

21.  
AUFLAGE



Woche



Wein  
Challenge  
2024

**WIR SUCHEN  
DIE WEINE  
DES JAHRES!**



Wein  
Steiermark



**Aus Liebe zur Region.**



Regional  
Medien  
Steiermark

## VERKOSTUNG NEU!

2024 geht die **Woche Wein-Challenge** in die 21. Auflage. Auch heuer werden wieder die besten Weine gekürt und vermarktet. Die edlen Tropfen, die Sie uns zur Bewertung einreichen, werden am 19. Juni 2024 von einer ausgewählten Jury verkostet.

Noch am gleichen Tag werden heuer NEU bereits die Finalisten ermittelt!

Für die Teilnahme an der **Woche Wein-Challenge** benötigen wir pro eingereichter Sorte eine vollständige Anmeldung über unsere Online-Anmelde-Formular: [weinchallenge.meinbezirk.at](https://weinchallenge.meinbezirk.at) sowie jeweils drei Flaschen Wein (Infos zur Anlieferung siehe Seite 4)



Foto: Michaela Lorber

## NEUERUNGEN 2024

Im heurigen Jahr gibt es bei der Woche Wein-Challenge zwei neue Kategorien:

- Kategorie: Riesling
- Kategorie: PIWI

## SO FEIERN WIR DEN ABSCHLUSSEVENT

Dieses Jahr gibt es keine Finalweinverkostung beim Abschlussevent. Alle Gäste sowie Finalistinnen und Finalisten können sich durch den Abend aus allen Final-Weinen kosten. Den Höhepunkt der Veranstaltung bildet die Siegerehrung, bei der verkündet wird, welche Gewinnerinnen oder Gewinner in den unterschiedlichen Kategorien gewonnen haben.

Die Sieger-Weine wurden bereits von der Fach-Jury verkostet und ermittelt. Daher gibt es heuer keine Finalweinverkostung durch eine gemischte Genuss-Jury.

Foto: Michaela Lorber



## PREISE, VERMARKTUNG UND ECHO FÜR IHRE WEINE

Die Zeit steht niemals still und so möchten auch wir von der **Woche Wein-Challenge** Ihre Weine zeitgemäß vermarkten.

Alle Teilnehmer:innen erhalten eine genaue Auswertung der Fachjuryverkostung, mit der entsprechenden Bewertung für jede angemeldete Sorte. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg und freuen uns auf die besten Weine des Landes.

### Alle Finalistinnen und Finalisten erhalten:

- Einladung zum großen Gala-Abschlussevent mit Genussverkostung und Preisverleihung
- 500 kostenlose Silber-Gewinnaufkleber für Flaschenkennzeichnung
- Eingerahmte Urkunde
- Namentliche Nennung des Weingutes und des jeweiligen Finalweines in der **Woche** sowie auf MeinBezirk.at und in den Sozialen Netzwerken
- und vieles mehr ...

### Die Siegerinnen und Sieger erhalten zusätzlich zu allen Finalistinnen und Finalisten:

- 500 kostenlose Gold-Gewinnaufkleber anstatt der Silberaufkleber für Flaschenkennzeichnung
- Kurzinterviews für den Abschluss-Film der Finalverkostung
- Siegerinnen und Sieger werden in der **Woche** hervorgehoben
- Das Abschlussvideo mit den Kurzinterviews wird in den sozialen Netzwerken verbreitet
- und vieles mehr ...

# GRÖSSTMÖGLICHE BEWERTUNGSSORGFALT UND INFORMATIONEN

Auch heuer werden wieder alle eingereichten Proben von unseren ausgewählten Fachjuror:innen unter der Leitung von Martin Palz genauestens verkostet und analysiert. Das mehrköpfige Fachjurorenteam trifft sich am 19. Juni 2024 in der Weinbauschule Silberberg zum großen Kosten. In einem ersten Kostdurchgang werden die Finalistinnen und Finalisten durch mehrere Expert:innen sowie Durchgänge ermittelt. In einer weiteren Runde werden sodann die Finalweine verkostet und ergeben sich daraus die Siegerweine.

Characterspezifische Beschreibungen sowie Punkte Ihrer Weine werden eingefangen und dokumentiert. Das gesammelte Informationspaket ergeht dann an alle Einreicherinnen und Einreicher. Für 2024 steht unter anderem eine Informationserweiterung für alle Teilnehmer:innen ins Haus.

Gutes Gelingen wünscht Ihr Team der **RegionalMedien Steiermark**.

# GROSSER ABSCHLUSSEVENT

Wir freuen uns darauf, alle Finalist:innen am 3. Juli 2024 zum großen Abschlussevent im wunderschönen Schloss Ottersbach einzuladen. Verkosten Sie bei guter Unterhaltung in schönem Ambiente die Sieger- und Finalweine gemeinsam mit Gästen aus Politik und Wirtschaft und seien Sie live dabei, wenn die Siegerweine gekührt werden.

## TERMINE

**Donnerstag,  
13. Juni**

Anmeldeschluss

**Dienstag, 11. Juni bis  
Donnerstag, 13. Juni**

Anlieferung der Einreichungen in die Obst- und Weinbauschule Silberberg zwischen 8.00 Uhr und 16.00 Uhr

**Mittwoch,  
19. Juni**

Bewertung durch die Fachjury in der Obst- und Weinbauschule Silberberg, Ermittlung der Finalist:innen und Sieger:innen

**Mittwoch,  
3. Juli**

Großer Abschlussevent mit allen Finalist:innen im Schloss Ottersbach



# EINREICHUNG UND KATEGORIEN

Zur „Woche Wein-Challenge 2024“ können Sie in folgende Kategorien Weine einreichen:

Weinsorten	Definition	Weinsorten	Definition
<b>Welschriesling 2023</b> <b>Weißburgunder 2023</b> <b>Muskateller 2023</b> <b>Sauvignon Blanc 2023</b> <b>Morillon 2023</b> <b>Schilcher 2023</b>	Definition „klassisch ausgebaute Weine“: Weißweine und Schilcher, ohne Barrique-Ausbau und vordergründige BSA-Aromen, maximal 4 g Restzucker pro Liter (0,5 g Toleranz) und max. 13 % Vol. laut Etikett.	<b>Grauburgunder</b>  <b>Riesling</b>	Trocken 2023 und älter  Trocken 2023 und älter  Definition „klassisch ausgebaute Weine“: Weißweine und Schilcher, ohne Barrique-Ausbau, vordergründige BSA-Aromen, maximal 4 g Restzucker pro Liter (0,5 g Toleranz) und max. 13 % Vol. laut Etikett.  maximal 9 g Restzucker pro Liter
<b>Rotwein   Vielfalt 2022 oder älter</b>	Alle Sorten und Cuvées, Holzeinsatz möglich, maximal 4 g Restzucker pro Liter (0,5 g Toleranz), keine % Vol. Beschränkung.	<b>PIWI</b>	Nur Rebsorten mit ausgewiesener Pilzwiderstandsfähigkeit Keine Prüfnummer erforderlich. Keine analytischen Beschränkungen.
<b>Scheurebe 2023</b>  <b>Traminer 2023</b>	Trocken maximal 9 g Restzucker pro Liter  Trocken und halbtrocken 2023 und älter. maximal 18 g Restzucker pro Liter	<b>Wermut</b>	Nur Wermut von Steirischen Betrieben.
<b>Riedenweine Burgunder</b>	Trocken 2022 und älter	Nur Weine der Sorte Chardonnay, Weißburgunder und Grauburgunder. Mindestens ein Jahr gereifte, steirische Riedenweine nach DAC Herkunftssystem. Maximal 4 g Restzucker pro Liter (0,5 g Toleranz)	
<b>Riedenweine Sauvignon Blanc</b>	Trocken 2022 und älter	Mindestens ein Jahr gereift, nur Steirische Riedenweine der Sorte Sauvignon blanc nach DAC- Herkunftssystem. Maximal 4 g Restzucker pro Liter (0,5 g Toleranz)	

**Es können mehrere Weine pro Sorte eingereicht werden, solange alle eine eigene Prüfnummer besitzen.**

Die Bewertung erfolgt durch eine Fachjury, die aus jeder Kategorie sechs Finalisten ermittelt. Bei weniger als zwanzig eingereichten Weinen wird die Bewertung der betroffenen Kategorie ausgesetzt. Es werden nur Steirische Qualitätsweine mit Prüfnummer zugelassen.



Jetzt online anmelden!

## Kontaktdaten:

Anmeldung über das Online-Anmeldeformular oder per E-Mail, Post oder Fax an:

NEUES LAND Event, Krottendorfer Straße 79/4,  
8052 Graz, Fax: 03 16/82 63 61-16,  
E-Mail: weinchallenge@neuesland.at