

esstrilac[®]

italia slovenia austria

Esstrilac e la sua giuria di esperti sono alla ricerca dei migliori vini novelli prodotti in Italia, Slovenia e Austria, nelle qualità rosso, bianco e rosé.

veranstaltungsort & büro:
kunst- und ideenfabrik
reinhard eberhart gesmbh

office austria
st. ruprecht platz 5
a-9523 villach

mobil +43(0)664/3011100

telefon +43(0)4242/42420

fax +43(0)4242/42603

I vitigni ammessi alla premiazione:

Vini bianchi:

Riesling
Chardonnay
Grüner Veltliner
Welschriesling – Riesling italico
Sauvignon Blanc
Weissburgunder – Pinot bianco
Grauburgunder – Pinot grigio
Gewürztraminer –
Traminer aromatico
Muskateller - Moscato
Zierfandler
Rotgipfler
Neuburger
Furmint
Friulano / Tocai
Ribolla Gialla

altri vini bianchi

Cuveé

Vini rossi:

Zweigelt
Merlot
Blaufränkisch
Cabernet
St. Laurent
Blauburgunder – Pinot nero
Valpolicella
Sangiovese
Primitivo
Amarone
Vernatsch – Schiava
Shiraz

Rosé:

Tutti i vitigni

Si prega di far pervenire 5 bottiglie per ogni qualità a:

esstrilac - Reinhard-Eberhart-Museum
St. Ruprechter Platz 5
A-9523 Villach

Le bottiglie devono pervenire entro il 2 novembre 2012

Il modulo d'iscrizione può essere inviato via e-mail a:
esstrilac@reinhardeberhart.com

Il modulo d'iscrizione può anche essere spedito insieme
alle bottiglie di vino.

Contributo spese:

Quota d'iscrizione: € 20,--

Per ogni vitigno: € 10,--

I primi tre vini classificati nelle rispettive categorie ver-
ranno premiati con l'esstrilac in oro, argento e bronzo.



Il più prezioso premio enologico per vini novelli mai conferito nell'area dell'Alpe-Adria. Il minibar artisticamente decorato è stato trasformato in un "minibar barocco" (Barock-Bar) con la decorazione e la doratura in oro zecchino. Il "Barock-Bar" dell'artista Christine Starzacher ha un valore di 5.000 euro. In totale verranno assegnati 30 premi per un valore complessivo di € 150,000 (in lire italiane: 290,440.500; in tolar sloveni 35,946.000; in scellini austriaci 2,064.045).

esstrilac[®]
Jungwein-Auszeichnung

veranstaltungsort & büro:
kunst- und ideenfabrik
reinhard eberhart gesmbh

office austria
st. ruprechter platz 5
a-9523 villach

mobil +43(0)664/3011100

telefon +43(0)4242/42420

fax +43(0)4242/42603

www.esstrilac.at

esstrilac@reinhardeberhart.com
geschäftsbedingungen auf der rückseite
atu60859128, fn 201468b

Premio per vini novelli

Podere

Enologo/capo cantiniere

Stato

Zona di produzione

C.A.P. e localit

Via e numero civic

Gradazione alcolica % Vol.

Zucchero residuo g/l

Acidit in ‰

Denominazione del vino::

Altro:

Offertà speciale per i visitatori e partecipanti dell'esstrilac:

albergo superiore a 4 stelle Holiday Inn nel centro di Villaco, € 76,- camera singola per notte, € 116,- camera doppia per notte.

Contatti: info@hi-villach.at, sotto il nome "esstrilac"

Seconda offertà speciale: albergo a 4 stelle eduCARE, vicino a Villaco e il lago di Ossiach, € 61,- camera singola con balcone, € 94,- camera doppia con balcone.

Contatti: hotel@educare.co.at, sotto il nome esstrilac

veranstaltungsort & büro:
kunst- und ideenfabrik
reinhard eberhart gesmbh

office austria
st. ruprechter platz 5
a-9523 villach

mobil +43(0)664/3011100

telefon +43(0)4242/42420

fax +43(0)4242/42603

www.esstrilac.at

esstrilac@reinhardeberhart.com
geschäftsbedingungen auf der rückseite
atu60859128, fn 201468b