



Pressemitteilung

Der Mythos Wein wurde enthüllt

24. Weingala im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld begeisterte

Krefeld, 29. Januar 2020. Nuancenreich und vielfältig waren die feinen Genüsse bei der 24. Weindegustation im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld. Denn zu den insgesamt 17 verschiedenen Weinen der Winzer vom „Nil“ und von „Hees“ hatten die Küchenkünstler zahlreiche kulinarische Köstlichkeiten kreiert. So konnten die Gäste bis zum frühen Morgen genussvoll den „Mythos Wein“ ergründen.

„Unterschiedlich im Charakter unterstrichen die Weine der beiden Winzer jeweils auf ihre ganz eigene Art die einzelnen Gänge unseres außergewöhnlichen Menüs“, betont Hoteldirektor Walter Sosul. „So konnte mit jedem der exklusiv für unseren Abend ausgewählten Tropfen der ‚Mythos Wein‘ im direkten Vergleich entdeckt werden.“

Eine Hälfte der Weine zum Degustationsmenü präsentierte das traditionsreiche Weingut vom Nil, das im Jahr 2010 durch die Familie Dr. Ana und Reinfried Pohl jr. übernommen wurde. Mit einem klaren Bekenntnis zu den charakteristischen Eigenheiten seiner Lagen fügte sich das Gut, das nach der historischen Einzellage Nil benannt wurde, neu in die gewachsene Landschaft ein. Unverwechselbar, charakterstark und eigenwillig werden die Weine von Gut Hees beschrieben, das von Marcus Hees bereits in neunter Generation geführt wird. Dabei folgt er nicht gängigen Standards, sondern bevorzugt aus Prinzip geringe Erträge mit einem späten, hochwertigen und vollreifen Lesegut. Bei der 24. Weindegustation präsentierten die beiden engagierten Winzer der Weingüter vom „Nil“ und von „Hees“ die ausgewählten Tropfen charmant und mit jeder Menge Fachwissen.

Gaumenfreuden zum „Mythos Wein“

Harmonisch korrespondierte die Weinauswahl mit dem Feinschmecker-Menü. Denn Küchenchef Thomas Meischner hatte im Vorfeld der Weingala seine Ideen mit den beiden Winzern ausgetauscht. So begrüßte das Mercure-Team die Gäste mit dem Aperitif 2018 Auener Römerstich, einem Riesling Kabinett vom Weingut Hees sowie einem Riesling Sekt Brut vom Weingut am Nil. An den geschmackvoll dekorierten Tischen wurden dann zunächst „Warme Brocken vom Sauerteigbrot“ mit Beurre Bordier, einer Premium-Butter aus der Bretagne sowie einem 2018 Weißburgunder Steingewann gereicht. Zum Beginn des Menüs begeisterten die Küchenkünstler mit einem Rückenfilet vom Rauch-Lax mit Me(h)eraufguss. Dabei konnten die Gäste den 2018 Grauburgunder Gutswein vom Weingut am Nil und den 2018 Rose trocken vom Weingut Hees vergleichen.

Bei einem Wachsei auf Gänseleber-Trüffel überzeugten der 2018 Auener Höhe Weißburgunder trocken aus dem Haus von Marcus Hees und der 2018 Chardonnay Gutswein vom Weingut am

Nil. Zu den Jahrgangssardinen Anno 2017 Edition Sansibar unterstützte der 2017 Auener Höhe Riesling des Weinguts Hees geschmacklich. Der Espresso vom Düsseldorfer Mostert & Eisbeinpraline wurde dann wieder von zwei edlen Tropfen begleitet. So offenbarten der 2015 Riesling Römerstich Kabinett vom Weingut Hees ebenso wie der 2018 Weißburgunder Gutswein trocken des Weingutes am Nil ihre Aromen. Das kross gebratene Mangalitza-Schwein auf samtigem Kartoffelpüree angerichtet, wurde geschmacklich vom 2018 Lagen-Weißburgunder aus der Doppel-Magnum vom Weingut Hees und durch den 2016 Spätburgunder Gutswein des Weingutes am Nil harmonisch unterstützt. Das folgende „Sorbet von Naranjilla & Pfefferkresse“ wurde durch einen Secco vom Weingut Hees und von einem 2018 Sauvignon Blanc Gutswein vom Weingut am Nil abgerundet. Das deutsche Angus Beef 54 ° Tunke mit Knusper-Asche und Pastinake erfuhr seine Begleitung durch den 2016 Lagen Riesling Römerstich vom Weingut Hees und den 2016 Purpura Gutswein trocken vom Weingut am Nil. Als krönender Abschluss des Degustationsmenüs „Mythos Wein“ wurden der ostfriesische Rosinenstuten „Krintstut“ mit Winterbirne und Gorgonzola sowie beste dunkle Schokolade serviert, harmonisch von der 2018 Auener Höhe Riesling Spätlese des Weingutes Markus Hees und der 2017 Kallstadter Saumagen Riesling Auslese sowie dem 2016 Kallstadter Saumagen Spätburgunder vom Weingut am Nil abgerundet.

Zum ganzheitlichen Erlebnis wurde die Weindegustation in Krefeld-Traar mit der Live-Musik des bekannten Pianisten Christian Kleinespel. Die 25. Auflage der Genussreise steht ganz im Zeichen des Jubiläums und startet im kommenden Jahr am Samstag, 30. Januar 2021. Hierzu werden bereits die ersten Tickets, für die auf fünfzig Gäste limitierte Degustation verkauft.

Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld

Das 4-Sterne Superior Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld (mercure.com) liegt an einem 18-Loch-Golfplatz. Mit der innovativen „LERN&DENKERwerkStadt“, der K4 Akademie für außergewöhnliche Teambuilding-Incentives sowie 16 Veranstaltungsräumen für bis zu 450 Personen empfiehlt sich das Haus für anspruchsvolle Seminare und Tagungen. Es verfügt über 155 komfortable, klimatisierte Zimmer, darunter barrierearme sowie speziell für Familien geeignete Räume, teilweise mit Balkon. Alle bieten kostenfreies Wi-Fi. Die Liebe zu Weinen und internationalen Spezialitäten aus saisonalen, frischen Zutaten prägen das Restaurant AUGENBLICK. Zum Tages-Ausklang oder Aperitif lädt die Bar TREFFPUNKT ein. Das Haus wurde mehrfach als eines der besten Tagungshotels in Deutschland ausgezeichnet und ist eine DeGefest „Premium“ geprüfte Tagungsstätte.

Weitere Informationen über Mercure unter www.mercure.com

Bildunterschrift: Sie freuten sich über den Erfolg der 24. Weingala im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld (v. l.): Jan-Patrick Reiß (Weingut am Nil), Sommelière und Gold-Mundschenk Martina Hocke, Gastgeber Walter Sosul, Christine Ludt (Weingut am Nil) und Marcus Hees (Weingut Hees). Bild: Claudia Wingens

Hinweis: Die Veröffentlichung des Fotos ist bei Namensnennung (Bild: Claudia Wingens) ist honorarfrei. Falls Sie das Foto in einer höheren Auflösung benötigen, kontaktieren Sie bitte Claudia Wingens unter der Tel: +49 (0) 221-32010434 oder unter accor-presseservice@cwingens.de

Mit Mercure bietet Accor individuelle, einzigartige Hotels, lokal inspiriert von ihrer unmittelbaren Umgebung

Mercure ist die einzige Mittelklassen-Hotelmarke, die die Stärke eines internationalen Netzwerks mit der Verpflichtung eines hohen Qualitätsanspruchs und einer individuellen Prägung durch die lokale Verwurzelung eines jeden Hauses kombiniert. Die über 800 Mercure Hotels in 64 Ländern werden von passionierten Hotelfachleuten geführt und begrüßen sowohl Geschäfts- als auch Freizeitreisende. Alle zeichnen sich durch ihre gute Lage aus, ob in Innenstädten, am Meer oder in den Bergen.

Accor ist eine weltweit führende Unternehmensgruppe für Augmented Hospitality, die einzigartige und unvergleichliche Erlebnisse in 4.800 Hotels, Resorts und Apartmentanlagen in 100 Ländern bietet.



Medienkontakt:

Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld

Hoteldirektor
Walter Sosul

Tel: +49 (0) 2151 956 - 101
E-Mail: H5402-GM@accor.com

Presse Service

Claudia Wingens

Tel: +49 (0) 0221-32010434
E-Mail: accor-presseservice@cingens.de