



MEININGERS DEUTSCHER SEKTPREIS

DIE BESTEN DEUTSCHEN SEKTE
AUS TRADITIONELLER FLASCHENGÄRUNG

ANMELDESCHLUSS 14. JUNI 2019

Anmeldung unter www.wein-anmelden.de

Powered by:

ZWIESEL
KRISTALLGLAS


Surgiva
ACQUA MINERALE NATURALE

 MEININGER
VERLAG



SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN, LIEBE DEUTSCHE SEKTERZEUGER,

Das Thema deutscher Sekt aus traditioneller Flaschengärung ist präsent wie nie zuvor. Das hatten wir schon im vergangenen Jahr festgestellt und halten heute fest, dass sich die Aufmerksamkeit für dieses Nischenprodukt noch mal deutlich gesteigert hat.

Im Februar, während der Frühjahrsverkostung von MUNDUS VINI, hatten über 150 aus aller Welt angereiste Weinexperten die Möglichkeit, sich von der großartigen Qualität deutscher Spitzensekte zu überzeugen. Die überschwänglichen Reaktionen hatten wir uns nicht im Traum vorstellen können.

Qualitativ, und da zitieren wir sinngemäß gerne einen Champagne Ambassador, der regelmäßig an der Verkostung von Meiningers Deutscher Sektpreis teilnimmt, ist deutscher

Sekt definitiv in der Weltspitze angelangt, er muss nur noch weiter an seinem Image arbeiten.

Die Bestrebungen dafür sehen wir: der Verband deutscher Prädikatsweingüter hat einen eigenen Arbeitskreis zum Thema Sekt gegründet, der Verband der traditionellen klassischen Flaschengärer kündigt mit der Neuaufstellung seines Vorstandes „eine neue SEKT-Zeitrechnung“ an und das Deutsche Weininstitut widmet seinen ProWein Auftritt 2019 ganz dem Thema deutscher Sekt.

Und auch wir werden weiterhin alle unsere Möglichkeiten voll ausschöpfen, um diesem genialen, vor Potential nur so strotzenden Segment zu mehr Beachtung, zu mehr Wahrnehmung und zu mehr Prestige zu verhelfen.

So freuen wir uns auch im fünften Jahr von Meiningers Deutscher Sektpreis Sie und Ihre Spitzensekte einzuladen, sich dem Wettbewerb mit den besten Erzeugern zu messen und wünschen Ihnen viel Erfolg!

Andrea Meining und Christoph Meining
Verleger und Veranstalter

Christian Wolf
Director Degustation

IN ALLEN MEININGER PUBLIKATIONEN WIRD ÜBER DIE GEWINNER BERICHTET:





DIE KATEGORIEN

Kategorie I

Riesling Sekt brut, extra brut, brut nature

Kategorie II

Burgunder Sekt brut, extra brut, brut nature

Kategorie III

Prestige Burgunder Sekt brut, extra brut, brut nature (mindestens 36 Monate Hefelager)

Kategorie IV

Rosé Sekt brut, extra brut, brut nature

Kategorie V

Sortenvielfalt brut, extra brut, brut nature

Kategorie VI

Sekt extra trocken, trocken, halbtrocken, mild

DIE TEILNAHME

Jeder Sekt 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. Zusätzlich haben Sie die Möglichkeit, mit Ihrer erhaltenen Punktzahl (ab 87 Punkte) Medaillen auszuzeichnen. Auf diese Punktzahl kann in der Ausstattung hingewiesen werden, da es sich um einen offiziell anerkannten Wettbewerb handelt.

DIE URKUNDE

Die prominente Urkunde für Gewinnersekte unterstützt Sie effektiv im Absatz Ihrer Sekte. 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 Sektqualitäten 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.
2. Veröffentlichung in den sozialen Netzwerken.



MEININGER ONLINE

ddw die deutsche weinbau
#6/19
Evolution Premium
Garantiert auf
einmalige Nachschick
eingetauscht!

fizzle #02
LONG SELLER
HUBERT STERZINGER prägt
die deutsche Sektbranche
Seine seit drei Jahrzehnten
und ist heute einflussreichster
Sekt-Modus.
PLUS: City Specials / Spirituosen-Trends / Aasegumfrage / Zeit-Cafés

Getränke Zeitung
The Oscar goes to ...
4,9
Med. Euro
Neue Maßnahmen
Wasser

MEININGER'S WINE BUSINESS INTERNATIONAL
MEET LAFITE'S NEW CEO
Jean-Guillaume Prats discusses the challenges of taking on a revered name.

PRÄAMBEL

Meiningers Deutscher Sektpreis der Meininger Verlag GmbH versteht sich als ein in Deutschland ausgerichteteter Wettbewerb für deutsche Sekte aus traditioneller Flaschengärung. Ziel dieses Wettbewerbs ist die Förderung der Sektkualität und der Vermarktung der eingereichten Sekte. Eine unabhängige, neutrale und fachgerechte Beurteilung der Sekte durch eine fachlich qualifizierte Jury garantiert die seriöse und professionelle Durchführung des Wettbewerbs. Dies verschafft den von Meiningers Deutscher Sektpreis verliehenen Urkunden, den prämierten Sekten und ihren Herstellern eine hohe Anerkennung.

1. ZULASSUNG DER PROBEN

Teilnahmeberechtigt sind deutschlandweit alle Erzeuger und Vermarkter von deutschen Sekten aus traditioneller Flaschengärung, sofern die Erzeugnisse zum direkten menschlichen Verzehr entsprechend Anhang VII zur Verordnung (EU) 1308/2013 des europäischen Parlaments und des Rates vom 17. Dezember 2013 Marktorganisation für landwirtschaftliche Erzeugnisse zugelassen sind. Für die Verkehrsfähigkeit der eingereichten Sekte haftet der Einreicher und es obliegt nicht der MEININGER VERLAG GmbH, die Verkehrsfähigkeit der eingereichten Sekte in Deutschland zu überprüfen.

Das gleiche Erzeugnis darf wiederholt am Wettbewerb teilnehmen. Maßgebend für die Identität der Sekte 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:

Kategorie I Riesling Sekt brut, extra brut, brut nature

Sortenreine Sekte aus der Rebsorte Riesling mit der Geschmacksangabe brut, extra brut oder brut nature.

Kategorie II Burgunder Sekt brut, extra brut, brut nature

Sortenreine Sekte oder Sekt Cuvées aus den Rebsorten Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Auxerrois, Chardonnay, Spätburgunder, Pinot Meunier, auch Blanc de Noirs und Blanc de Blancs mit der Geschmacksangabe brut, extra brut oder brut nature. **Bis einschließlich 35 Monate Hefelager.**

Kategorie III Prestige Burgunder Sekt brut, extra brut, brut nature

Sortenreine Sekte oder Sekt Cuvées aus den Rebsorten Weißer Burgunder, Grauer Burgunder, Auxerrois, Chardonnay, Spätburgunder, Pinot Meunier, auch Blanc de Noirs und

Blanc de Blancs mit der Geschmacksangabe brut, extra brut oder brut nature. **Mindestens 36 Monate Hefelager.**

Kategorie IV Rosé Sekt brut, extra brut, brut nature

Rosé Sekte aus allen zugelassenen Rebsorten mit der Geschmacksangabe brut, extra brut oder brut nature.

Kategorie V Sortenvielfalt brut, extra brut, brut nature

Sekte aus in den Kategorien I bis III nicht genannter Rebsorten mit der Geschmacksangabe brut, extra brut oder brut nature.

Kategorie VI Sekt extra trocken, trocken, halbtrocken, mild

Sekte aus allen zugelassenen Rebsorten mit der Geschmacksangabe extra trocken, trocken, halbtrocken und mild.

Die Sekte werden hinsichtlich ihrer Analysedaten, ihrem Etikett sowie der Angabe der Dauer des Hefelagers den Kategorien zugeordnet.

3. Jeder Teilnehmer kann beliebig viele Sekte einreichen.

4. Zum Zeitpunkt der Anstellung müssen pro Sekt noch mindestens 200 Liter vorrätig sein.

5. Jeder Sekt 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 Sekt vom Wettbewerb aus. Bei vorsätzlich falschen Angaben werden sämtliche Erzeugnisse des Teilnehmers vom Wettbewerb ausgeschlossen.

6. Die Teilnahmegebühr beträgt 60,- € pro angestellter Probe, zzgl. 19% MwSt.

Die Anmeldung verpflichtet – unabhängig von der tatsächlichen Teilnahme – zur Zahlung der ausgewiesenen Gebühr.

7. Anmeldungen werden bis 14. Juni 2019 angenommen.

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

Meininger Verlag GmbH
Meiningers Deutscher Sektpreis 2019
Maximilianstr. 7 – 17
67433 Neustadt an der Weinstraße

9. Einsendeschluss der Sekte ist der 14. Juni 2019. Spätere

Einsendungen können von der Meininger Verlag GmbH zurückgewiesen werden.

10. Eine fachlich qualifizierte Jury aus Oenologen, Winemakern, Weinfachhändlern, Sommeliers und Fachjournalisten verkostet die Sekte in verdeckten Probenrunden. Die Verkostung findet am 24. + 25. Juli 2019 statt.

11. Alle angestellten Sekte 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; der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

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

Kollektion des Jahres (Bedingung: mindestens 3 zum Wettbewerb eingereichte Sekte wurden prämiert)

Bester Brut Nature (in der Kategorie)

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

Veröffentlichung

Die bei Meiningers Deutscher Sektpreis 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 Sekte, die nicht die für die Prämierung erforderlichen Mindestpunktzahlen erreicht haben, werden nicht veröffentlicht.

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.

VERANSTALTER:
MEININGER VERLAG GmbH
Maximilianstraße 7-17
67433 Neustadt/Weinstraße

Fon: +49(0)63 21/89 08-951
Fax: +49(0)63 21/89 08-954
Internet: www.meininger.de
E-Mail: 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