

Betriebs-Nr.	Antr.-Nr.	Antr.-Jahr
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Antragsteller/in (Anschrift, Telefon, FAX)

Registrierung	fortlaufende Zählung bei Teilfüllung
<input type="checkbox"/> Antrag auf Erteilung einer Prüfungsnummer für Qualitätswein, Qualitätswein mit Prädikat nach den §§ 19 und 20 WeinG und Sekt/Sekt b.A. nach § 19 WeinG <input type="checkbox"/> Abfüllanzeige nach § 24 Abs. 4 der WeinVO <input type="text"/> Reg.-Nr. bei Identitätsproben zu Fasswein bzw. Teilfüllungen und Wiederanstellungen <input type="checkbox"/> Eilantrag <input type="text"/> bei Sekt: Betr.-Nr. des Versekters <input type="checkbox"/> Fasswein <input type="checkbox"/> Rücksendung der Fl. per Post <input type="checkbox"/> Weinsiegel	

Beantragte Bezeichnung unter der der Wein/Sekt/Sekt b.A. in Verkehr gebracht werden soll (Herkunft)

Anbaugebiet :

Weinart : _____

Rebsorte : _____

Jahrgang : _____ Wein-Nr. :*) _____

Qualitätsstufe : _____

Abfülldatum**): _____ Mostgewicht _____ °Oe

Geschmack : _____

Gesamtmenge der Wein-Nr.*) (l) : _____

Ort/Lage : _____

Gesamtmenge der Anstellung (l) : _____

Untersuchungsbefund für Prüfverfahren nach §23 Abs. 1 i.V. mit Anlage 10 Wein VO	
Methoden-Nr.	
Gesamtalkohol:	g/l
	% vol
vorh. Alkohol:	g/l
	% vol
Gesamtextrakt	g/l
zuckerfr. Extrakt	g/l
vergärbare Zucker vor Inversion	g/l
nach Inversion	g/l
Gesamtsäure(als Weinsäure)	g/l
freie/ges. SO2	mg/l
relative Dichte 20/20°C	
CO2-Druck 20/20 bei Perlwein und Sekt (Sekt b.A)	bar

Bemerkungen (sensorischer Befund)

Stempel Labor/Unterschrift des für die Untersuchung Verantwortlichen

Anreicherung um	g/l Alkohol
Süßung:	Liter %
Erzeuger(Guts-)Abfüllung	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
Gärverfahren (Sekt) _____	
Wurde Prüfung bereits beantragt	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
wenn ja, Antragsnummer	<input type="text"/>
War das Erzeugnis ganz oder teilweise Gegenstand von Marktordnungsmassnahmen der Europäischen Gemeinschaft	<input type="checkbox"/> Ja <input type="checkbox"/> Nein
im Barrique gereift	<input type="checkbox"/> Selection <input type="checkbox"/> Classic <input type="checkbox"/>

Zusammensetzung des Erzeugnisses:
 (Qualitätsstufen und Rebsorten aller Verschnittanteile, einschließlich Süßreserve)

100 % angegebene Bezeichnung, keine Verschnittanteile

Ich (wir) versichern, dass das vorstehende Erzeugnis nach dem geltenden Recht hergestellt und bezeichnet ist und die vorgeschriebenen Meldungen erfolgt sind. Die Angaben sind in die Weinbuchführung eingetragen. Das vorliegende Muster ist eine Durchschnittsprobe und entspricht der tatsächlichen Zusammensetzung und der Beschaffenheit der betreffenden Abfüllung oder Partie. Die vorstehenden Angaben erfolgen nach bestem Wissen und Gewissen.

*) bei Sekt und Sekt b.A. Cuvée-Nr. **) bei Sekt und Sekt b.A.: Beginn der Lagerzeit

Ort _____ Datum _____

Unterschrift des Antragstellers _____