

## Information zur Abgabe der Weine

### Muskateller & Co Jahrgang 2018

Vinaria, Österreichs Zeitschrift für Weinkultur, wird sich in einer der kommenden Ausgaben mit trockenem Muskateller und Muskat Ottonel (der Alkoholgehalt ist nicht beschränkt) aus dem Jahrgang 2018 beschäftigen. **Fassproben sind nicht zugelassen!**

Wir laden Sie ein, sich mit Ihren Weinen an dieser Verkostung zu beteiligen.

#### Verkostung Muskateller & Co 2018

Jahrgang: **2018**  
Restzucker: **trocken**  
Alkohol: **keine Beschränkung**  
Herkunft: **Österreich**

#### Voraussetzungen für die Einreichung von Proben sind:

- Einsenden von **3 Flaschen pro Wein**
- **ausgefülltes Formblatt** an Vinaria **faxen oder mailen** UND **Kopie den Weinen beilegen!**

#### Letzter Abgabetermin ist Dienstag, der 14. Mai 2019

Abgabeort: ÖWI - Österreichisches Wein Institut  
2100 Korneuburg, Josef-Hafner-Straße 4  
Tel.: +43 2262 62546  
Abgabezeiten: Mo-Do 8.00-17.00 Uhr, Fr 8.00-12.00 Uhr

**Kennwort „Vinaria – Muskateller“ bitte groß am Karton anschreiben.**

**Rückfragen bezüglich der Verkostung: Peter Schleimer +43 650 5891313**

Ich bedanke mich im Namen von Vinaria für die traditionell gute Zusammenarbeit und wünsche ein weiterhin erfolgreiches Jahr!



Peter Schleimer, Chefredakteur  
peter.schleimer@lwmedia.at

## Verkostungsanmeldung: Muskateller & Co

**Letzter Abgabetermin ist Dienstag, der 14. Mai 2019**

Abgabeort            ÖWI – ÖSTERREICH WEIN Institut  
                                 2100 Korneuburg, Josef-Hafner-Straße 4  
                                 T. +43 2262 62546  
Abgabezeiten        Mo-Do 8.00–17.00 Uhr, Fr 8.00–12.00 Uhr

**Kennwort „Vinaria – Muskateller“ bitte groß am Karton anschreiben.  
Bitte legen Sie dieses Formblatt den Proben bei. Fassproben sind nicht zugelassen!**

Für die Einreichung der Weine wird eine Verkostungsgebühr von € 30,- für die erste Probe und € 25,- für jede weitere Probe in Rechnung gestellt. (Preise inkl. Steuern)

**Weingut** .....

**Telefon** ..... **E-Mail** .....

Bezeichnung, Qualitätsstufe Rebsorten, Jahrgang	Ausbauweise (z. B. Stahltank)	Verschluss	Alkohol	Restzucker	Preis für Letzt- verbraucher

Ich möchte an dieser Verkostung mit dem/den oben genannten Wein(en) teilnehmen und erkläre mich mit der Veröffentlichung des Verkostungsergebnisses einverstanden. Verkostete Weine mit einer Wertung unter 13 Punkten werden nicht veröffentlicht.

Nur für **Vinaria-Speziell Partner**

- Ich bin Vinaria-Speziell Partner, für mich entfällt die Verkostungsgebühr von € 30,- für die erste Probe, für jede weitere werden mir € 25,- verrechnet. (Preise inkl. Steuern)
- Bitte lassen Sie mir Informationen über Vinaria-Speziell Partner zukommen.

**Rechnungsadresse** ..... **Datum, Unterschrift**

(Falls nicht ident mit oben)