

# Pressemitteilung

Breisach, Juli 2023

## **Die Geldermann Bayreuther-Festspiel-Cuvée mit eigener Sonderedition des Parsifal-Opernführers von Reclam**

**Parsifal, Richard Wagners letztes Bühnenwerk, ist das zentrale Stück der diesjährigen Festspiele in Bayreuth. Für die Neuinszenierung der Oper hat Marc Gauchey, Chef de Cave bei Geldermann, eine außergewöhnliche Bayreuther Festspiel-Cuvée komponiert. Und zu jeder Flasche gibt es das beliebte Opernheft des Reclam-Verlags als Zugabe, jedoch nicht mit gewohnt gelbem Einband, sondern als Geldermann-Parsifal-Sonderedition, bedruckt mit dem Motiv des Cuvée-Etiketts. Es zeigt die Inversionsfigur zweier Gesichter und dazwischen einen Kelch, der den heiligen Gral symbolisiert, der in Parsifal bekanntlich eine zentrale Rolle spielt.**

Zum fünften Mal in Folge ist die Privatsektkellerei Geldermann Partner des kulturellen Großereignisses, zum vierten Mal mit einer Festspiel-Cuvée. „Der Rosé zu Parsifal ist genauso außergewöhnlich wie die technische Innovation der diesjährigen Inszenierung“, sagt Marc Gauchey. „Deshalb haben wir auch nicht nur eine ganz besondere Cuvée kreiert, sondern ergänzen sie mit einem passenden Reclam-Führer in exklusivem Design, so dass sich Opernfreunde bei einem Glas unseres Festspiel-Rosés direkt in das Stück einlesen können.“

### **Erstmals Augmented Reality auf dem Grünen Hügel**

Getreu dem Wagner-Credo „Kinder, schafft Neues!“ führt Jay Scheib, Leiter des Massachusetts Institute of Technology in Cambridge, den Parsifal mit Hilfe von Augmented Reality (AR) in eine neue Ära. Die Brillen für die auf dem Grünen Hügel bisher noch nie genutzte Technik ermöglichen es den Besuchern, zu erleben, wie sich das analoge Geschehen durch digitale

1/2

**Geldermann | Pressekontakt: Anja Fahs, Gourmet Connection GmbH**

Mobil: +49 175 43 83 187  
Telefon: +49 69 2578128-19  
Fax: + 49 69 2578128-11  
a.fahs@gourmet-connection.de

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



ROTKÄPPCHEN-MUMM



Bilder und Elemente im Zuschauerraum sowie auf und neben der Bühne dreidimensional erweitert.

### **Charakterstarke Rebsorten für Parsifal**

Die Festspiel-Cuvée, entwickelt aus den charakterstarken Rebsorten Chardonnay und Pinot Noir, ist eine außergewöhnliche Komposition. Drei Jahre durfte der Sekt traditionell in der Flasche reifen und seine Aromen entwickeln. Im Geschmack dominieren Kirschen, Himbeeren und ein Hauch von Holz, im Glas zeigt sich ein leuchtender Rosé-Ton. „Unsere diesjährige Festspiel-Cuvée ist sehr ausdrucksstark, und wir freuen uns, mit diesem ganz besonderen Sekt Jay Scheibs Parsifal begleiten zu können“, sagt Marc Gauchey. Streng limitiert auf 2.500 Flaschen, ist der Rosé schon jetzt prädestiniert, ein begehrtes Sammlerstück zu werden.

### **Die vierte Geldermann Bayreuther-Festspiel-Cuvée**

Der Parsifal-Rosé ist bereits die vierte Festspiel-Cuvée von Geldermann nach „Tannhäuser“ im Jahr 2019, dem „Fliegenden Holländer“ 2021 und dem „Ring des Nibelungen“ 2022. „Die Bayreuther Festspiele sind eine der wichtigsten Kulturveranstaltungen der Welt. Eine limitierte Cuvée zu komponieren, ist für mich immer eine außergewöhnliche Aufgabe“, betont Gauchey. „Genau wie bei den Wagner-Festspielen gehen auch bei Geldermann Qualität und Genuss immer Hand in Hand mit Tradition und Anspruch.“

Das Etikett aus weißem Naturpapier mit der Festspielhausfarbe Violett zeigt eine Inversionsfigur: zwei Gesichter und dazwischen ein Kelch. Zudem wurde der Originalschriftzug Richard Wagners aus der Partitur für das Etikett verwendet. Die Kapsel in Violett bildet mit ihren goldenen Akzenten einen harmonischen Kontrast zum klassischen Dunkelgrün der Flasche.

### **Geldermann-Sekt auf dem Grünen Hügel in Bayreuth**

In der Festspielzeit vom 24. Juli bis zum 28. August können Gäste die Bayreuther Festspiel-Cuvée und alle anderen Qualitäten von Geldermann an zwei speziellen Geldermann-Sektbars genießen. Sie sind im Außenbereich, direkt zwischen Festspielhaus und Restaurant, zu finden. Zudem wird Geldermann Premium-Sekt in der gesamten Festspielgastronomie, im Restaurant und im VIP-Bereich ausgeschenkt.

2/2

**Geldermann | Pressekontakt: Anja Fahs, Gourmet Connection GmbH**

Mobil: +49 175 43 83 187  
Telefon: +49 69 2578128-19  
Fax: + 49 69 2578128-11  
a.fahs@gourmet-connection.de

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



ROTKÄPPCHEN-MUMM



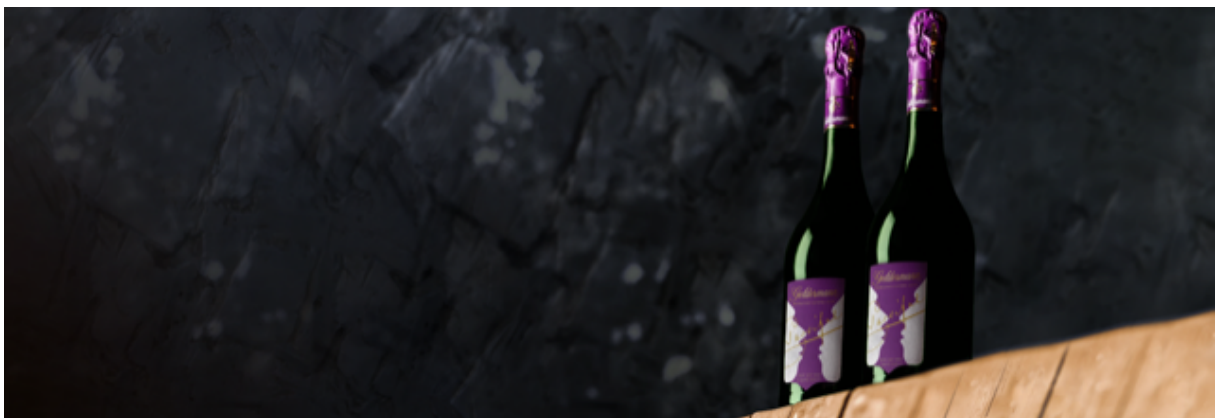
Die unverbindliche Preisempfehlung für die Bayreuther Festspiel-Cuvée liegt bei 25 Euro. Sie ist nur online unter [www.geldermann.de](http://www.geldermann.de) und [www.ludwig-von-kapff.de](http://www.ludwig-von-kapff.de), in der Geldermann-Boutique in Breisach und natürlich direkt in Bayreuth bei ausgewählten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

Weitere Informationen unter [www.geldermann.de](http://www.geldermann.de)

Über Geldermann:

Die Geldermann Privatsektkellerei in Breisach am Rhein steht seit 1838 für deutsche Sektkultur mit französischem Erbe. Sie pflegt die traditionelle Handwerkskunst der klassischen Flaschengärung auf der Hefe und ist in diesem Premiumsegment die Nummer eins Marke in Deutschland. Die zwei Hauptlinien des Produktportfolios sind die Les-Premiers-Linie für den Lebensmitteleinzelhandel und die Les-Grands-Linie für die gehobenen 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. Geldermann gehört seit 2003 zur Rotkäppchen-Mumm Sektkellereien GmbH, Freyburg (Unstrut), und steht dort für das Premiumsegment.

Foto: Geldermann Bayreuther-Festspiel-Cuvée 2023 Parsifal



3/2

**Geldermann | Pressekontakt: Anja Fahs, Gourmet Connection GmbH**

Mobil: +49 175 43 83 187  
Telefon: +49 69 2578128-19  
Fax: + 49 69 2578128-11  
a.fahs@gourmet-connection.de

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



ROTKÄPPCHEN-MUMM