



Hoheitlicher Besuch bei der 27. Weingala

SULZFELDER WEINPRINZESSIN BEGLEITET EVENT IM MERCURE TAGUNGS- & LANDHOTEL KREFELD MIT WEINGUT BRENNFLECK

Krefeld, 28. Januar 2025 – Mit einem strahlenden Lächeln erhob sie ihr Glas und legte den Gästen der 27. Weingala im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld die Vorzüge der Weine ihrer Heimat dar. Gemeinsam mit der Winzerfamilie vom Weingut Hugo Brennfleck kam die fränkische Weinhoheit Katharina Walter aus Sulzfeld nach Krefeld-Traar. Dort hatten die Küchenkünstler des Hotels unter dem Motiv „zu Hause bei Freunden“ eine einzigartige Genussreise kreiert, die von ausgewählten Weinen aus dem Frankenland begleitet wurde.

Bereits seit mehr als 40 Jahren kennt und schätzt Hoteldirektor Walter Sosul nicht nur die Weine des Weinguts Hugo Brennfleck aus Sulzfeld-Würzburg, sondern fühlt sich auch der Winzerfamilie eng verbunden, wie er anekdotenreich bei der diesjährigen Weingala verriet. „Bei uns hatte Anna-Lena als Achtjährige ihren ersten Auftritt und nun so viele Jahre später präsentiert sie heute hier ganz souverän die Weine des Familien-Weinguts vor“, erklärt Walter Sosul. Mit viel Charme und Fachwissen stellte die Winzertochter gemeinsam mit ihrem Vater Hugo Brennfleck die unterschiedlichen edlen Tropfen vor, die im Vorfeld zum Gourmet-Menü ausgewählt worden waren. Dabei schilderte Anna-Lena, deren Eltern auch einen Silvaner nach ihr benannt haben, was die Weine des seit 1591 bestehenden Weingutes auszeichnet? Von frischen, lebendigen Weißweinen bis hin zu kraftvollen, harmonischen Rotweinen bietet das Weingut für jeden Gaumen das passende Erlebnis. Besonders hervorzuheben sind die Sorten Silvaner und Riesling, die mit ihrer feinen Fruchtigkeit und Eleganz begeistern. Dies erreichen die Familienwinzer nicht nur durch ihr handwerkliches Können und die Hingabe, sondern auch durch eine nachhaltige Bewirtschaftung der Weinberge. Naturnahe Anbaumethoden und sorgfältige Handarbeit garantieren, dass jeder Wein die typische Charakteristik des fränkischen Terroirs widerspiegelt. „So ist jeder Schluck ein Stück fränkische Kultur, die die Kunst des Weinbaus in seiner schönsten Form zelebriert“, so Hugo Brennfleck.

Fränkische Genüsse am Niederrhein

Bei der diesjährigen Weingala „zu Hause bei Freunden“ entwickelten Küchenchef Thomas Meischner und Martina Hocke, staatlich geprüfte Sommelière und Goldmundschenk des Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld, im Austausch mit der Winzerfamilie Brennfleck ein Feinschmecker-Menü, das harmonisch mit der Weinauswahl korrespondiert. So begrüßte das Mercure-Team die Gäste mit einem reizvoll moussierenden „Brennfleck Secco Weiß“, der durch feine Aromatik beeindruckte. An den festlich gedeckten Tischen im Festsaal erwartete die Gäste dann ein handwarmer französischer Butter-Brioche mit Salz-Flakes aus dem Cornish Sea Cornwall-England und eine Mischung aus fermentiertem Malabar, Kubeben und Langer-Pfeffer. Dazu wurde ein trockener „2023 Sulzfelder Cyriakusberg Weissburgunder“ gereicht. Dieser duftete nach Apfel, dezenter Zitrusfrucht, feiner Mandarine und würzigen Aromen von Wiesenkräutern.

Als Vorspeise kredenzt das Küchenteam eine edle Geflügelleber-Mousse im Baumkuchenmantel mit Portwein, Birne und Feldsalatblüten. Die Kreation wurde harmonisch unterstützt vom trockenen „2023 `Anna-Lena`[©] Silvaner“. „Vor über 20 Jahren wurde die Idee geboren, einen Wein zu kreieren, welcher stets durch Frische, Frucht und Harmonie überzeugt“, erinnert sich Hugo Brennfleck. „Diesen Wein widmeten wir unserer Tochter Anna-Lena. Da wir stets nur das Beste aus diesem Silvaner herauskitzeln wollen, legen wir unsere ganze Leidenschaft und Vielfalt hinein.“ Als zweiter Wein füllte der feinherbe „2023 Sulzfelder Maustal Bacchus“ die Gläser.

Fränkische Wurzelsud mit Black Tiger Garnele, Winter Skrei aus Norwegen, Carabineros, Weißwurst und Edamame sowie Spaghetti-Wurzelgemüse wurde danach als Zwischengang serviert. Dazu wurden sowohl ein „2023 Iphöfer Kalb Silvaner trocken“ als auch ein „2023 Escherndorfer Lump Riesling Steillage •S• trocken“ angeboten. Beim Kaktusfeigen-Sorbet wurde es prickelnd. Denn der „Brennfleck Silvaner Brut“ in traditioneller Flaschengärung nach der Champagnermethode begeisterte mit Harmonie, Frische und Raffinesse.

Zum Hauptgang wurde dann ein „56°C Steierisches Kalbfilet“ an Rotweinlack mit Tramezzini Morchel und Erbsen auf die Teller gezaubert. Damit korrespondierte der „2023 Sulzfelder Maustal JHB Silvaner •S• trocken“ mit leichter Holznote. Die JHB EDITION möchten die Winzer als eine Hommage an ihren jüngsten Sohn Johann Hugo verstanden wissen. „Er stellt bei uns alles auf den Kopf und bereichert unser Leben“, erläuterte Susanne Brennfleck. Ergänzend überzeugte zum Hauptgang der „2021 Sulzfelder Cyriakusberg `ANTONIA` Spätburgunder trocken“ aus der Magnum-Flasche. Diesen von intensiver Frucht geprägten Rotwein hatte das Winzer-Ehepaar ihrer zweiten Tochter Antonia gewidmet. Den krönenden Abschluss des kulinarischen Abends bildete das Dessert, bei dem ein Weißer Pfirsich mit Joghurt und schokolierten Kapern auf den Tellern komponiert wurde. Dieses besondere Geschmackserlebnis rundete die „2023 Sulzfelder Maustal Silvaner Auslese edelsüß“ vollmundig ab.

Wer Lust auf eine einzigartige Genussreise bekommen hat, sollte sich die 28. Auflage der Weingala vormerken. Die im kommenden Jahr am Samstag, 24. Januar 2026, anstehende nächste Degustation ist auf 100 Gäste limitiert. Die Tickets dazu werden bereits verkauft.

Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld

Das 4-Sterne Superior Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld ([mercure.com](https://www.mercure.com)) liegt an einem 18-Loch-Golfplatz. Mit der innovativen „LERN&DENKERwerkStadt“, der K4 Akademie für außergewöhnliche Teambuilding-Incentives sowie 16 Veranstaltungs-räumen 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.

Weitere Informationen über Mercure unter www.mercure.com

Bildunterschrift:

Sie freuten sich über den Erfolg der 27. Weingala im Mercure Tagungs- & Landhotel Krefeld (v.l.): Hoteldirektor Walter Sosul, die Sulzfelder Weinprinzessin Katharina Walter, Winzer Hugo Brennfleck und seine Tochter Anna-Lena Brennfleck. Bild: Claudia Wingens

Hinweis: Die Veröffentlichung des Bildes ist bei Namensnennung (Foto: Claudia Wingens) honorarfrei. Falls Sie das Foto in einer höheren Auflösung benötigen, kontaktieren Sie bitte Claudia Wingens unter der Telefonnummer +49 (0) 173 9601427 oder unter accor-presseservice@cwings.de

Über Mercure

Inspiriert von Merkur, dem römischen Gott der Reisenden, bieten Mercure Hotels weit mehr als nur einen Platz zum Schlafen - sie sind das Eintrittstor zum jeweiligen Reiseort und die Einladung, Lokales zu entdecken. Seit ihrer Gründung im Jahr 1973 hat sich die Marke Mercure einem Ziel verschrieben: Die besonderen Schmuckstücke einer jeden Destination in den Fokus zu rücken und hochwertige Standards mit Gespür für die Individualität ihrer Hotel-Standorte vereinen. Mit dem "Discover Local"-Programm lädt Mercure seine Gäste daher ein, sich überall wie zu Hause zu fühlen - sei es in Rio, Paris, Bangkok oder an vielen anderen Orten auf der ganzen Welt. Jedes

Detail in den Hotels, von der Dekoration bis hin zur Leidenschaft für die Entdeckung lokaler kulinarischer Besonderheiten, ist so gestaltet, dass es die einzigartige Essenz des jeweiligen Reiseziels widerspiegelt. Die mehr als 960 Mercure-Hotels in über 65 Ländern befinden sich praktisch gelegen in Stadtzentren, am Meer oder in den Bergen. Mercure ist Teil von Accor, einer weltweit führenden Hospitality-Gruppe mit über 5.700 Hotels in mehr als 110 Ländern sowie von ALL – Accor Live Limitless, einem Lifestyle Loyalty-Programm, das Zugang zu verschiedensten Rewards, Services und Erlebnissen ermöglicht.

mercure.com | all.com | group.accor.com

PRESSEKONTAKT:

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) 173 9601427

E-Mail: accor-presseservice@cwingens.de