

»Unforgettable«

»Eine Klasse strebt nach Großem«

Um große Weine zu produzieren, braucht es mehr als einfach nur reife Trauben – es braucht Motivation, Geduld, Erfahrung und eine gehörige Portion Leidenschaft.

All dies vereint die Technikerklasse W2 der Meister- und Technikerschule für Weinbau und Oenologie Veitshöchheim in ihrem Weinprojekt »Unforgettable«. Es sind dreizehn Winzerinnen und Winzer, geeint aus allen erdenklichen Himmelsrichtungen, mit einem gemeinsamen Ziel: unvergesslich zu werden!



Technikerklasse W2 2019 (Foto: Gabriele Brendel)

»Internationale Sorten – internationale Erfahrung«

Riesling, Sauvignon Blanc, Chardonnay und Cabernet Sauvignon sind vier Rebsorten von Weltformat. Aber um internationale Spitzenweine aus diesen Sorten zu erzeugen, braucht man auch internationale Erfahrung, und die haben die angehenden Techniker!

Von Südafrika über Österreich, Schweiz, Frankreich, den Fingerlakes in Amerika bis nach Neuseeland sammelten sie ihre Erfahrungen. Diese bündelten sie in ihrem Projekt, um ihre Weine unvergesslich zu machen.

Doch ein unvergesslicher Wein muss wachsen – wie die Trauben am Stock oder der Trieb an der Boglebe. Dabei bedarf es der stetigen Kontrolle durch den Erzeuger, der jede noch so kleine Stellschraube auf Qualität dreht.

So wurden die Weinberge mit dem größten Anspruch auf Qualität gepflegt. Bei jeder Arbeit ist mit Fingerspitzengefühl und einem Auge für kleinste Details bewiesen worden, um die Vision Wirklichkeit werden zu lassen. Das Jahr 2018 war mit idealen Bedingungen gesegnet, um selbst den sehr spät reifenden Cabernet Sauvignon zur vollsten Reife (107 °Oe) zu bringen.

»Im Holz vinifiziert«

Liebe, Leidenschaft und Hingabe waren anschließend die wichtigsten Zutaten bei der Weinbereitung. Denn selbst ein Jahr wie 2018, welches ein perfektes Weinjahr war, hat Herausforderungen an die Vinifikation gestellt, die nicht zu unterschätzen waren. So wurde auch bei der Verarbeitung ein scharfer Blick auf jedes Detail gerichtet.

Bei allen Weinen kam das edle Material des Holzes zum Einsatz, sei es Barrique oder Tonneau, in denen die Weine ihr volles Potenzial erlangen sollten. Dabei ist der Einfluss des Holzes von sanft bis hin zum frischen Toast vertreten. Der Cabernet Sauvignon wurde mehrere Monate bei 20 °C und ohne Schwefel gelagert, um die Phenole schneller reifen zu

lassen. Bei den drei weißen Geschwistern des Projektes wurde hier wesentlich mehr Fingerspitzengefühl bewiesen, um die filigranen Aromen zu untermalen.

So entstanden vier Weine, die international konkurrenzfähig sind. Sie sind an große Vorbilder angelehnt, doch letztendlich durch das Terroir herkunftsspezifisch geformt: Ein Riesling, der mit seiner konzentrierten Frucht den Charakter dieser Rebsorte nicht besser beschreiben könnte. Ein Sauvignon Blanc, nach französischem Vorbild erdacht, aber gänzlich von seinem Ursprung geprägt. Ein Chardonnay, der die Welt auf vielen Wegen eroberte und in dem Projekt eine Synergie von amerikanischem Buttermtoast und französischer Finesse darstellt. Und schließlich ein Cabernet Sauvignon, der nicht nur die breiten Schultern seiner internationalen Kollegen aufweist, sondern auch eine herkunftsgeprägte, feminine Aromatik.

»Durch Herausforderungen zusammengewachsen«

Für dieses Ergebnis wurden alle Erfahrungen zusammengetragen und das Fachwissen immer wieder auf die Probe gestellt. Dabei war jeder Schritt eine kritische Betrachtung der Herangehensweise, um dem Ziel gerecht zu werden.

Von der Rebe bis zur Flasche war das Weinprojekt ein unvergessliches Erlebnis und brachte den angehenden Technikern wertvolle Erfahrungen. Der Zusammenhalt wurde gestärkt und die Herausforderungen wurden mit geeinter Kraft gemeistert. Der ständige Austausch über die Weinbergsarbeit, die Weinbereitung, das Marketing und das neu erlangte Wissen steigerte die Motivation, große Weine herzustellen.

Dreizehn Winzerinnen und Winzer, die mit viel Euphorie und Weinliebe vier unvergessliche Weine kreiert haben. Sie sind stolz auf ihre vier internationalen Größen und auf das Weinprojekt.

Sie fassen ihr Projekt in einem Wort zusammen:

»Unforgettable«



Die vier Unvergesslichen (Foto: Pascal Legrand)

Kontakt

E-Mail: weinprojekt@gmx.de

Website: www.unforgettable.bayern

Weinverkauf:

LWG Veitshöchheim

An der Steige 15

97209 Veitshöchheim

Tel.: 0931 9801566

E-Mail: iwo@lwg.bayern.de

Weißwein 20€

Rotwein 25€

Verfasser: Benjamin Kunze, Annemarie Triebe, Andreas Hoppert