



SALON neu 2026

Der SALON Österreich Wein wird sowohl inhaltlich als auch in Bezug auf die organisatorische Abwicklung gänzlich neu aufgesetzt.

Folgende Eckpunkte gelten ab dem Jahr 2026

- Die Verkostung und Bewertung wird unabhängig von der Herkunft, wieder ausschließlich nach **Rebsorten** gemäß den festgelegten Kategorien durchgeführt.
- Die **Umsetzung** erfolgt nicht mehr durch die ÖWM, sondern durch die Marketingorganisationen und Landwirtschaftskammern der **Bundesländer** Niederösterreich, Burgenland, Steiermark und Wien. Die Verkostung wird an der HBLA und BA Klosterneuburg unter Patronanz der Vereinigung Österreichischer Önologen und Weinforscher (VÖstÖF) durchgeführt.
- Insgesamt werden **275 Weine und Sekte** in den Salon nominiert.
- **ACHTUNG:** Nominierungen erfolgen **ausschließlich** über die Teilnahme an einer **Landesweinprämierung** durch die jeweiligen Veranstalter. Das gilt auch für die **Kategorie Sekt!**
- Die **275 SALON Plätze** werden nach Fläche der Weinbaugebiete verteilt:

Niederösterreich	164 Plätze
Burgenland	72 Plätze
Steiermark	32 Plätze
Wien	5 Plätze
Burgenland	2 Plätze
- **Alle** von den Ländern **nominierten** Weine werden in den Salon **aufgenommen**. Im Rahmen einer **Finalverkostung** wird in jeder Kategorie ein „**SALON Bundessieger**“ ermittelt.
- Die Bekanntgabe der SALON Bundessieger erfolgt im Rahmen einer **Pressekonferenz** am 24. Juni 2026 sowie durch eine nationale **Presseaussendung**. Die SALON Bundessieger sowie alle 275 österreichischen SALON Weine werden auf der **ÖWM Website** aufgelistet.
- Die Übergabe der **Bundessieger Urkunden** und **Bewerbung** der SALON Bundessieger und SALON Weine je Bundesland erfolgt durch die **Marketingorganisationen der Bundesländer**.

SALON Kategorien

Nr.	Kategorie Name	Jahrgang	Alkohol, Restzucker, Sonstiges lt. Prüfnummer (ohne Anwendung von Toleranzgrenzen)
1	Grüner Veltliner klassisch	2024, 2025	<=12,9 %Alk.; <=4,0 g/L RZ; kein Holzton erkennbar
2	Grüner Veltliner kräftig	alle Jahrgänge	>=13,0 %Alk.; trocken
3	Riesling	alle Jahrgänge	<=9,0 g/L RZ; trocken und halbtrocken
4	Welschriesling	alle Jahrgänge	trocken; kein Holzton erkennbar
5	Sauvignon Blanc	alle Jahrgänge	trocken
6	Burgundersorten weiß	alle Jahrgänge	trocken; Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder
7	Österreichische Spezialitäten weiß	alle Jahrgänge	trocken; Rotgipfler, Zierfandler, Spätrot-Rotgipfler, Roter Veltliner, Neuburger, Furmint, Weißwein Cuvées & Gemischter Satz
8	Weißwein aromatisch	2024, 2025	<=13,5 %Alk.; trocken; kein Holzton erkennbar; alle Muskateller, Goldmuskateller, Muskat Ottonel, Scheurebe, Sylvaner, Traminer, Cuvées dieser Rebsorten
9	Prädikatsweine	alle Jahrgänge	halbtrocken bis süß; alle QW-Rebsorten
10	Rosé	alle Jahrgänge	trocken, alle QW-Rebsorten inkl. Schilcher
11	Zweigelt klassisch	2023, 2024, 2025	<=13,5 %Alk.; trocken; kein Holzton erkennbar
12	Zweigelt kräftig	alle Jahrgänge	>13,5 %Alk.; trocken
13	Blafränkisch	alle Jahrgänge	trocken
14	St. Laurent & Pinot Noir	alle Jahrgänge	trocken
15	Cuvées rot & Internationale Rotweinsorten	alle Jahrgänge	trocken; Cuvées; Cabernet Franc; Cabernet Sauvignon; Merlot; Syrah
16	Sekt g.U. (Sekt Austria, Sekt Austria Reserve, Sekt Austria Große Reserve)	alle Jahrgänge und N.V.	mit zweiter Gärung (Flasche oder Tank)



Teilnahmebedingungen

Zugelassen sind österreichische Qualitätsweine welche den folgenden **Kriterien** entsprechen:

- Flaschen bis zu max. 0,75 L bzw. Prädikatsweine auch in 0,5 L oder 0,375 L Flaschen
- keine Fassproben
- Beantragung von mind. 750 Liter bei der Prüfnummer (Ausnahme Prädikatsweine, mind. 187 Liter)

Angeliefert werden müssen 6 Flaschen im 6er Karton.

Für alle Qualitätsweine, Prädikatsweine und Sekte müssen bereits bei der Anmeldung zur Landesweinprämierung die **Werte lt. Prüfnummer** (nicht lt. Etikett oder lt. Labor) für Alkohol, Restzucker und Säure bekannt gegeben werden. Prüfnummernbescheide mit späteren Datierungen und Gegengutachten zu ausgestellten Prüfnummernbescheiden werden nicht anerkannt!

Der/die Teilnehmer/in räumt dem Veranstalter das Recht ein, alle Angaben hinsichtlich Prüfnummer (insbesondere beim Bundesamt für Weinbau) zu überprüfen.

Die **Teilnahmegebühr** beträgt **€ 200,-** exkl. USt pro angeliefertem Wein/Sekt. Jede(r) Teilnehmer/in erhält nach Anlieferung der Weine/Sekte eine Rechnung zugesendet. Betriebe, die die Teilnahmegebühr trotz schriftlicher Mahnung bis 31. August 2026 nicht bezahlen, sind von der Teilnahme am SALON für die nächsten drei Jahre ausgeschlossen.

Zu Präsentations- und Verkostungszwecken müssen von den SALON Bundessiegern jeweils **36 Flaschen** und von allen anderen SALON Weinen jeweils **12 Flaschen** kostenlos zur Verfügung gestellt werden.

Die Teilnahmebedingungen am SALON 2026 werden in Form des gesamten SALON Konzeptes bei der Anmeldung eines SALON Weines zur Kenntnis genommen. Verstöße gegen die Teilnahmebedingungen oder eine nicht rechtmäßige Verwendung des Begriffes SALON Sieger führen zum Ausschluss des betroffenen Betriebes vom SALON für die nächsten drei Jahre. Weitere rechtliche Schritte vorbehalten.

Prämierung

Die Finalverkostung findet unter der fachlichen Leitung der HBLA Klosterneuburg in den Räumlichkeiten der HBLA Klosterneuburg statt. Die Mitglieder der Kostjury werden durch die Marketingorganisationen der Bundesländer nominiert und müssen die amtliche Kosterprüfung oder eine vergleichbare Ausbildung abgelegt haben.

Kontaktdaten

Niederösterreich u. Burgenland: gertrude.ebner@lk-noe.at, 05 0259 22200, office@weinniederoesterreich.at, 05259 48 600

Burgenland: Christian Zechmeister, wein@weinburgenland.at, 02683 48901, Verena Klöckl, verena.kloeckl@lk-bgld.at, 02682 702-652

Steiermark: Referat Weinbau, weinbau@lk-stmk.at, 0316 80 50 13 35

Wien: Elmar Feigl, elmar.feigl@lk-wien.at, 050 259 11136