

TEILNEHMERDATEN		
DLG-Firmennummer (falls vorhanden)		
Firma	Anprechpartner	
Straße	PLZ, Ort	Land
Telefon	E-Mail	Internet
Betriebsform: <input type="checkbox"/> Weingut <input type="checkbox"/> Kellerei <input type="checkbox"/> Genossenschaft		
Amtliche Betriebsnummer: Ertragsrebläche: ha Ust-Ident-Nr:		
PRODUKTDATEN		
Erzeugnisart: <input type="checkbox"/> Wein <input type="checkbox"/> Sekt <input type="checkbox"/> Perlwein <input type="checkbox"/> Weiß <input type="checkbox"/> Weißherbst <input type="checkbox"/> Rosé <input type="checkbox"/> Rotling <input type="checkbox"/> Blanc de Noirs <input type="checkbox"/> Rot		
Ausbauart: <input type="checkbox"/> Edelstahl <input type="checkbox"/> Barrique <input type="checkbox"/> im Fass gereift/ausgebaut <input type="checkbox"/> Sonstiges:		
Geschmacksrichtung: Wein: <input type="checkbox"/> trocken <input type="checkbox"/> halbtrocken <input type="checkbox"/> mild <input type="checkbox"/> süß Sekt: <input type="checkbox"/> brut nature <input type="checkbox"/> extra brut <input type="checkbox"/> brut <input type="checkbox"/> extra trocken <input type="checkbox"/> trocken <input type="checkbox"/> halbtrocken <input type="checkbox"/> mild		
Lage (falls auf dem Etikett angegeben):		
Wein-/Sektbezeichnung inkl. Rebsorte laut Etikett:		
AP-Nr. / Losnr.:		
Anbaugebiet:	Flaschenpreis:	€
Qualitätsstufe: <input type="checkbox"/> QbA <input type="checkbox"/> Kabinett <input type="checkbox"/> Spätlese <input type="checkbox"/> Auslese <input type="checkbox"/> Eiswein <input type="checkbox"/> Beerenauslese <input type="checkbox"/> Trockenbeerenauslese <input type="checkbox"/> Landwein <input type="checkbox"/> Sonstige:		
Rebsorte(n):	Jahrgang:	
Analytische Daten: Vergärbarer Zucker: _____ g/l Vorhandener Alkohol: _____ g/l Gesamtsäure: _____ g/l Relative Dichte: _____ D 20/20°C		
Gesamtlitermenge laut AP-Antrag: _____ L		
Verschlussart: <input type="checkbox"/> Naturkorken <input type="checkbox"/> Granulatkorken <input type="checkbox"/> Synthetischer Stopfen <input type="checkbox"/> MCA kurz <input type="checkbox"/> BVS-Longcap <input type="checkbox"/> Sonstige:		
Flaschengröße: <input type="checkbox"/> 1 L <input type="checkbox"/> 0,75 L <input type="checkbox"/> 0,5 L <input type="checkbox"/> 0,375 L		
Flaschenform: <input type="checkbox"/> Bordeaux <input type="checkbox"/> Burgunder <input type="checkbox"/> Schlegel <input type="checkbox"/> Sektflasche <input type="checkbox"/> Sonstige:		
Bio-Siegel: <input type="checkbox"/> Bioland <input type="checkbox"/> Demeter <input type="checkbox"/> Naturland <input type="checkbox"/> EU-Öko-VO <input type="checkbox"/> Ecovin <input type="checkbox"/> Sonstige:		
Versektungsmethode: <input type="checkbox"/> Flaschengärung <input type="checkbox"/> Traditionelle Flaschengärung <input type="checkbox"/> Tankgärung <input type="checkbox"/> Transvasierverfahren		
GTIN:		

✓ Anmeldeschein vorab schicken an: bwp@dlg.org oder Fax +49 69 24788-132

✓ Ausdruck des Anmeldescheins den drei Probeflaschen beilegen und bis zum Anmeldeschluss bruch sicher verschicken an:



TestService

DLG TestService GmbH
Competence Center Food & Beverage
Stichwort: Pioneers of Wine
Wöllsteiner Straße 16
D-55599 Gau-Bickelheim

Weitere Informationen:

Sarah Doll
Tel. +49 69 24788-295
bwp@dlg.org