

Danube Wine Challenge / International Wine Competition / 2018

STATUT

I. Einführung

Der Veranstalter der **Danube Wine Challenge | Internationaler Weinwettbewerb**, lädt Sie ein, an dieser außergewöhnlichen Veranstaltung von Weinproduzenten und Verkäufern aus allen Weindestinationen teilzunehmen. Der Wettbewerb ist offen für jeden Wein ohne Unterscheidung von Farbe und Stil, vorausgesetzt er entspricht den Regeln für seine Produktion und entspricht den Regeln dieses Wettbewerbs.

Der Wettbewerb findet am **17. und 18. April 2018 in Komárno**, Slowakei, statt.

Das Jahr 2018 ist ein Nominierungswettbewerb für den Nationalen Salon der Weine der Slowakischen Republik und folgt seinen früheren Jahren Danube Wine, der Weine von den slowakischen Winzern vergleicht und Weine auswählt, die für die Teilnahme an der Ausstellung des Nationalen Salon der Weine beantragt werden.

Beginnend mit dem diesjährigen Wettbewerb, öffnet sich der Wettbewerb für Weine aus der ganzen Welt, um auf die Qualität des slowakischen Weines hinzuweisen, der fest im mitteleuropäischen Raum verankert ist, aber vor allem seine Bedeutung im internationalen Kontext der Weine hervorhebt. Der Wettbewerb bietet eine außergewöhnliche und einzigartige Möglichkeit, Weine aus verschiedenen Regionen der Welt zu vergleichen, die sich durch unterschiedliche Boden- und Klimabedingungen unterscheiden, aber auch durch die Vielfalt der Stile und der Zubereitung.

II. Organisation des Wettbewerbs

Veranstalter und Organisator des Wettbewerbs ist der Bürgerverein Podunajská vína cesta und Danube Wine, s.r.o und in Zusammenarbeit mit der Union der Trauben- und Weinproduzenten in der Slowakei und der Union der Önologen der Slowakei. Der Wettbewerb findet im Sinne dieses Statuts statt, das die von O.I.V. veröffentlichten Standards für internationale Weinwettbewerbe vollständig respektiert. in der EntschlieÙung 332/2009.

III. Wettbewerber und Anmeldungen

Jeder, der Proben für diesen Wettbewerb unterzeichnet, tritt an. Der Wettbewerb steht allen Personen offen, unabhängig davon, ob es sich um einen Winzer oder einen Händler handelt,

und für alle Sorten und Weingutscheine aus allen Weinbaugebieten der Welt. Die Teilnehmer müssen die Muster per E-Mail auf dem dieser Satzung beigefügten Formular anmelden.

Die Anmeldung enthält die folgenden Informationen:

1/ Identifizierung des Anmelders (Winzer oder Händler) mit dem Handelsnamen, der Adresse und dem Kontakt (E-Mail und Telefon) der Person, die der Kommunikation zugeordnet ist

2/ Bezeichnung des registrierten Weins, Angabe der Sorte (oder des Handelsnamens), Herkunft, Angabe des Erntejahres, Chargennummer, Dosisgröße, Farbe, Herkunftsland, Berufung (falls das anrufende System im Ursprungsland verwendet wird), Weinbaugebiet, Weinkategorie (wenn ein solches System im Ursprungsland verwendet wird)

3/ Sortenidentifikation (wenn mehrere Sorten verwendet werden, alle Sorten und ihre Relation)

4/ die grundlegenden analytischen Werte, insbesondere der Restzuckergehalt (ausgedrückt in g / l), der Säuregehalt (ausgedrückt in g / l), der Gesamtgehalt an SO₂ (ausgedrückt in mg / l) und der Alkoholgehalt (ausgedrückt in %)

5/ Einstufung in die Weinkategorie gemäß dem Anhang dieses Statuts. Der Teilnehmer ist verantwortlich für die korrekte Aufnahme der Probe

6/ Der Antrag kann weitere zusätzliche Informationen im Ermessen des Veranstalters enthalten

Die Anmeldung zum Wettbewerb läuft elektronisch über das Portal www.vinko.sk, das die Verkostung IS VinkOPRO beinhaltet. Ein alternativer Antrag, der dem Status des Teilnehmers beigefügt ist, wird dem Organisator des Wettbewerbs per E-Mail an info@danubewine.sk, Kontaktperson Igor Štumpf, Telefonnummer +421 903 984 300 geschickt. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, eine unvollständige Bewerbung abzulehnen.

Einsendeschluss ist der 6. April 2018.

IV. Die Muster

Nur die dem Antrag entsprechenden Muster und die diesem Statut beigefügten Kategorien können am Wettbewerb teilnehmen. Der Teilnehmer übergibt dem Veranstalter 4 Flaschen mit 0,75 Litern (0,5 Liter oder 0,375 Liter für Tokaj-, Stroh-, Eiswein oder Weine, die normalerweise in dem erwähnten Volumen auf dem Markt angeboten werden) per persönliche Lieferung oder bezahlte Lieferung an:

Igor Štumpf, ul. Práce 6, 945 01 Komárno

Der Veranstalter kann für die Probenahme auch zusätzliche Probeannahmestellen einrichten. Von ihren Platzierungen werden die Teilnehmer zeitnah per Email oder über www.danubewine.sk informiert. Eine Kopie des Antrags ist jeder Weinprobe beizufügen,

sowie eine Kopie der analytischen Analyse der registrierten Probe, die die Echtheit des Antrags belegt, und eine Kopie des Dokuments, das den Inverkehrbringen des Weines belegt (falls die Gesetzgebung das betreffende Dokument im Ursprungsland verlangt); für weine aus der Slowakischen Republik heisst es „Rozhodnutie o zatriedení vína v zmysle platnej legislatívy“ / Klassifizierung des Weines nach geltender Gesetzgebung).

Alle Wettbewerbsproben müssen angepasst werden, sobald sie in den Verkehr gebracht werden, und müssen den gesetzlichen Standardbedingungen des Ursprungslandes (oder der OVI-Richtlinie für die Weinproduktion) entsprechen.

Weine, die an dem Wettbewerb mit Ursprung in der Slowakei teilnehmen, müssen gemäß dem Gesetz Nr. 313/2009 Z.z. Weinbereitung und Weinbereitung in der geänderten Fassung sein. Die Proben sollten aus einer Einzeldosis von mindestens 1000 Litern stammen. Der Veranstalter kann die Teilnahme für Proben aus kleineren Chargen zulassen, wenn die Probe der Art der Weine in einer Kategorie dieses Statuts entspricht, oder sie stammt aus einem Gebiet mit sehr geringer Ernte.

Einsendeschluss für die Proben ist der 13. April 2018

Proben, die nach diesem Datum geliefert werden, können nicht in den Wettbewerb einbezogen werden. Der Veranstalter kann die Frist für die Einreichung von Proben verlängern, worüber er die Teilnehmer per E-Mail und mit aktuellen Nachrichten auf www.danubewine.sk informiert. Der Veranstalter hat das Recht, Exemplare, die nicht diesem Statut, dieser Art und dieser Praxis entsprechen, nicht einzuordnen oder auszuschließen. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, eine detaillierte Analyse der eingeloggten Probe durchzuführen, und wenn die Werte nicht mit den in der Anmeldung eingegebenen Daten übereinstimmen, wird die Probe ausgeschlossen oder nicht eingeordnet. Im Falle einer Streitigkeit, der Veranstalter betrachtet als Referenz die Angaben des akkreditierten Labors von VIN.LAB, Obchodná 6, 90201, Pezinok, Slowakei. Proben von Weinen, die nicht im Wettbewerb enthalten oder ausgeschlossen sind, werden dem Teilnehmer nicht zurückgegeben, und der Wettbewerber wird per E-Mail über die Gründe für die Nichtaufnahme oder den Ausschluss informiert.

V. Anmeldegebühr

Der Teilnehmer zahlt **20 €** für jede angemeldete Probe. Der Veranstalter ist kein Mehrwertsteuerzahler. Der Betrag des Teilnehmers wird auf der Grundlage der ausgestellten Rechnung per Überweisung auf das Konto des Veranstalters SK18 1111 0000 0014 5687 8000, SWIFT CODE: UNCRSKBX, abgerechnet. Die mit der Zahlung verbundenen Kosten trägt der Wettbewerber, der dafür verantwortlich ist, dass er auf dem Konto des Veranstalters den Betrag der Anmeldegebühr zu dem auf der Rechnung angegebenen Fälligkeitsdatum gutgeschrieben hat.

Die Anmeldegebühr muss bis zum 13. April 2018 bezahlt werden.

Der Veranstalter hat das Recht, die Wettbewerbsmuster des Teilnehmers zurückzuziehen, der die Anmeldegebühr nicht fristgerecht bezahlt hat. Ein Teilnehmer, der die Anmeldegebühr für zwei Proben zahlt, hat das Recht, eine Probe kostenlos einzureichen.

VI. Probenauswertung

Der Veranstalter legt die Proben in die Kategorie gemäß den Angaben im Bewerbungsformular. Die Muster werden von den trocknsten bis zu den süßen und von den jüngsten bis zu den ältesten je nach Restzuckergehalt Probeklausuren präsentiert. Nach der Farbe wird die Kommission zunächst Weißweine bewerten, gefolgt von Rosa und Rotweine. Das Fazit werden natürlich süße Weine mit hohem Restzucker, wie Strohweine und Eisweine, Botrytis- und Cibeb-Selektion, sowie Likörweine sein. Schaumweine (Sekt und Champagner) werden von einer Kommission bewertet. Im Falle der Bewertung von Rosé weinen wird die Kommission zunächst Weine des Typs Klaret und Blanc de Noir vorlegen und dann mit den Rosé weinen fortfahren.

Die Weine werden der Koission bei folgenden Temperaturen vorgestellt:

- 1/ Weiß- und Roséweine im Bereich von 10 ° - 12 ° C
- 2/ natürlich süße Weine im Bereich von 10 ° - 14 ° C
- 3/ Rotweine 15 ° - 18 ° C
- 4/ Schaumweine und Sekten 8 ° - 10 ° C

Die sensorische Beurteilung von Weinen ist streng anonym und erfolgt in Bewertungsausschüssen. Der Veranstalter stellt sicher, dass einzelne Proben vor und während der Auswertung nicht identifiziert werden können. Die Proben werden in siebenköpfigen internationalen Kommissionen ausgewertet, die von Weinspezialisten aus verschiedenen Ländern zusammengestellt werden. Die Anzahl der Mitglieder eines Bewertungsausschusses darf nicht weniger als fünf betragen.

Die offizielle Sprache des Wettbewerbs ist Englisch, Slowakisch, Deutsch, Ungarisch und Tschechisch. Für eine reibungslose Arbeit in Ausschüssen ist es notwendig, in einer Sprache zu kommunizieren, die von allen Mitgliedern der Kommission verstanden wird. Der Veranstalter berücksichtigt bei der Zusammenstellung der Kommission die Sprachkenntnisse der einzelnen Bewerber. Die Hauptsprache der Wettbewerbsdokumente ist die slowakische Sprache, aus der Übersetzungen in andere Sprachen entwickelt werden.

Die Bewerber werden vom Veranstalter nach einer fachlichen Konsultation mit der Union der Önologen der Slowakei vorgeschlagen und ernannt. Mindestens die Hälfte aller Bewertern sind ausländische Auswerter. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, einen der anwesenden Assessoren nicht in die Kommission aufzunehmen, falls sie sich in einem ungeeigneten Gesundheitszustand befinden. Das unangemessene und unanständige Benehmen des Verkosters kann auch ein Grund sein, sie aus der Kommission auszuschließen.

Die Gutachter arbeiten unter Führung des Vorsitzenden der Kommission, der vom Veranstalter nach einer Konsultation mit der Slowakischen Union der Önologen ernannt wird, der Erfahrung mit nationalen und internationalen Weinwettbewerben hat. Die Bewertung des Vorsitzenden der Kommission wird in die Gesamtbewertung jeder betrachteten Weinprobe einbezogen.

Jeder Bewerter wertet selbständig. Die Bewertung läuft separat, mit einer hohen Betonung der Bewertungsobjektivität. Die Weine werden gemäß den Standards der sensorischen Bewertung der Internationalen Union der Önologen und O.I.V. für die Durchführung internationaler Weinwettbewerbe auf den dieser Satzung beigefügten Formblättern betrachtet.

Eine Diskussion über eine Wettbewerbsprobe ist nur zulässig, wenn das einer der Mitglieder der Kommission vorschlägt, es aus Gründen einer Krankheit oder eines Mangels zu wiederholen oder zurückzuziehen. Weitere Diskussionen in der Kommission über die vorgelegte Stichprobe sind nicht zulässig

Der Organisator des Wettbewerbs ernennt nach Rücksprache mit dem Verband der Wein- und Traubenproduzenten in der Slowakei und dem Verband der Önologen der Slowakei den Gewinner des Wettbewerbs und einen professionellen Wettbewerbsgaranten.

Die Zusammensetzung der Kommission unterliegt der Kompetenz des Wettbewerbsleiters mit Genehmigung des Wettbewerbspräsidenten. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, für jeden Bewertungstag die Zusammensetzung der Kommission festzulegen. Die einzelnen Kommissionsvorsitze kommunizieren mit dem Wettbewerbsleiter, der über die organisatorischen Fragen des Wettbewerbs und über fachliche Entscheidungen selbstständig entscheidet.

Die Kommissionen bewerten die Weine in der Regel morgens in Reihen, zwischen denen eine Pause besteht. Der Zeitraum ist von 8:30 bis 15:00 Uhr festgelegt. Jeder Bewertungstag beginnt mit einer Diskussion und einer Referenzprobe. Der tägliche Auswertungsplan umfasst maximal drei Serien von 10 bis 15 Proben. Die Gesamtzahl der an einem einzelnen Bewertungstag bewerteten Proben darf unter keinen Umständen 40 Proben überschreiten.

Der Organisator archiviert die Bewertungsbögen aller Bewerter für jede Probe für die nächsten fünf Jahre nach dem Wettbewerb, um sie einer autorisierter Person von der OIV, von der Internationalen Union der Önologen oder einer anderen Person, die ihr berechtigtes Interesse demonstriert, präsentieren zu können.

Im Falle der Verwendung einer Berechnungsmittel zur Auswertung und Zusammenfassung der Ergebnisse der Bewertung archiviert der Veranstalter Teilbewertungen, Endfassungen und Ergebnisse in gedruckter Form oder in digitaler Form auf Datenträgern. Gedruckte Versammlungen müssen vom Vorsitzenden jeder Kommission oder von seinen einzelnen Mitgliedern unterzeichnet werden.

VII. Wettbewerbsleiter

Die Durchführung des Wettbewerbs wird vom Wettbewerbsleiter organisiert, der für die folgenden Aktivitäten verantwortlich ist:

- 1/ entscheidet über die Zusammensetzung der Kommissionen
- 2/ entscheidet über die Reihenfolge der Proben in jeder Serie
- 3/ entscheidet über die Zuteilung der Proben für die Kommissionen

Der Wettbewerbsleiter ist auch verantwortlich für:

- 1/ die korrekte Annahme und Lagerung von Proben von ihrer Lieferung, bis sie zur Bewertung vorgelegt werden, die den entsprechenden Bedingungen für die Lagerung des Weines entspricht, garantiert ihren Schutz während der Lagerung
- 2/ korrekte Identifizierung und Kennzeichnung der geloggten Proben, um Vertauschung oder Fehler bei der Auswertung zu vermeiden
- 3/ vollständige und unanfechtbare Anonymität der bewerteten Proben
- 4/ die korrekte Probentemperatur, einschließlich Benachrichtigung der Probenregistrierungsnummer
- 5/ korrekte Verabreichung der Weinproben an dem Bewerter in einer noch zu bestimmenden Umgebung. In einem hellen, gut beleuchteten und belüfteten Raum mit einer Temperatur zwischen 21 ° C und 23 ° C
- 6/ ein ruhiger Bewertungsablauf ohne verbale und mimische Äußerungen der Kommunikation zwischen einzelnen Mitgliedern der Kommission. Mobiltelefone müssen ausgeschaltet sein. Während der Weinbewertung ist verboten zu rauchen
- 7/ die Vorbereitung eines separaten Platzes für jeden Prüfer gemäß den Regeln, einschließlich der Verwendung von korrekten und sauberen Bechern zur Bewertung
- 8/ kontinuierliches Nachfüllen von Frischwasser, neutralisierende Fänge und Entleeren von Gießbehältern
- 9 / Verarbeitung der Bewertung jeder Stichprobe jedes Beurteilers, ihrer Kontrolle sowie die diskrete Geheimhaltung der Bewertungsergebnisse, bis sie offiziell veröffentlicht werden
- 10) die korrekte Verwaltung des gesamten Wettbewerbs

VIII. Ergebnisse und Bewertungen

Das Endergebnis der Konkurrenzstichprobe ist der Mittelwert nach Elimination der Extremwerte, gerundet auf zwei Dezimalstellen. Basierend auf den Ergebnissen dieser

Bewertung werden die Weine auf folgende Weise bewertet. Der Gewinner erhält einen Wein, dessen Bewertung 83 Punkte überschritten hat. Mit Medaillen können maximal 30% der besten bewerteten Weinproben bewertet werden. Die Medaillen für die Medaille sind wie folgt:

1/ Grosse Goldmedaille 92 – 100 Punkte

2/ Goldmedaille 89 – 91,99 Punkte

3/ Silbermedaille 84 – 88,99 Punkte

Individuelle Auszeichnungen der Donauweine Challenge 2018:

1/ **Der Champion** der Donau Wine Challenge wird in zwei Kategorien bekannt gegeben. Für Weißwein in der Kategorie **A1** und für Rotwein in der Kategorie **B1**. Die Champions werden in einer speziellen Bewertungsrunde (inklusive Master Tasting) entschieden, an der die 6 bestbewerteten Weine der Kategorie A1 und die 6 bestbewerteten Weine der B1 Kategorie teilnehmen werden. Im Falle vom Einstand auf dem letzten Platz der noch aufrückt, müssen alle so bewerteten Weine fortfahren. Die Master Tasting Kommission wird sich aus den Vorsitzenden der einzelnen Ausschüsse unter der Leitung eines Enthusiasten des Wettbewerbs zusammensetzen, dessen Bewertung nicht auf das Ergebnis angerechnet wird. Bei der Wettbewerbsbewertung werden die Master-Degrees-Evaluatoren die Reihenfolge der einzelnen Proben aufzeichnen. Nach dem Hinzufügen der gesamten Meisterschaft wird der Wein mit der geringsten Anzahl an Strafpunkten erhalten. Bei Punktgleichheit wird der Champion zu einem Wein mit einer höheren Anzahl an ersten Plätzen. Alle Weine, die die Master Degustation bestehen, werden vor der Bewertung an ein akkreditiertes Analyselabor zur Bewertung des Restzuckers geschickt. Wenn der Unterschied für eine bestimmte Kategorie gefunden wird, wird die Wettbewerbstichprobe verworfen und mit einer anderen in der Reihenfolge ersetzt.

2/ **Der Gewinner der Kategorie** wird gemäß diesem Statut in den anderen einzelnen Kategorien bekannt gegeben. Es wird der Wein mit der höchsten Punktzahl werden.

3/ Die besten Weine der Sorten **Grüner Veltliner** und **Blafränkisch** werden mit dem Sonderpreis der **Donauwein-Trophy** ausgezeichnet

4/ Der Preis für die beste Weinkollektion wird an einen Wettbewerber vergeben, der mit mindestens 6 Proben an der Ausschreibung teilnimmt und die höchste Summe der 6 bestbewerteten Weine der gesamten Kollektion erreicht

5/ ein Wanderpokal und **der Preis Des Besten Weines der Donau Weinstraße**, 6. Jahrgang für den wertvollsten Wein für das Wettbewerbsteilnehmer der Mitglied der Donau Weinstrasse / Podunajská vínna cesta/ ist.

6/ Preis „**Najlepšie víno z NSK**“ (**Der beste Wein von Region Nitra**) für den Wein mit der höchsten Bewertung in der Region Nitra, der aus Trauben stammt, die aus der Selbstverwaltungsregion Nitra stammen. Der Preis wird persönlich verliehen und persönlich an den NSK-Vertreter in der öffentlichen Bekanntgabe der Ergebnisse des Wettbewerbs übergeben. Der Preisträger erhält einen Gutschein - die Möglichkeit, mit seiner Auswahl an internationalen ausländischen Wettbewerben seiner Wahl teilzunehmen.

Im Falle eines Einstands wird der Gewinner mit einem höheren Durchschnittswert, unter Berücksichtigung aller Mitglieder des Bewertungsausschusses, einschließlich der höchsten und niedrigsten Punktzahlen. Wenn die Punkte gleich sind, wird der Gewinner der Kategorie ex - aequo erklärt.

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, zusätzliche Preise gemäß der zuvor veröffentlichten Definition zu erteilen.

Jeder gewerteter Wein erhält ein Diplom, das der Veranstalter dem Teilnehmer übergibt.

Der Veranstalter gibt eine Ausgabe von selbstklebenden Medaillen heraus, mit der der Teilnehmer, dessen Wein ausgezeichnet wurde, den Kauf in der Menge bestellen und bezahlen kann, die in seiner Bewerbung als Losgröße angegeben ist. Proben, die 75 Punkte oder weniger verdienen, werden nicht in den Ergebnissen des Wettbewerbs aufgeführt.

IX. Marketing und PR

Informationen über den Wettbewerb, einschließlich seiner Ergebnisse, werden auf www.danubewine.sk, www.vinko.sk und über die Medienpartner veröffentlicht, um eine größtmögliche Öffentlichkeitswirkung des Wettbewerbs und der prämierten Weine zu gewährleisten.

Die zeremonielle Preisverleihung für die **Gewinner der Danube Wine Challenge Meisterschaft** und für **Gewinner der Kategorien** wird am **26. April 2018** stattfinden. Der Veranstaltungsort wird vom Veranstalter über seine Website und E-Mail an alle Teilnehmer bekanntgegeben.

Die Veröffentlichung der Ergebnisse der Bewertung von Weinen, die mit einer Medaille bewertet werden, wird durch www.danubewine.sk am **20. April 2018** realisiert.

Weine, die bei der Auswertung des Wettbewerbs nicht verwendet werden, werden vom Veranstalter für die Präsentation und Förderung von Wettbewerben bei offiziellen Anlässen oder für wissenschaftliche und Bildungseinrichtungen für Forschung und Lehre verwendet.

X. Schlussbestimmungen

Der Kandidat akzeptiert diesen Status durch Einreichung des Antrags und verpflichtet sich gleichzeitig, gemäß seinen Bestimmungen zu verfahren.

Der Veranstalter behält sich das Recht vor, diesen Status aufgrund aktueller Kommentare und Bedürfnisse zu ergänzen oder zu verfeinern.

Bei einer kleinen Anzahl von Einträgen in der Kategorie hat der Veranstalter das Recht, die Kategorie mit der nächstliegenden Kategorie zusammenzuführen. In diesem Fall wird der Preis für beide zusammengeschlossenen Kategorien gemeinsam vergeben.

Wenn nach diesem Statut nicht mindestens fünf Bewerber in der Wettbewerbskategorie sind, wird eine solche Kategorie von Veranstaltern immer zusammengelegt, wenn dies möglich ist. Wenn der Zusammenschluss nicht möglich ist und weniger als fünf Wettbewerbe in der Kategorie sind, wird der Veranstalter den Preis für diese Kategorie nicht vergeben.

Für öffentliche Verkostungen und andere Marketingaktivitäten behält sich der Veranstalter der Danube Wine Challenge das Recht vor, max. 12 Flaschen ausgewählte preisgekrönte Weine zu folgenden Festpreisen zu kaufen:

1/ Qualitätswein 3 €

2/ Prädikatswein (Kabinett und Spätlese) 5 €

3/ Prädikatswein (Auslese und Beerenauslese) 7 €

4/ Prädikatswein (Trockenbeerauslese und Botrytis) 9 €

5/ Prädikatswein (Eiswein und Strohwein) 10 €

Organisationskomitee des Wettbewerbs:

Präsident: Igor Štumpf

Direktor: Lukáš Berta

Önologe und Garant: Miloš Ševčík

In Komárno, 15. Februar, 2018

Partner der Veranstaltung



Danube Wine Challenge | 2018

Klassifizierung von Weinen/ Wettbewerbskategorien

- A1. Stillwein, weiss, trocken
- A2. Stillwein, weiss, halbtrocken und lieblich
- B1. Stillwein, rot, trocken
- B2. Stillwein, rot, halbtrocken und lieblich
- C1. Stillwein, rose, trocken
- C2. Stillwein, rose, halbtrocken und lieblich
- C3. Stillwein, Claret und Blanc de noir, trocken**
- C4. Stillwein Claret und Blanc de noir, halbtrocken und lieblich**
- D. Stillwein, natürlich süß
- E1. Schaumwein, Sekt und Champagne, trocken
- E2. Schaumwein, Sekt und Champagne, halbtrocken und lieblich
- F. Natural-Weine