

Pressemitteilung

Breisach, Juli 2026

Katharina Wagner: Mit Geldermann prickelt es beim 150. Geburtstag der Bayreuther Festspiele

Genau 150 Jahre ist es her, dass sich der erste Vorhang auf dem Grünen Hügel hob. Ihren runden Geburtstag feiern die Bayreuther Festspiele mit Richard Wagners dritter Oper, die einst sein größter Erfolg war: „Rienzi, der letzte der Tribunen“. Noch nie wurde dieses Werk in Bayreuth aufgeführt. Passend dazu komponierte die Geldermann Privatsektkellerei eine besondere Cuvée, die mit ihrer Eleganz und ihrer Kraft hervorragend zum Jubiläum passt.

Das weiß auch Katharina Wagner, künstlerische Leiterin und Geschäftsführerin der Bayreuther Festspiele, zu würdigen: „Mit Geldermann ‚prickelt‘ es auf dem Grünen Hügel in Bayreuth“, so die Urenkelin Richard Wagners. „Seit sieben Jahren ist Geldermann für uns ein zuverlässiger Partner. Alle Projekte außerhalb des Festspielhauses wie beispielsweise die Open-Air-Veranstaltungen sind nur möglich, weil wir solche Unterstützer an unserer Seite haben.“

Mit „Rienzi“ schaffte Wagner seinen Durchbruch

Vom 24. Juli bis 26. August 2026 stehen die Wagner-Festspiele natürlich ganz im Zeichen des Jubiläums, nicht zuletzt aber auch im Zeichen von „Rienzi, der letzte der Tribunen“. Das ist die dritte vollendeten Oper Wagners, mit der er einst seinen Durchbruch schaffte. „Wie ‚Rienzi‘ bietet unsere Festspiel-Cuvée ein Erlebnis, bei dem sich Kraft zunächst hinter Glanz verbirgt und sich dann mit der Zeit voll entfaltet“, erklärt Geldermanns Chef de Cave Déborah Ruffing Tabbone. „Die Bayreuther Festspiel-Cuvée 2026 ist unsere Hommage an die Kraft der Musik und an die besonderen Momente, die Menschen miteinander verbinden.“

Eine Cuvée wie ein großer Opernabend

Die Jubiläums-Cuvée wurde von Déborah Ruffing Tabbone mit größter Sorgfalt komponiert. Sie verkörpert jene Werte, die sowohl für die Privatsektkellerei als auch für die Bayreuther

1/4

Geldermann | Pressekontakt: Anja Fahs, Agentur Gourmet Connection GmbH

Mobil: +49 175 4383187
Telefon: +49 69 2578128-19
a.fahs@gourmet-connection.de

Münchener Straße 45
D-60329 Frankfurt
www.gourmet-connection.de



Ein Unternehmen der Rotkäppchen-Mumm Gruppe

Festspiele stehen: Qualität, Tradition und der Anspruch, unvergessliche Erlebnisse zu schaffen. „In diesem Jahr haben wir für Bayreuth einen Blanc de Noir ausgewählt, der in traditioneller Flaschengärung drei Jahre auf der Hefe reifte. Hergestellt aus Pinot-Noir-Trauben, zeigen sich in der Nase Aromen von Pfirsich, reifer Aprikose und Quitte. Ergänzt durch subtile Nuancen von Waldbeeren und mit etwas Luft, folgen Noten von Brioche und Honig“, sagt La Chef de Cave. „Am Gaumen ist der Auftakt vollmundig und strukturiert, mit reicher, cremiger Textur. Sie steht in schönem Gleichgewicht mit einer frischen, mineralischen Note und endet in einem anhaltenden Abgang mit Aromen reifer gelber Früchte.“ Die feine Perlage der Festspiel-Cuvée schimmert im Glas elegant mit bernsteinfarbenen Reflexen. Sie ist ideal als Aperitif oder am heimischen Esstisch als Begleitung zu gebratenem Geflügel, einem Pilzrisotto oder Weichkäse. „Für mich ist diese Cuvée wie ein großer Opernabend: emotional, inspirierend, mit einem Finale, das lange nachklingt“, so Déborah Ruffing Tabbone.

Auch optisch setzt die Festspiel-Cuvée ein Zeichen: Das Flaschen-Etikett in der Bayreuther Festspielfarbe Violett ist von stilvoller Eleganz, zeigt das Portrait von Richard Wagner in geprägtem Gold, unterstreicht so den exklusiven Charakter der auf 3.000 Flaschen limitierten Edition und macht jede Flasche zu einem besonderen Sammlerstück und einer bleibenden Erinnerung.

Wie schon in den Jahren zuvor, gibt es für die Geldermann Cuvée wieder einen passenden LAB-Porzellanbecher der Königlichen Porzellan-Manufaktur Berlin (KPM), der im Zweier-Set mit Flasche angeboten wird. Diesmal zielt Richard Wagners original Unterschrift in Gold die stilvollen weißen Becher.

„Rienzi“ gibt's auch für Opernfans ohne Ticket

Bayreuth bietet 2026 die einmalige Gelegenheit, „Rienzi“, Wagners frühen Triumph, neu zu entdecken, und zwar dort, wo er bisher noch nie erklingen ist. Das ist bei den beliebten Open-Air-Aufführungen mit dem Festspielorchester auch für Opernfans ohne Ticket möglich. Am 24. Juli um 20 Uhr und am 2. August um 17 Uhr finden sie auf dem Grünen Hügel statt, der Eintritt ist frei.

Während der gesamten Festspielzeit bietet Geldermann seine Qualitäten an zwei Sektbars an. Sie sind im Außenbereich, direkt zwischen Festspielhaus und Restaurant, zu finden. Zudem

wird Geldermann Premiumsekt in der gesamten Festspielgastronomie, im Restaurant und im VIP-Bereich ausgeschenkt.

Podcast „Guten Morgen, Katharina Wagner“

Noch mehr Informationen zum Jubiläum der Bayreuther Festspiele bietet der Podcast „Guten Morgen, Katharina Wagner“ des mehrfach ausgezeichneten Publizisten und Regisseurs Axel Brüggemann, der unter anderem die Klassik-Website „backstageclassical.com“ betreibt. Hier spricht er mit Katharina Wagner über das Jubiläum und gibt interessante Einblicke hinter die Kulissen der Festspiele. Zu hören auf backstageclassical.com und allen üblichen Podcast-Plattformen.

Die unverbindliche Preisempfehlung für die Bayreuther Festspiel-Cuvée liegt bei 25 Euro. Sie ist online unter shop.geldermann.de und www.ludwig-von-kapff.de, in der Geldermann-Boutique in Breisach und natürlich direkt in Bayreuth bei ausgewählten Fachhändlern und auf dem Festspielhügel erhältlich.

Über Geldermann:

Die Geldermann Privatsektkellerei in Breisach am Rhein steht seit 1838 für deutsche Sektkultur mit französischem Erbe und pflegt die traditionelle Handwerkskunst der Flaschengärung auf der Hefe. Die zwei Hauptlinien des Produktportfolios sind die Les-Premiers-Linie für den Lebensmitteleinzelhandel sowie die Les-Grands-Linie für die gehobene Gastronomie und den ausgewählten Fachhandel. Ergänzt werden die beiden Segmente unter anderem durch die Les Spécialités, hochwertige Cuvées aus besonderen Jahrgängen oder für festliche Anlässe in limitierter Auflage, den Geldermann Crémants Baden und den Burgunder-Sekten. Geldermann gehört seit 2003 zur Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH Freyburg (Unstrut) und steht dort für das Premiumsegment.

Foto: Geldermann Bayreuther Festspiel-Cuvée 2026 zum 150-jährigen Jubiläum:



4/4

Geldermann | Pressekontakt: Anja Fahs, Agentur Gourmet Connection GmbH

Mobil: +49 175 4383187
Telefon: +49 69 2578128-19
a.fahs@gourmet-connection.de

Münchener Straße 45
D-60329 Frankfurt
www.gourmet-connection.de



EIN UNTERNEHMEN DER ROTKÄPPCHEN-MUMM GRUPPE