 63

**Weinmesse Innsbruck**  
25. – 27. Februar 2027, Messe Innsbruck

Interne Vermerke von der Messeleitung:  
HP EG

Ausstellerdaten	Sachbearbeiter (Verantwortlicher für den Messeauftritt):
Firmenname:	Name:
Straße:	Tel:
PLZ, Ort, Land:	E-Mail:

**Nenngeld: Erste Weinsorte je Kategorie € 50,- netto; jede weitere Weinsorte je Kategorie € 40,- netto!**

Die Nenngebühr wird bei Anmeldung direkt an den Aussteller verrechnet. Bitte beachten Sie, dass nur vollständig bezahlte Nenngebühren zur Teilnahme an der Verkostung berechtigen. Für die Verkostung benötigen wir 3 Flaschen pro eingereichter Weinsorte. Nach Eingang der Anmeldung erhalten Sie eine Rechnung, die auch die Informationen zur Lieferadresse enthält.

**Einreichungsrichtlinien:** Pro Betrieb können bis zu 3 Weine je Kategorie (max. 18 Weinsorten) eingereicht werden. Die Teilnehmerzahl ist jedoch auf 50 Weine pro Kategorie begrenzt. **Bei hoher Nachfrage wird die Anzahl der Einreichungen pro Betrieb so angepasst, dass jeder Winzer mindestens einen Wein einreichen kann, solange die Obergrenze nicht erreicht ist.** Sollten mehr als 50 Anmeldungen je Kategorie eingehen, gilt das Prinzip „First come, first serve“.

**JA, wir stellen gerne für die Blindverkostung folgende Weine zu den angegebenen Unkostenbeiträgen zur Verfügung:**

<b>Kategorie 1 - Rotwein Klassik:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Qualitätswein mit Jahrgangsangabe und staatlicher Prüfnummer</li><li>• Mindestalkohol: 12,0 % vol.</li><li>• Geschmack: trocken</li><li>• Holzausbau: NICHT erlaubt — Weine mit Holzton (Kategorie 2)</li><li>• Freigabedatum: frühestens 1. November des auf die Ernte folgenden Jahres</li><li>• Stilprofil: fruchtig, zugänglich, sortentypisch, reifes Tannin</li></ul>	<b>Weinname:</b>	
	Rebsorte:	
	Jahrgang:	Alkohol: % vol.
	Auszeichnungen:	
	Weinbeschreibung:	

<b>Kategorie 2 — Rotwein Reserve:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Qualitätswein mit Jahrgangsangabe und staatlicher Prüfnummer</li><li>• Mindestalkohol: 13,0 % vol.</li><li>• Geschmack: trocken</li><li>• Holzausbau: Barrique oder großes Eichenfass vorausgesetzt; Holz integriert, nicht dominant</li><li>• Freigabedatum: Verkauf frühestens ab 1. März des auf die Ernte zweitfolgenden Jahres</li><li>• Stilprofil: strukturiert, mineralisch-würzig, langer Abgang, Lagerpotenzial erkennbar</li></ul>	<b>Weinname:</b>	
	Rebsorte:	
	Jahrgang:	Alkohol: % vol.
	Auszeichnungen:	
	Weinbeschreibung:	

<b>Kategorie 3 - Roséwein:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Qualitätswein mit Jahrgangsangabe und staatlicher Prüfnummer</li><li>• Ausschließlich aus zugelassenen roten Qualitätsweinrebsorten</li><li>• Mindestalkohol: 11,5 % vol.</li><li>• Geschmack: trocken (Restzucker max. 4 g/l bzw. gemäß DAC-Verordnung)</li><li>• Farbe: blassrosa bis lachsfarben (fast weiß); tief gefärbte Weine bitte nicht einreichen</li><li>• Holzausbau: NICHT erlaubt</li><li>• Freigabedatum: frühestens 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres</li><li>• Stilprofil: frisch, fruchtbetont (rote Beeren, Zitrus), klare Sortentypik, animierende Säure, trinkfreudig</li></ul>	<b>Weinname:</b>	
	Rebsorte:	
	Jahrgang:	Alkohol: % vol.
	Auszeichnungen:	
	Weinbeschreibung:	

Die Preise sind ohne 20% MwSt und ohne 1% Vertragsbestandsgebühr. Die verbindlichen Geschäftsbedingungen (siehe Anhang bzw. Rückseite) werden durch die Unterfertigung akzeptiert.

Ort

Datum

Firmenstempel/Unterschrift

