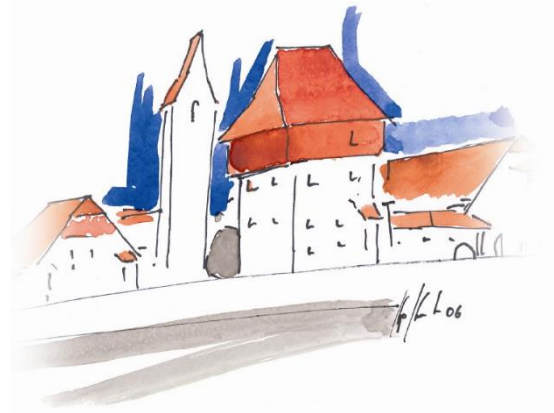


Hohenrain, Juni 2021

JOHANNITER

KOMMENDE HOHENRAIN

Einladung zur Weindegustation und zum Weinverkauf



Sehr geehrte Damen und Herren,
liebe Weinfreunde

Lokaler Weingenuss liegt im Trend. Wir freuen uns daher, Ihnen die neuen tollen Weine des Jahrganges 2020 sowie einige jetzt trinkreife Weine der Vorjahre zu präsentieren. Unser Angebot der einmalig guten Lage „Johanniter Kommande“ zeigt sich momentan besonders breit und qualitativ hochstehend.

Zur traditionellen Weindegustation und zum Weinverkauf im Weinkeller der Kommande Hohenrain laden wir Sie herzlich ein:

Freitag, 18. Juni 2021, 17.00 – 19.00 Uhr
Samstag, 19. Juni 2021, 09.00 – 12.00 Uhr
Sonntag, 20. Juni 2021, 10.00 – 12.00 Uhr

Unser Rebberg-Team gibt Ihnen an diesen Tagen gerne weitere Auskünfte über die Weine, das Rebjahr und den Rebberg.

Infolge der andauernden Covid-19 Massnahmen freuen wir uns aber auch, wenn Sie uns die Bestellkarte per Mail zusenden oder online bestellen (www.beruf.lu.ch/berufsbildungszentren/bbzn/bbzn_fachbereich_lw/Wein) und den Wein im Sekretariat des BBZN in Hohenrain abholen. Gerne können Sie auch ab 6 Flaschen von unserem kostenlosen Lieferservice (Juni / Juli 2021) profitieren.

Unsere Weine können Sie übrigens ganzjährig über das Schulsekretariat BBZN in Hohenrain beziehen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

BBZ Natur und Ernährung Hohenrain

Das Rebjahr 2020

Das Jahr 2020 war ein wirklich gutes Weinjahr. Es war geprägt durch einen frühen Austrieb und einem heissen Sommer. Der September mit den kühlen Nächten förderte die Reife und die Aromen. Die Weinlage am Tor zum Seetal profitierte von den ausserordentlichen klimatischen Bedingungen. Das Team im Rebberg gab sein Bestes. Die gemessenen Zuckergehalte waren beinahe so hoch wie im Ausnahmejahr 2018. Auf glatte 100° Oechsle schaffte es beispielsweise der Blauburgunder. Die jungen Weine sind kräftig und gut strukturiert, wirken aber noch jugendlich. Sie haben die erfreuliche Wahl zwischen den eher reifen und kräftigen Weinen der Jahrgänge 2018/19 und des noch entwicklungsfähigen neuen tollen Jahrganges 2020.

Unsere Ernte 2020

Sorte	Ernte	Gehalt
Riesling - Silvaner	21. September	79° Oe
Garanoir	21. September	85° Oe
Blauburgunder	13. Oktober	100° Oe
Gamaret	13. Oktober	96° Oe
Diolinoir	13. Oktober	98° Oe

Unsere Weine 2020

Riesling - Silvaner

Der Riesling - Silvaner mit seinen intensiven Aromen von Zitrusfrüchten gefällt durch seinen lebhaften Charakter und weichen Körper. Der mittelkräftige Wein zeigt sich elegant und erfrischend. Er ist ein idealer Begleiter zu einem Apéro.

Johanniter Cuvée weiss

Der Riesling - Silvaner assembliert mit dem Federweissen der Sorte Blauburgunder ergibt unser neuer, kräftiger und genussvoller Weisswein. Er passt ideal als Begleiter zu feinen Vorspeisen oder zu Fischgerichten.

Garanoir Rosé

Der Garanoir Rosé ist feinfruchtig und aromatisch, von einer beerigen Note dominiert. Er gefällt durch seine Eleganz und Frische. Ein Wein für heisse Sommertage und zu leichten Gerichten. Er sollte kühl getrunken werden.

Blauburgunder

Der Blauburgunder mit seiner typisch beerigen Note und den weichen Tanninen zeigt sich kräftig. Der charmante Wein glänzt durch viel Frucht und Eleganz. Mit der zweimaligen Nomination gehört er zu den besten Pinots der Zentralschweiz. Er passt zu regionalen Spezialitäten oder einem Stück zartem Fleisch.

Johanniter Cuvée rot

Die Assemblage mit den Tanninen des Gamarets, der Fülle des Blauburgunders und der Frucht des Diolinoirs ist eine echte Überraschung, kraftvoll, würzig, gut strukturiert. Er passt zu Käse und eher kräftigen Speisen.

JOHANNITER

KOMMENDE HOHENRAIN



Unser Angebot

Bestellung

Riesling - Silvaner 2018/19/20	75 cl	Fr. 15.00
Johanniter Cuvée weiss 2020	75 cl	Fr. 16.00
Garanoir Rosé 2019/20	75 cl	Fr. 15.00
Blauburgunder 2019/20	75 cl	Fr. 16.00
Johanniter Cuvée rot 2018/19/20	75 cl	Fr. 18.00
Marc spezial	50 cl	Fr. 25.00

**Die bestellten Weine können im Sekretariat des BBZN Hohenrain abgeholt werden.
Kostenlose Heimlieferung ab 6 Flaschen (Juni / Juli 2021)**

Vorname/Name _____

Adresse _____

PLZ / Ort _____

Telefon _____

Mail _____

Datum _____

Unterschrift _____

Wir stellen um auf Mailversand. Bitte melden Sie uns Ihre Mailadresse, auch wenn Sie nicht bestellen möchten, so werden Sie auch in Zukunft mit unseren Infos bedient: www.beruf.lu.ch/berufsbildungszentren/bbzn/bbzn_fachbereich_lw/Wein

Weitere Angebote

Führung durch den Rebberg für Gruppen. Miete des Weinkellers für Apéros, Geburtstagsfeiern, Vereinshöck usw. (Platz für 25 bis 30 Personen)

Reservationen und Preisanfrage über das Sekretariat.

Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung
Sennweidstrasse 35, 6276 Hohenrain
041 228 30 70
landwirtschaft-hohenrain.bbzn@edulu.ch
www.bbzn.lu.ch



Nicht frankieren
Ne pas affranchir
Non affrancare

Geschäftsantwortsendung Invio commerciale-risposta
Envoi commercial-réponse



BBZ Natur und Ernährung
Sennweidstrasse 35
6276 Hohenrain