

Bonjour
L'AMOUR

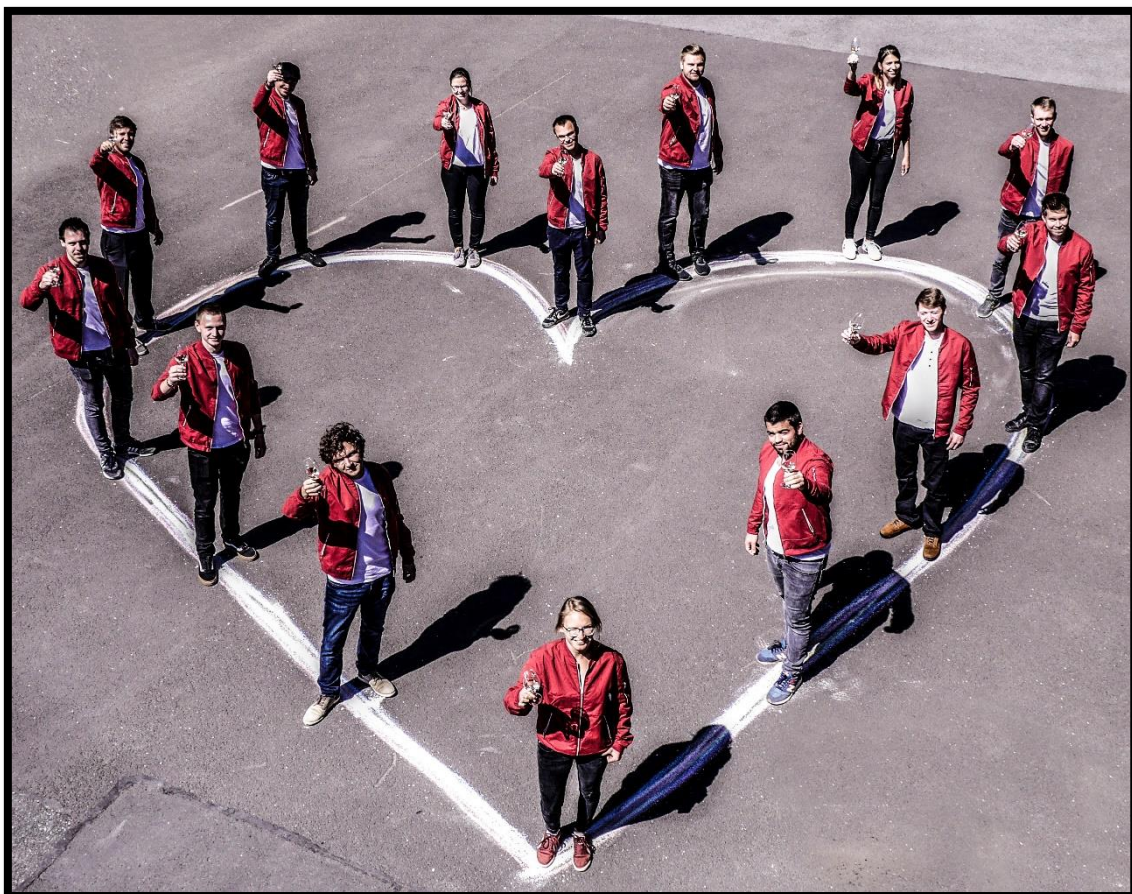


Foto: W2

BASTIAN BALDAUF - LUCAS BORNSCHEIN

- JONATHAN GALLÉ - JOHANNA GAMM

- JANA JORDAN - SEBASTIAN KLÜPFEL

- NIKO KRÄMER - PIUS LANGE

JULIUS MEISER - MARKUS MOLITOR

- SOPHIE STUMPF - THEO WICH

- TOM WÖLBLING - JULIAN ZIEGLER



PRESSEMITTEILUNG

Weinprojekt der Technikerklasse 2020

Bonjour l'amour – Liebe auf Abruf

Veitshöchheim. Wie schmeckt die Liebe? Genau darüber haben sich die 14 Studierenden der Staatlichen Meister- und Technikerschule aus Veitshöchheim des Jahrgangs 2020 bei ihrem Weinprojekt Gedanken gemacht. Wie muss ein Wein sein, dass man sich in ihn verliebt, und er nicht nur zum Nachdenken anregt, sondern auch zum Nachschenken.

Bald ist es soweit! Alle Freunde des guten Geschmacks können sich mit den diesjährigen Projektweinen eine Portion Liebe nach Hause holen. Es sind fünf verschiedene Weine mit Herz und Charakter. Chardonnay und Silvaner I sind vollmundige Vertreter mit französischer Stilistik (Ausbau im Holzfass). Silvaner II und Grauburgunder zeigen frische fruchtige Aromen und stehen für die klassischen Frankenweine. Etwas ganz Außergewöhnliches ist der Rotling, der Franken und Frankreich in Stil und Ausbau vereint.

Mit kurzen Videos auf ihrer Website www.bonjour-lamour.de präsentieren die Studierenden ihre Weine der Öffentlichkeit. In den pfiffigen Clips dreht sich alles um die Liebe zum Weinmachen und die fünf Projektgruppen.

Die jeweils auf 400 Flaschen limitierten Weine sind für 10,- € pro 0,75-l-Flasche erhältlich. Das Aktionspaket „Bonjour l'amour“ gibt einen guten Überblick über das ganze Projekt. Es beinhaltet die fünf Weine, sowie eine prickelnde Überraschung aus dem Hause der LWG und kostet 50,- € (inkl. Versand). Aufgrund der aktuell vorherrschenden Situation erfolgt der Vertrieb ausschließlich per Versand. Bestellungen können über die Internetadresse (www.bonjour-lamour.de) und direkt an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (Tel. 0931 9801 566; weinprojekt2020@web.de) aufgegeben werden.

Für weitere Informationen:

www.bonjour-lamour.de

weinprojekt2020@web.de

Instagram: [bonjourlamour.weine](https://www.instagram.com/bonjourlamour.weine)

Facebook: Bonjour l'amour Weine

19.05.2020



PRESSEBERICHT

DER TECHNIKERKLASSE FÜR WEINBAU UND OENOLOGIE

WIE SCHNMECKT DIE LIEBE?

Wie schmeckt die Liebe? Genau darüber hat sich die Technikerklasse für Weinbau und Oenologie aus Veitshöchheim 2018/2020 bei ihrem Schülerweinprojekt Gedanken gemacht. Wie muss ein Wein sein, dass man sich in ihn verliebt, und er nicht nur zum Nachdenken anregt, sondern auch zum Nachschicken.

Bereits die Beatles sangen mit „All you need is love“ in den 60er Jahren davon, dass alles, was man braucht, Liebe ist. Die angehenden Weinbautechniker setzen noch eins drauf und sagen, dass alles, was man braucht, Liebe und Wein sind. Deshalb wurden diese beiden Dinge von den Schülern vereint und in Flaschen abgefüllt.

Der Startschuss für das Technikerprojekt der Weinbauklasse fiel bereits Ende 2018. Zu dieser Zeit begann die Findungsphase des Projektes, viele Ideen führten schließlich zu einer Herzensangelegenheit, denn das gesamte Konzept dreht sich rund um die Liebe. Warum ausgerechnet das Thema Liebe? Nicht nur die Liebe zu ihrem Beruf und zum Wein verbindet die zukünftigen Techniker, sondern auch die Motivation, ihre Liebe in Form von Wein weiter zu geben.

SILVANER TRIFFT BURGUNDER

Um ein solches Projekt anzugehen, benötigt man die richtigen Rebsorten, um später das Bestmögliche hervorbringen zu können. Die Klasse wollte Gegensätze schaffen, Vergleiche ziehen und doch zwei Sorten vereinen. Die Wahl fiel auf Silvaner, typisch fränkisch, und Burgunder, typisch Französisch.

Als fränkische Vertreter wurden zwei Silvaner gewählt, einer im Holzfass ausgebaut, der andere im Edelstahltank. Als internationale Partner kamen Chardonnay und Grauburgunder hinzu. Der Chardonnay wurde - wie einer der beiden Silvaner - im Holzfass vinifiziert. Die beiden Weine spielen miteinander, messen ihre Kräfte und ihre Aromen verschmelzen mit dem Holz. Man könnte fast meinen, sie lieben sich. Um ein Gefühl für „junge Liebe“ ins Spiel zu bringen, wurden der zweite Silvaner und der Grauburgunder als fruchtige Variante im Edelstahltank ausgebaut. Frische und Frucht wecken großes Interesse und machen richtig Spaß.

Anhand der verschiedenen Ausbaustile wurde deutlich, wie vielfältig der Silvaner sein kann. Und nicht nur das. Er zeigt, dass er durchaus mit französischen Klassikern mithält. Als Verbindung der beiden Anbaugebiete und deren Weine wurde ein fünfter Wein vinifiziert. Hierbei handelt es sich um einen



Rotling der besonderen Art. Er ist kein leichter, süffiger Sommerwein, sondern ein Wein mit Stärke und Größe. Dieser wurde aus der französischen Top-Rebsorte Spätburgunder und dem fränkischen Blauen Silvaner kreiert. Der Wein bringt, trotz seiner Gärung im Barrique, eine aufregende Frucht und Feinheit ins Glas. Die beiden Rebsorten und Weine haben sich förmlich ineinander verliebt und verschmelzen letztendlich zu einem fantastischen Ganzen. Fast jeder Arbeitsschritt, von der Traube bis zum fertigen Wein, wurde von der Technikerklasse selbst ausgeführt.

„BONJOUR L'AMOUR“

Der Name des diesjährigen Technikerweines ist „Bonjour l'amour“ – Wir sagen „Hallo“ zur Liebe. Damit ist das Thema sofort eingefangen und die Neugierde wird geweckt. Frankreich als Land der Liebe durfte im Projekt nicht zu kurz kommen. Der Name Französisch, die Weine in Franken gewachsen.

Aus dem Projekt sind nicht nur tiefe Freundschaften und ein noch besserer Klassenzusammenhalt entstanden, sondern auch wirklich erstklassige Weine. Für die Ausstattung wurden elegante 0,75 l-Schlegelflaschen mit einem schwarz-matten Verschluss gewählt. Das Etikett sowie das gesamte Design symbolisieren deutlich das Thema „Liebe“.

WEINE ZUM VERLIEBEN UND KAUFEN

Aufgrund der diesjährigen Corona-Krise kann die Klasse ihre geplanten Präsentationen und Verkaufsveranstaltungen in der ursprünglichen Form nicht durchführen. Die Weine können aber zum Preis von 10 €/0,75-l-Flasche über die Mail-Adresse weinprojekt2020@web.de bestellt werden. Die Technikerklasse bietet an, dass die Weine im Genuss-Paket, bestehend aus den fünf „Bonjour l'amour“ – Weinen und einer prickelnden Überraschung der LWG aus Veitshöchheim, zu einem Preis von 50,00 € (inkl. Versandkosten) erworben werden können. Informationen zu den Weinen und ihren Machern gibt es im Netz unter www.bonjour-lamour.de. Außerdem kann man der Technikerklasse aus Veitshöchheim auf Instagram und Facebook unter dem Namen „bonjourlamour.weine“ folgen, dort werden ihre Aktivitäten der letzten zwei Jahre gezeigt.

Alle Schüler waren mit Herz beim Projekt dabei, die fünf Weine sind das Ergebnis daraus. Liebe bedeutet nicht immer nur, dass zwei Menschen eine Verbindung zueinander haben. Sie kann für so viel mehr stehen, denn Liebe bedeutet auch ein perfektes Zusammenspiel, einer Symphonie aus Einsatz, Hingabe und Zuneigung. All das wurde in diese Weine gesteckt. Mit jedem Schritt und jeder Überlegung wurde darauf hingearbeitet, am Ende etwas in den Händen halten zu können, in das man sich verlieben kann.

Es ist ein tolles Erlebnis, wenn 14 Personen auf eine Sache hinarbeiten und sich alle auf den fertigen Wein freuen. Ein solches Projekt verbindet - nicht nur die Macher dahinter, sondern eben auch Frankreich und Franken. Jeder Wein ist individuell und einzigartig, genau wie wir. Jeder liebt, was er tut, auf seine ganz eigene Art und Weise. Diese Weine wurden gemacht, um geliebt zu werden.

Kontakt:

Mail: weinprojekt2020@web.de

Web: www.bonjour-lamour.de

Weinverkauf:

LWG Veitshöchheim

An der Steige 15

97209 Veitshöchheim

Tel. 0931 980566

Text: Johanna Gamm

Fotos: W2

BONJOUR
L'AMOUR



WEINEXPERTISEN



Foto: LWG

CHARDONNAY

Jahrgang	2019
Lage	Thüngersheimer Scharlachberg
Anbaugebiet	Franken
Geschmacksrichtung	trocken
Ausbaudetails	Ausbau im Tonneaux
Analysedaten	0,3 g/l Restzucker, 5,3 g/l Säure, 14 %vol
Gut zu trinken bei	8 – 12 °C

Gold, wie die Ringe, fließt der Wein ins Glas. Es treffen Mango, reifer Pfirsich und Citrus auf Cremigkeit und zartes Holz. Elegant und filigran wie das Edelmetall schmeichelt der Chardonnay dem Gaumen wie ein sinnliches Gedicht der Seele. Eben richtig poetisch und bodenständig. Wie könnte man so etwas besser untermalen, als mit kräftigen sowie mediterranen Gerichten?

Du weißt es nicht? Wir auch nicht!



Tom Wölbling, Pius Lange, Theo Wich (Foto: W2)

SILVANER I

Jahrgang	2019
Lage	Thüingersheimer Scharlachberg
Anbaugebiet	Franken
Geschmacksrichtung	trocken
Ausbaudetails	Ausbau im Barrique
Analysedaten	2,2 g/l Restzucker, 5,4 g/l Säure, 14 %vol
Gut zu trinken bei	8 – 12 °C

Passen Silvaner und Barrique zusammen? Auf jeden Fall! Wie in einer innigen Beziehung treffen hier fruchtig frische Aromen auf eine Holz- und Vanillenote, die vor Zärtlichkeit nur so strotzt. Wer sehnt sich nicht nach etwas so Harmonischem? Als Begleitung empfehlen sich zarte Rind-, Wild- und Lammgerichte.

Hier trifft Charme auf Lebensfreude. Also worauf warten? Einfach mitmachen!



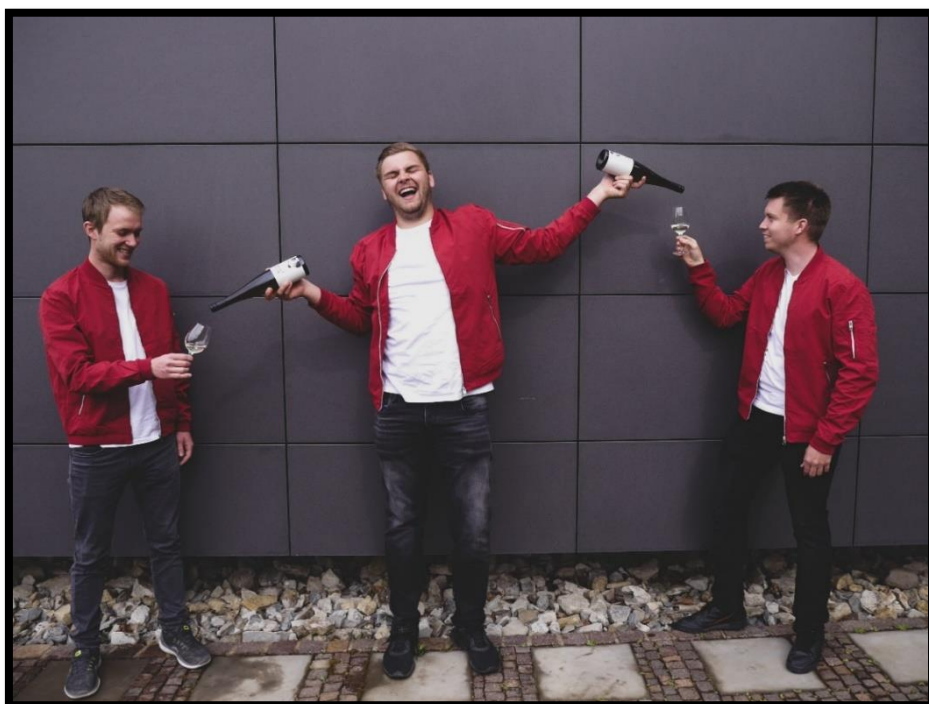
Jonathan Gallé, Sophie Stumpf, Markus Molitor (Foto: W2)

SILVNER II

Jahrgang	2019
Lage	Thüingersheimer Scharlachberg
Anbaugebiet	Franken
Geschmacksrichtung	trocken
Ausbaudetails	Kaltsedimentation
Analysedaten	4,9 g/l Restzucker, 6,2 g/l Säure, 13,5 %vol
Gut zu trinken bei	8 – 12 °C

Jugendliche Liebe kommt ins Glas. Aromen von grünem Apfel, Ananas, und knackiger Birne strömen zu den Nerven und machen Lust auf mehr. Die Zunge wird zur Tanzfläche. Süße und Säure liefern eine wilde Performance ab, die ihres Gleichen sucht. Gerne werden zu diesem Spektakel Spargel-, sowie Fischgerichte als Begleitung eingeladen.

Also, nichts wie rauf auf die Tanzfläche und einfach den Moment leben!



Sebastian Klüpfel, Julian Ziegler, Niko Krämer (Foto: W2)

GRAUBURGUNDER

Jahrgang	2019
Lage	Veitshöchheimer Wölflin
Anbaugebiet	Franken
Geschmacksrichtung	trocken
Ausbaudetails	Kaltsedimentation
Analysedaten	3,3 g/l Restzucker, 6,5 g/l Säure, 13,5 %vol
Gut zu trinken bei	8 – 12 °C

Kannst du sie spüren? Die letzten Sonnenstrahlen des Tages mit deinem Liebling? Genauso verhalten sich auch die Aromen im Grauburgunder. Frisch, aber irgendwie auch wärmend. Fruchtig, aber auch mit Substanz. Nüsse und Mandeln liegen Arm in Arm mit Ananas und Birne unter einem Baum voller Zitrusfrüchte und genießen den Moment der Gemeinsamkeit. Dazu Seafood, eine leckere Pasta oder gereifter Weichkäse und die Tore zur siebten Wolke öffnen sich.



Jana Jordan, Julius Meiser (Foto: W2)

BLAUER SILVANER UND SPÄTBURGUNDER

Jahrgang	2019
Lage	Thüingersheimer Scharlachberg
Anbaugebiet	Franken
Geschmacksrichtung	trocken
Ausbaudetails	Ausbau im Barrique, Kaltmazeration
Analysedaten	5,1 g/l Restzucker, 6,8 g/l Säure, 13 %vol
Gut zu trinken bei	8 – 12 °C

Frische Säure vereint mit charmantem Holz. Dazu eine ordentliche Ladung Erdbeeren, Himbeeren und Kirschen. Das ist spannend, das ist gut! Willst du auch die Liebe beider Rebsorten auf deiner Zunge spüren? Dann sollte dich jetzt nichts mehr davon abhalten, diese Flasche zu öffnen und zu genießen. Ideal in Begleitung von Freunden und als Essensbegleiter zu knackigen Salaten, Fisch- oder Geflügelgerichten: Immer ein Gruß an die Liebe.



Lucas Bornschein, Johanna Gamm, Bastian Baldauf (Foto: W2)

PREISLISTE

Weine

Preis 0,75l

CHARDONNAY

trocken | Alkohol 14,0 %vol | Säure 5,3 g/l | Restzucker 0,3 g/l

10,00 Euro
(13,33€/Liter)

SILVANER I

trocken | Alkohol 14,0 %vol | Säure 5,4 g/l | Restzucker 2,2 g/l

10,00 Euro
(13,33€/Liter)

SILVANER II

trocken | Alkohol 13,5 %vol | Säure 6,2 g/l | Restzucker 4,9 g/l

10,00 Euro
(13,33€/Liter)

GRAUBURGUNDER

trocken | Alkohol 13,5 %vol | Säure 6,5 g/l | Restzucker 3,3 g/l

10,00 Euro
(13,33€/Liter)

BLAUER SILVANER & SPÄTBURGUNDER (ROTling)

trocken | Alkohol 13,0 %vol | Säure 6,8 g/l | Restzucker 5,1 g/l

10,00 Euro
(13,33€/Liter)

GENUSSPAKET „BONJOUR L'AMOUR“

Das Paket enthält jeweils eine Flasche von:

Chardonnay, Silvaner I, Silvaner II, Grauburgunder,

Blauer Silvaner & Spätburgunder (Rotling),

und als Bonus zusätzlich eine Flasche Secco Weiß der LWG

50,00 Euro
(11,11€/Liter)

Wir übernehmen Ihre Versandkosten für das Genusspaket „Bonjour l'amour“ und bei einer Bestellmenge ab 6 Flaschen! Im Falle einer Bestellung von unter 6 Flaschen entstehen Versandkosten von 5,00€ brutto. Aufgrund der aktuell vorherrschenden Situation, erfolgt der Vertrieb ausschließlich per Versand. Die angegebenen Preise sind brutto zu verstehen.

Bestellungen können über die Internetadresse (www.bonjour-lamour.de) und direkt an der Bayerischen Landesanstalt für Weinbau und Gartenbau (Tel. 0931 9801 566; weinprojekt2020@web.de) aufgegeben werden.



SPONSORENLISTE

Arte Publico Bruno Winter Humboldtstraße 26 97209 Veitshöchheim	 WEB CONCEPT CONSULTING by → BRUNO WINTER
Carl Klein GmbH Thorsten Klein Postfach 185 97303 Kitzingen	
DLKM Dagmar Lehman Kirchplatz 2 97346 Iphofen	
Gütig Korkwarenfabrikation GmbH Ansprechpartner Athur Oechsner Kastellstr. 66 - 68 74080 Heilbronn	 CORKS & CLOSURES
Kummor Lochweg 13 97218 Kitzingen	 Kummor GmbH Druck. Verpackung. Etiketten.

LWG Landesanstalt für Wein- und Gartenbau An der Steige 15 97209 Veitshöchheim	
VEV Verband Ehemaliger Veitshöchheimer e.V. An der Steige 15 97209 Veitshöchheim	
atelier zudem Nitschke, Poser & Co. GbR Obere Bachgasse 16 97318 Kitzingen Telefon (0 93 21) 256 88	kultur kampagne marke text fotografie film www.zudem.de
Volbers Kellereiartikel Lochweg 21 97318 Kitzingen	
Weinbrüderschaft Franken e.V. Peter Schwappach Liebigstraße 18 97080 Würzburg	

Wein Kommunikation Gabriele Brendel Dr. Gabriele Brendel Lerchenberg 4 97246 Eibelstadt	
Weingut Schmitts Kinder Am Sonnenstuhl 45 97236 Randersacker	