

Andreas Kaul
Telefon: 06135-93 23 207
Fax: 06135-93 23 210
Andreas.Kaul@deutscheweine.de

Bodenheim, 27. September 2026

Burda-Weinwettbewerb - Anmeldung bis 09.10.2026

Auch in diesem Jahr gibt es den Burda-Weintest, bei dem in drei Stufen (Vor- und Zwischenrunden sowie Finale) komplett verdeckt verkostet wird.

Erneut ausgeschrieben ist der Nachwuchspreis für Weinmacherinnen und Weinmacher bis 35 Jahre. Einen weiteren Schwerpunkt bildet auch diesmal das Thema Sekt aus traditioneller Herstellung. Neu als - erweiterte - Kategorie dabei: alkoholfreie Produkte auf Basis von deutschem entalkoholisiertem Wein (schäumend oder still).

Wir laden Sie herzlich ein, Ihre Weine und Schaumweine einzuschicken! Die hochkarätig besetzte Jury ermittelt in sechs Kategorien die jeweils zehn besten Weine bzw. Schaumweine. Über die diversen Veröffentlichungen der Ergebnisse werden wir Sie rechtzeitig informieren.

Wir freuen uns auf Ihre Einsendungen und wünschen Ihnen bereits jetzt viel Erfolg!

Sollten Sie Interesse haben, am Weintest teilzunehmen und einen Wein anzumelden, beachten Sie bitte die folgenden Teilnahmebedingungen.

Gesucht werden Weine/Sekte in sechs Kategorien:

Kategorie 1: Spätburgunder Rotwein trocken - Premium -

Rebsorte: Spätburgunder

Jahrgang: offen

Restzucker maximal 2 g/l

Preis: Mindestens 15 € brutto/Flasche, ab Weinbaubetrieb, für Endverbraucher

Kategorie 2: Riesling trocken

Rebsorte: Riesling

Jahrgang: 2023, 2024 oder 2025

Geschmack: trocken (gemäß Weingesetz)

Preis: Maximal 25 € brutto/Flasche, ab Weinbaubetrieb, für Endverbraucher

Kategorie 3: Nachwuchswinzer/in! Chardonnay trocken

Rebsorte: Chardonnay

Jahrgang: offen

Geschmack: trocken (gemäß Weingesetz)

Preis: keine Vorgaben

Alter: Um in dieser Kategorie teilnehmen zu können, muss die oder der Verantwortliche für den Ausbau des Weines im Jahr 1991 oder später geboren sein.

Kategorie 4: PiWi trocken, weiß unter 10 €

Rebsorte: weiße PiWi-Sorten

Jahrgang: 2024 oder 2025

Geschmack: trocken (gemäß Weingesetz)

Preis: Maximal 10 € brutto/Flasche, ab Weinbaubetrieb, für Endverbraucher

Kategorie 5: Sekt Burgunder

Jahrgang: offen

Rebsorte: 100% Burgundersorten (auch Cuvées)

100% deutsche Grundweine

Geschmack: Restzucker 0 - 12 g/l (brut, extra brut, brut nature)

Traditionelle Flaschengärung

Preis: keine Vorgaben

Kategorie 6: „alkoholfrei“

Alkoholfreie Produkte auf Basis von deutschem entalkoholisiertem Wein (schäumend oder still)

Anteil entalkoholisierter deutscher Wein mind. 75%

Alkoholgehalt: maximal 0,5% vol

Rebsorte: offen

Preis: keine Vorgaben

Für alle Kategorien gilt:

- Jeder Betrieb kann maximal einen Wein/Sekt anmelden, kann sich also nur in einer Kategorie beteiligen.
- Fassproben sind nur zugelassen, wenn der Wein/Sekt bis Ende November abgefüllt und im Verkauf ist.

- Zugelassen sind bei dieser Ausschreibung ausschließlich Weine/Sekte/Produkte aus deutschen Anbaugebieten, für die die Online-Anmeldung vollständig und rechtzeitig ausgefüllt und abgeschickt wurde (Link siehe unten).
- Die Teilnahme an der Ausschreibung ist kostenlos.

Bitte melden Sie nur Weine an, die o.g. Kriterien entsprechen. Die Angaben zu Restzucker, EVP etc. werden vor dem Finale überprüft (amtliche Analyse). Bereits vor den Vorrunden, in jedem Fall vor dem Finale, behalten wir uns vor, die Angaben zu den Weinen zu überprüfen.

Verfahren:

Erfahrungsgemäß erhalten wir sehr viele Anmeldungen. Das erfordert ein aufwändiges Auswahlverfahren in mehreren Durchgängen.

Alle Verkostungen werden verdeckt durchgeführt. Die Flaschen sind neutralisiert. Lediglich die Nummer und die Kategorie des Weines sind dem jeweiligen Verkoster bekannt.

Die Punktbesten in den jeweiligen Gruppen der ersten Runde qualifizieren sich für die Zwischenrunde. Dort werden alle Weine jeder Kategorie gemeinsam verkostet. Die Punktbesten kommen weiter ins Finale.

Schließlich werden im Finale (ebenfalls verdeckt) aus den Besten der Zwischenrunde die Platzierungen 1 bis 10 in den jeweiligen Kategorien ermittelt, die dann auch veröffentlicht werden.

Probeflaschen:

Für die Vor- und Zwischenrunden genügt grundsätzlich eine Probeflasche. Beide Runden finden am selben Tag statt. Nach der ersten Verkostung verschließen wir die Flasche wieder (bei Bedarf mit Sektverschluss) und kühlen sie bis zur Zwischenrunde ein. Wenn Sie einen Sekt oder einen alkoholfreien schäumenden Wein anmelden und Bedenken haben, dass die Kohlensäure bis zur Zwischenrunde nicht ausreichend erhalten bleibt, können Sie gerne zwei Probeflaschen einsenden. Das gilt auch, wenn Sie etwa wegen möglicher Korkprobleme eine zweite Flasche bereitstellen möchten.

Falls sich Ihr Wein/Sekt für das Finale qualifiziert, werden wir am 27.10. die Probeflasche für die Finalverkostung bei Ihnen anfordern.

Anmeldung:

Melden Sie Ihren Wein bitte über unsere Online-Anmeldemaske an.

Link: <https://t1p.de/burda2026>

Anmelde- und Probeneinsendeschluss:

Alle Weine müssen bis spätestens 9. Oktober über die Online-Anmeldemaske angemeldet sein. Die Probeflaschen müssen spätestens bis 13. Oktober in unserem Lager (s.u.) eingegangen sein, um an der Verkostung teilnehmen zu können.

DER ANMELDESCHLUSS IST BINDEND. LEIDER KÖNNEN WIR ANMELDUNGEN, DIE UNS NACH ANMELDESCHLUSS ERREICHEN, NICHT AKZEPTIEREN. WIR BITTEN UM IHR VERSTÄNDNIS.

Lieferadresse:

Bitte schicken Sie die Probeflaschen an

WMS
„BURDA“
Budenheimer Weg 67
55262 Ingelheim

Bitte kennzeichnen Sie Ihre Lieferung mit dem Zusatz „BURDA“.

Ausschluss:

Anstellungen, die uns nach Anmelde- bzw. Einsendeschluss erreichen, oder die den Vorgaben nicht entsprechen, oder Weine, die ohne Weinanmeldung eingereicht werden, können nicht an der Verkostung teilnehmen.

Ansprechpartner:

Sollten Sie Fragen zur Ausschreibung haben, stehen wir Ihnen gerne telefonisch oder per E-Mail zur Verfügung.

Andreas Kaul
Tel: 06135-9323207
E-Mail: andreas.kaul@deutscheweine.de

Markus Franzen
Tel: 06135-9323208
E-Mail: markus.franzen@deutscheweine.de

PS: Verpassen Sie keine Ausschreibung des DWI. Hier können Sie sich für unsern Newsletter anmelden: www.deutscheweine.de/newsletter/newsletter-fuer-die-weinwirtschaft