

Classic -Bewerb

Bezeichnung	Sorte	Gruppe
Abbreviation	Variety	Category
Getreide, Bier <i>Grain, beer</i> GET		
BIE	Bier/beer	
BIH	Bier Holzfass/wooden cask	
GES	Getreidesorten, Malz/ <i>grain, malt</i>	
GEH	Getreide Holzfass/ <i>grain, wooden cask</i>	
WHY	Whiskey bis 5 Jahre/ <i>up to 5 years</i>	Rohmaterial angeben
WHYA	Whiskey ab 5 Jahre/ <i>from 5 years</i>	Indicate raw material
Beerenobst <i>Berries</i> BER		
BES	Beerensorten/berries	
Kernobst <i>Pomiferous fruits</i> KER		
APA	Apfel/ <i>apple</i>	
APS	Apfel sortenrein/ <i>apple single variety</i>	
APH	Apfel Holzfass/ <i>apple wooden cask</i>	
BIA	Birne/ <i>pear</i>	
BIS	Birne sortenrein/ <i>pear single variety</i>	
BIH	Birne Holzfass/ <i>pear wooden cask</i>	
QUI	Quitte/ <i>quince</i>	
WIL	Williams/ <i>Williams pear</i>	
Steinobst <i>Stone fruits</i> STE		
KIA	Kirsche/ <i>cherry</i>	
KIS	Kirsche sortenrein/ <i>cherry single variety</i>	
KIH	Kirsche Holzfass/ <i>cherry wooden cask</i>	
WSA	Weichsel, Sauerkirsche/ <i>morello, sour cherry</i>	
KRI	Kriecherl, Damassine/ <i>plum, damson</i>	
MIR	Mirabelle/ <i>yellow plum</i>	
PFA	Pflaume, Spänling/ <i>plum, Spänling</i>	
MAR	Marille/ <i>apricot</i>	
PFI	Pfirsich/ <i>peach</i>	
ZWA	Zwetschke/ <i>plum</i>	
ZWS	Zwetschke sortenrein/ <i>plum single variety</i>	
ZWH	Zwetschke Holzfass/ <i>plum wooden cask</i>	
Wein-Traube-Trester <i>Wine-Grape-Marc</i> VIN		
HWA	Hefe (Wein)/ <i>yeast (wine)</i>	
HWH	Hefe (Wein) Holzfass/ <i>yeast (wine) wooden cask</i>	
TRA	Traube/ <i>grape</i>	
TRH	Traube Holzfass/ <i>grape wooden cask</i>	
TRM	Traube Muskat/ <i>grape, muscat</i>	

TTA	Traubentrester/ <i>grape marc</i>	
TTS	Traubentrester sortenrein/ <i>grape marc single variety</i>	
TTH	Traubentrester Holzfass/ <i>grape marc wooden cask</i>	
WEA	Branntwein & Brantwein sortenrein/ <i>brandy single variety</i>	
WEH	Weinbrand Holzfass/ <i>brandy wooden cask</i>	
Wildfrüchte <i>Wild fruits</i> WLD		
WFS	Wildfruchtsorten/ <i>wild fruits</i>	
SOS	Sorbus Gruppe sortenrein/ <i>sorb group single variety</i> Aronia, Elsbeere, Mehlbeere, Speierling/ <i>aronia, beam-tree, hawthorn, serviceberry</i>	
VOG	Vogelbeere/ <i>rowanberry</i>	
Sonder-sorten <i>Special varieties</i> SSS		
FRT	Fruchttrester & Fruchtwein Hefe / <i>yeast fruit & fruit pomace</i>	
HFH	Hefe Fruchtwein Holzfass/ <i>yeast fruit wine wooden cask</i>	
OBA	Obstler Cuvee, Diverses/ <i>fruit brandy cuvee, various</i>	
OBH	Obstler Holzfass/ <i>fruit brandy wooden cask</i>	
OWA	Obstwein, Obstmost (auch Holzfass) / <i>fruit cider (wooden cask)</i>	
SUS	Subtropische, tropische Sorten - Citrus, Rum, Orange/ <i>subtropical, tropical varieties – citrus, rum, orange,..</i>	
WUS	Wurzeln, Kartoffel, Topinambur, Karotten/ <i>root plants, potat, topinambur, carrot</i>	

Spezial -Bewerb

Liköre	Liqueurs	LIK
Entsprechend der VO787/2019. Mindestalkoholgehalt: 15%vol; Mindestzuckergehalt:100 g/l <i>As defined in accordance with Council Regulation VO787/2019. The minimum permissible alcohol content is 15%vol., minimum sugar content 100 g/l</i>		
Grappa	Grappa	GRA
Ausschließlich Produkte aus Italien und der Schweiz; Zucker bis 20 g/l erlaubt. <i>Exclusively products from Italy and Switzerland; up to 20 g/l sugar permitted.</i>		
Zigarrenbrand	Cigar spirits	ZIG
mind. 43 vol% und Holzfasslagerung; Zuckerzusatz im gesetzlichen Ausmaß erlaubt. <i>Minimum of 43 %vol. alcohol and wooden barrel storage; added sugar permitted within the legal limit..</i>		
Obstbrände	Fruit brandy	OBAZ
Entsprechend der VO787/2019. Maximalzuckergehalt:18 g/l (ausgedrückt als Invertzucker) <i>As defined in accordance with Council Regulation VO787/2019. Maximum sugar content 18 g/l (expressed in invert sugar)</i>		
Spirituosen	Spirits	SPI
Produkte ohne Zuckerzusatz laut Spirituosenverordnung VO787/2019. Holzfasslagerung möglich. <i>Products without added sugar" as defined in accordance with Council Regulation VO787/2019. Ageing in wooden barrel is permitted.</i>		
Strong Spirits	Strong Spirits	STR
100 % Destillate; mind. 48 vol%, ohne Zuckerzusatz, Holzfasslagerung möglich. <i>100 % distillate without added sugar and a minimum of 48 % vol. alcohol. Ageing in wooden barrels is permitted.</i>		

Die Gruppen werden in Untergruppen unterteilt – geben Sie dazu die Sorte auf dem Anmeldebogen an.

*The groups will be divided into subgroups – please state the variety on the registration form. Ergänzungen und Änderungen sind möglich!
Additions and alterations are possible*