

# Teilnahmebedingungen 2025

Award: Österreichs beste Preis-Leistungs-Weine



## Veranstalter/Vertragspartner:

Michael Thurner (Weinexperte/-konsulent MT Cool Climate GmbH) und  
Hans Pleininger (Wirtschafts- und Weinjournalist)

**Der Anlass:** Preis-Leistungs-Weine bis 15 EUR (sowie Sekt, PetNat, Süß- und Naturweine bis 20 Euro) AbHof! Die meisten Weine Österreichs werden im Preissegment unter 15 bzw. 20 EUR getrunken. Genau diesen Weinen wollen wir uns widmen und im Rahmen einer Blindverkostung die besten Preis-Leistungs-Weine des Landes küren.

Die Verkostung findet in drei Durchgängen statt:

1. Frühjahrskost (trockener Qualitäts-Rosé JG 2024, Perl- und Schaumweine, Naturweine, PetNat - aktuell verfügbarer JG)
2. Sommerkost (trockene Qualitäts-Weißweine JG 23/24)
3. Herbstkost (trockene Qualitäts-Rotweine JG 22/23/24, Österreichischer Sekt/Sekt Austria bzw. Süßweine - aktuell verfügbarer JG oder NV)

## Anmeldeschluss/Anlieferung:

Die Anmeldeunterlagen können per Email ([info@michaelthurner.com](mailto:info@michaelthurner.com)) übermittelt werden - für Frühjahr-, Sommer- und Herbstkost gibt es eigene Anmeldeformulare:

- Frühjahrskost 2025: Anmeldung und Anlieferung bis 12. März
- Sommerkost 2025: Anmeldung und Anlieferung bis 12. Mai
- Herbstkost 2025: Anmeldung und Anlieferung bis 12. September

**Anlieferung** (je 2 Flaschen) fristgerecht direkt am Verkostungsort:

Ing. W. Baumgartner GmbH & Co. KG | Weingut Baumgartner Platz 1, 2061 Untermarkersdorf

## Jury/Kategorien/Naturweine:

Der Wirtschafts- und Weinjournalist Hans Pleininger sowie der ehemalige ÖWM-Geschäftsführer und Weinexperte Michael Thurner werden die Experten-Verkostungsjury leiten. Verkostet wird nach Rebsorten, wobei ab ca. 20 Einreichungen pro Sorte eine eigene Siegerkategorie geschaffen und ausgezeichnet wird. Alle anderen Weine werden in der Sortenvielfalt zusammengefasst. **Definition Naturweine:** Weine aus biologischer bzw. biodynamischer Bewirtschaftung, welche ohne den Einsatz von Zusatzstoffen bzw. Hilfsmitteln unfiltriert unter geringer Schwefelzugabe (max. 50 gesamt) hergestellt wurden.

## Auszeichnung/Publikation:

In den einzelnen Kategorien werden die Siegerweine (Gold bzw. SILBER) extra bewertet und via Homepage und Social Media publiziert bzw. beworben. 2024 haben wir damit über 200.000 Weinliebhaber und potenzielle Kunden erreicht. Nur ca 30-40% aller verkosteten Weine erhalten auch die Möglichkeit, einen Flaschenaufkleber (GOLD bzw. SILBER) zu erwerben, um die Auszeichnung zu bewerben. Attraktive Urkunden werden den Gold- und Silberweinen zur Verfügung gestellt.

## Teilnahmebedingungen/Anmeldung/Abwicklung:

Die Teilnahmegebühr pro eingereichten Wein/Sekt beträgt 50 EUR (exkl. USt.) und wird von der MT Cool Climate GmbH nach Ihrer Anmeldung eingehoben. **6+3 gratis:** Es werden pro Verkostungstermin maximal 6 Weine/Sekte in Rechnung gestellt, bis zu 3 weitere Weine/Sekte sind gratis. Je Verkostung und Winzer können maximal neun (9) Weine/Sekte pro Termin eingereicht werden. Keine Fassproben, nur fertig abgefüllte, trockene, österreichische Qualitäts- bzw. Naturweine sowie Österreichischer Sekt, Süß-, Schaum- und Perlwein laut Weingesetz! Wir benötigen 2 Flaschen pro Wein/Sekt. Restflaschen verbleiben im Eigentum des Veranstalters (MT Cool Climate GmbH).

1. Der Veranstalter behält sich das Recht vor, die Veranstaltung zu jedem Zeitpunkt ohne Vorankündigung vorzeitig zu beenden, wenn aus technischen oder rechtlichen Gründen eine ordnungsgemäße Durchführung nicht gewährleistet werden kann. Der Veranstalter haftet nicht für Schäden oder Aufwendungen, die aus der vorzeitigen Beendigung des Awards entstehen.
2. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.
3. Für Aufwendungen, insbesondere Versand-, Personal- oder Reisekosten, die durch die Teilnahme an diesem Award entstehen, leistet der Veranstalter keinen Ersatz.
4. Der Teilnehmer stimmt zu, dass seine übermittelten Daten (Firmendaten, Informationen zu eingereichten Produkten) elektronisch verarbeitet und vom Veranstalter zur Organisation weiterer Verkostungen bzw. der Vermarktung/Publikation der Ergebnisse verwendet werden dürfen. Die Weitergabe folgt ausschließlich zu Zwecken, die mit der Durchführung der Veranstaltung in Zusammenhang stehen.

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme!

Michael Thurner & Hans Pleininger