



Walter Tucek Strohlumeng. 76
1220 Wien, T: 0676 933 96 05
office@wirtundwinzer.at
www.wirtundwinzer.at

Anmeldung

Österreichs beste Weissweine 2017/18 + Rosé - und Schaumweine

Aufnahme in das Ranking / Datenbank / App

Standardeintrag: ¼ Seite A5 quer mit Etikette

Nenngeld pro Wein € 75,--

Werbeabgabe entfällt + 20% MwSt.

Bei Einreichung von fünf Weinen: 4 + 1 Gratis

Ein Wein mit weniger als 14 von 20 Punkten wird nicht aufgenommen, das Nenngeld entfällt.

Betrieb:

Folgende Weine reiche ich zur Verkostung ein:

1.....

2.....

3.....

4.....

5.....

6.....

7.....

Bitte unterzeichnet retournieren:

Mail: office@wirtundwinzer.at

Achtung! neue Faxnummer: 43 1 34242 915843

Anlieferung der Proben (Zwei Flaschen pro Wein)

Gefüllte Weine können ab 16.8. geschickt werden,
kräftige Weine bis 3. November 2017

an

**Café Altenberg, c/o Wirt+Winzer Leopoldsgasse 33
1020 Wien**

Di-Fr, ab 10 Uhr,

Kontakt: Franz Haslinger, 0676 845 864 90

bitte den beiliegenden Adressaufkleber verwenden!

Meine Weine sind bei Wein&Co erhältlich

Ich verwende Sölzle Gläser in meinem Weingut

Bitte füllen Sie für jeden Wein ein Datenblatt
auf den folgenden Seiten aus.

Datum:

Unterschrift:

Datenblatt

Weißweine – Rosé - Schaumweine

Bitte für jeden Wein ausfüllen.
Etikett als Anhang per Mail senden, wenn nicht in digitaler Form vorhanden, bitte dem Karton beilegen.

Fax: 43 1 34242 915843

Mail: office@wirtundwinzer.at

WEINGUT:

.....

Adresse:

Handynummer: E-mail:

Ansprechperson: Tel.:.....

Homepage: Fax:

Wein: Jahrgang:
Bezeichnung laut Etikett

Weinbaugebiet: DAC DAC Reserve

Lage/Riede :..... Rebsorte(n):

Verschluss: Naturkork Schraub Glas Kunststoff Kronen

Ausbau: Stahltank Barrique Tonneau gr. Holzfass

Restzuckergehalt: Trocken Halbtrocken Lieblich Süß

Werte: Alk:% RZ: g

Ü&œ { , ^ā ^: A Dosage: *
Ä ^.....
P^!•c||} *•{ ^c@ â^K..... T ^c@ â^Á/!æãã } ^||^..... Á/!æ •çæ â! { ^c@ â^
Ä ^.....

Gastro-Preis netto (bitte unbedingt anführen):

Wein: Jahrgang:
Bezeichnung laut Etikett

Weinbauggebiet: DAC DAC Reserve

Lage/Riede : Rebsorte(n):

Verschluss: Naturkork Schraub Glas Kunststoff Kronen
Ausbau: Stahltank Barrique Tonneau gr. Holzfass
Restzuckergehalt: Trocken Halbtrocken Lieblich Süß

Werte: Alk:% RZ: g

Ü&œ { , ^ã ^: Á Dosage: *

Gastro-Preis netto (bitte unbedingt anführen):

Wein: Jahrgang:
Bezeichnung laut Etikett

Weinbauggebiet: DAC DAC Reserve

Lage/Riede : Rebsorte(n):

Verschluss: Naturkork Schraub Glas Kunststoff Kronen
Ausbau: Stahltank Barrique Tonneau gr. Holzfass
Restzuckergehalt: Trocken Halbtrocken Lieblich Süß

Werte: Alk:% RZ: g

Ü&œ { , ^ã ^: Á Dosage: *

Gastro-Preis netto (bitte unbedingt anführen):

Wein: Jahrgang:
Bezeichnung laut Etikett

Weinbaugebiet: DAC DAC Reserve

Lage/Riede : Rebsorte(n):

Verschluss: Naturkork Schraub Glas Kunststoff Kronen
Ausbau: ahltank Barrique Tonneau gr. Holzfass
Restzuckergehalt: Trocken Halbtrocken Lieblich Süß

Werte: Alk:% RZ: g

Ü&œ { , ^ā ^: Á Dosage: *

Gastro-Preis netto (bitte unbedingt angeben):

Wein: Jahrgang:
Bezeichnung laut Etikett

Weinbaugebiet: DAC DAC Reserve

Lage/Riede : Rebsorte(n):

Verschluss: Naturkork Schraub Glas Kunststoff Kronen
Ausbau: ahltank Barrique Tonneau gr. Holzfass
Restzuckergehalt: Trocken Halbtrocken Lieblich Süß

Werte: Alk:% RZ: g

Ü&œ { , ^ā ^: Á Dosage: *

Gastro-Preis netto (bitte unbedingt angeben):

Wein: Jahrgang:
Bezeichnung laut Etikett

Weinbaugebiet: DAC DAC Reserve

Lage/Riede : Rebsorte(n):

Verschluss: Naturkork Schraub Glas Kunststoff Kronen

Ausbau: Stahltank Barrique Tonneau gr. Holzfass

Restzuckergehalt: Trocken Halbtrocken Lieblich Süß

Werte: Alk:% RZ: g

Ü&@ë { , ^ã ^: Á Dosage: *

Á ~~~~~ c d ä i ~ ~~~~~ a i ~ ~~~~~ c d ä i ^ ~~~~~ a i ^ ~~~~~ ä ä { Á i ^ ~~~~~ , ^ ^ c

~~~~~

P ^ i • c | | } \* • { ^ c @ ä ^ K ~~~~~ T ^ c @ ä ^ Á | ä ä ä } ^ | | ~~~~~ Á | ä • ç ä ä | { ^ c @ ä ^

Á ~~~~~ t @ ä ^ Ö @ { ä ~~~~~ ä ä : ä c ~~~~~ Ú | | , ^ ä Á

Gastro-Preis netto (bitte unbedingt anführen): .....

Wein: ..... Jahrgang: .....  
Bezeichnung laut Etikett

Weinbaugebiet: .....  DAC  DAC Reserve

Lage/Riede : ..... Rebsorte(n): .....

Verschluss:  Naturkork  Schraub  Glas  Kunststoff  Kronen

Ausbau:  Stahltank  Barrique  Tonneau  gr. Holzfass

Restzuckergehalt:  Trocken  Halbtrocken  Lieblich  Süß

Werte: Alk: .....% RZ: ..... g

Ü&@ë { , ^ã ^: Á Dosage: \*

Á ~~~~~ c d ä i ~ ~~~~~ a i ~ ~~~~~ c d ä i ^ ~~~~~ a i ^ ~~~~~ ä ä { Á i ^ ~~~~~ , ^ ^ c

~~~~~

P ^ i • c | | } * • { ^ c @ ä ^ K ~~~~~ T ^ c @ ä ^ Á | ä ä ä } ^ | | ~~~~~ Á | ä • ç ä ä | { ^ c @ ä ^

Á ~~~~~ t @ ä ^ Ö @ { ä ~~~~~ ä ä : ä c ~~~~~ Ú | | , ^ ä Á

Gastro-Preis netto (bitte unbedingt anführen):

Wein: Jahrgang:
Bezeichnung laut Etikett

Weinbaugebiet: DAC DAC Reserve

Lage/Riede : Rebsorte(n):

Verschluss: Naturkork Schraub Glas Kunststoff Kronen

Ausbau: Stahltank Barrique Tonneau gr. Holzfass

Restzuckergehalt: Trocken Halbtrocken Lieblich Süß

Werte: Alk:% RZ: g

Ü&@ě{ , ^ā^: Á Dosage: *

Á
.....

P^!•č||`}*•{ ^c@ á^K T^c@ á^Á/äãā }^||^ Á/ä•çæ ä!{ ^c@ á^
Á Ú!|, ^ā Á

Gastro-Preis netto (bitte unbedingt angeben):

Wein: Jahrgang:
Bezeichnung laut Etikett

Weinbaugebiet: DAC DAC Reserve

Lage/Riede : Rebsorte(n):

Verschluss: Naturkork Schraub Glas Kunststoff Kronen

Ausbau: Stahltank Barrique Tonneau gr. Holzfass

Restzuckergehalt: Trocken Halbtrocken Lieblich Süß

Werte: Alk:% RZ: g

Ü&@ě{ , ^ā^: Á Dosage: *

Á
.....

P^!•č||`}*•{ ^c@ á^K T^c@ á^Á/äãā }^||^ Á/ä•çæ ä!{ ^c@ á^
Á Ú!|, ^ā Á

Gastro-Preis netto (bitte unbedingt angeben):