



MEININGERS DEUTSCHER SEKTPREIS

DIE BESTEN DEUTSCHEN SEKTE
AUS TRADITIONELLER FLASCHENGÄRUNG

ANMELDESCHLUSS 18. JUNI 2021

Anmeldung unter www.wein-anmelden.de



MEININGERS DEUTSCHER SEKTPREIS 2021

SEHR GEEHRTE DAMEN UND HERREN, LIEBE DEUTSCHE SEKTERZEUGER,

auch in diesem Jahr widmen wir uns im Rahmen vom mittlerweile 7. Meiningers Deutscher Sektpreis ganz dem Thema deutscher Sekt aus traditioneller Flaschengärung.

Die Qualitäten in der Spitze wie auch der Breite haben unsere Expertenjury in den vergangenen Jahren beeindruckt.

Wir freuen uns sehr, auch in diesem Jahr wieder das Angebot an deutschen Sekten aus traditioneller Flaschengärung genauer unter die Lupe zu nehmen, die Besten auszuzeichnen und diese dem Handel, der Gastronomie und dem Sektliebhaber über diesen Wettbewerb und unsere Publikationen wie Meiningers Weinwelt, Meiningers Sommelier und Weinwirtschaft zu präsentieren.

Andrea Meining und Christoph Meining

Andrea Meining und Christoph Meining
Verleger und Veranstalter

Christian Wolf

Christian Wolf
Director Degustation

IN ALLEN RELEVANTEN 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.



PRÄAMBEL

Meiningers Deutscher Sektpreis der Meininger Verlag GmbH versteht sich als ein in Deutschland ausgerichteter 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 65,- € pro angestellter Probe, zzgl. 19% MwSt.

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

7. Anmeldungen werden bis 18. Juni 2021 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 2021
Maximilianstr. 7 – 15
67433 Neustadt an der Weinstraße

9. Einsendeschluss der Sekte ist der 23. Juni 2021.

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 27. + 29. Juli 2021 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 7-15
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