



Qualitätsstandards „Haus der Baden-Württemberg Weine“

Restaurant und Gasträume

bitte ankreuzen

Jury

- | | bitte ankreuzen | Jury |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 1 Die besondere regionale Weinkompetenz wird am Eingang sichtbar (Karte, Plakat, Tafel, oder anderer Hinweis). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 2 Die Inneneinrichtung ist gepflegt. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 3 Eine sehr gute Lüftung ist vorhanden (kein Küchen-/Essensgeruch). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Lagerung und Kühlung

bitte ankreuzen

Jury

- | | bitte ankreuzen | Jury |
|--|--------------------------|--------------------------|
| 4 Gut organisierte Weinlagerung (aufgeräumt, beschriftet, Temperaturkontrolle,...). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 5 Weinkühlung im Theken- oder rückwertigen Bereich vorhanden (inkl. Temperaturkontrolle) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Getränke- und Weinkarte

bitte ankreuzen

Jury

- | | bitte ankreuzen | Jury |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 6 Mehrzahl der Weine sind aus Baden-Württemberg. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 7 Heimische Weinvielfalt deckt einen Großteil der Speisen begleitend ab. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 8 Mind. zwei Weine aus 0,75l Flaschen werden als 0,1l angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 9 Speisen-Wein-Empfehlungen werden in der Karte aufgeführt. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 10 Zusätzliche Weinerzeugnisse werden angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 11 Weitere heimische Getränke werden angeboten (z.B. AfG, Wasser,...) | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 12 „Wein des Monats“ (wenn vorhanden) wird gesondert herausgestellt. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 13 Erläuterungen zum „Wein des Monats“ (Weinbeschreibung, Weinhaltstoffe) sind enthalten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Weinservice

bitte ankreuzen

Jury

- | | bitte ankreuzen | Jury |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 14 Ohne Nachfrage werden Weinempfehlungen ausgesprochen. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 15 Weinempfehlungen enthalten Hintergrundinformationen zum empfohlenen Wein (Sorte, Art, Jahrgang, Erzeuger, u.a.). | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 16 Auf Nachfrage können weitere Empfehlungen ausgesprochen werden. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 17 Zum ausgewählten Essen können Alternativen vorgeschlagen werden. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| 18 Probierportionen/-größen (Probiergläser) werden angeboten. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Weinwissen

bitte ankreuzen

Jury

- | | bitte ankreuzen | Jury |
|---|--------------------------|--------------------------|
| 19 Im Betrieb liegen Beschreibungen zum Weinland Baden-Württemberg und zu angebotenen Weinen aus. | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



„Haus der Baden-Württemberg Weine“

20	Allgemeine Weininformationen (Rebsorten, Weinarten, Anbauggebiete,...) können dem Gast auf Nachfrage vermittelt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
21	Ausgewählte Weinbaubetriebe präsentieren sich im Betrieb (z.B. Prospekte).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
22	Analysewerte (Alkohol, Restzucker, Säure.) können vermittelt werden.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Folgende Qualitätsstandards erfüllen wir nicht:

Nr.

Nr.

Anmerkung

Die Auszeichnung nach „Haus der Baden-Württemberg Weine“ kann nur erfolgen, wenn alle Qualitätsstandards erfüllt und von der Jury bestätigt werden. Die Jury überprüft alle drei Jahre die Standards vor Ort. Erfüllen Sie einen Standard nicht, kann in begründeten Fällen die Auszeichnung dennoch vergeben werden. Die Entscheidung obliegt der Jury, resp. den Projektträgern. Die Auszeichnung ist drei Jahre gültig.

Ort, Datum

Stempel, Unterschrift