

Presseinformation

Traben-Trarbach, 17. Januar 2019

Edle Tropfen treffen auf kulinarischen Hochgenuss

Wein- und Genusswochenende am 15. und 16. Februar in Traben-Trarbach

Gipfeltreffen des Genusses im Romantik Jugendstilhotel Bellevue in Traben-Trarbach: Sommelierweltmeister 1998 Markus Del Monego bringt während des exklusiven Wein- und Genusswochenendes, das unter dem Motto „Cool Climate“ steht, die erlesenen Weine der Weingüter Peter Lauer und Foradori, mit der exquisiten Kochkunst von Küchenchef Matthias Meurer in Form eines fünfgängigen Menüs zusammen. Ein Genusserlebnis der Extraklasse.

Aufgrund der weltweiten Klimaveränderung suchen immer mehr Winzer höher gelegene Weinbergslagen. So bleiben die Trauben in den kühleren Weinbergen für eine längere Reifezeit am Stock. Der Anbau im „Cool Climate“ führt zu einer deutlich höheren Komplexität der Aromen. Die Weine des Südens werden zwar von der Sonne verwöhnt und sind kraftvoll und alkoholreich, doch fehlt es ihnen deutlich an Aromastoffen. Die Mosel mit ihren Nebenflüssen gehört traditionell zu den kühleren Weinbaugebieten. So liegt es nahe, einen Vergleich mit italienischen Weinen aus dem Trentino zu ziehen.

Das Genusswochenende wird am Freitag mit einem Begrüßungsdinner eingeleitet. Auf der Weinkarte stehen dabei Spezialitäten des Château Carbonnieux. Ein Weingut, das zu den ältesten der Appellation Pessac-Leognan in Bordeaux gehört. Dabei präsentiert Markus Del Monego die Vielfalt dieser Weine und die großen Unterschiede der Jahrgänge – angefangen vom „kühlen“ 2001er bis hin zum „warmen“ 2010er. Der kulinarische Samstag beginnt mit dem traditionellen Lunch mit Weinen aus kühleren Klimazonen. „Unser Nachbarland Österreich mit seinen

Ansprechpartner

Romantik-Jugendstilhotel Bellevue
GF Matthias Ganter (V.i.S.d.P.)
An der Mosel 11 • 56841 Traben-Trarbach
Telefon 06541 7030
Telefax 06541 703400
m.ganter@bellevue-hotel.de
www.bellevue-hotel.de

Pressekontakt

der reporter
redaktionsbüro holger bernert
Auf dem Driesch 12a • 47199 Duisburg
Telefon 02841 8874451
Telefax 02841 8874452 • Mobil 0171 3188715
redaktion@der-reporter.net
www.der-reporter.net

Presseinformation

Traben-Trarbach, 17. Januar 2019

Regionen Steiermark, Kamptal und dem Burgenland wird zeigen, welch großes Potenzial Weine entfalten, die entweder im Klima der pannonischen Tiefebene wachsen oder doch von den kühlen Bergregionen beeinflusst sind.“

Am Galaabend wird Del Monego, der auch den begehrten Titel des „Master of Wine“ trägt, die Weine von Florian Lauer vom Weingut Peter Lauer in Ayl an der Saar und von Emilio Foradori vom Weingut Foradori aus dem Trentino präsentieren. Mit den Lagen Schonfels, Rauberg, Schiedterberg und der Toplage Ayler Kupp bewirtschaftet das Weingut Lauer rund 7,5 Hektar Anbaufläche. Spezialisiert hat sich das seit fast 200 Jahren in Familienbesitz befindende Weingut ausschließlich auf den Anbau von Riesling. Das Angebot reicht vom frischen Tischwein für den täglichen Genuss bis hin zu edelsüßen Spezialitäten. Aufgrund der Steillagen werden die vollreifen Trauben handverlesen und schonend ausgebaut. Damit sie möglichst viele Geschmacksstoffe, Extrakt, Fülle und Schmelz entwickeln, bleiben die Weine möglichst lange auf der Naturhefe. Auf diese Weise entstehen einzigartige Rieslinge für Fortgeschrittene.

Emilio Foradori ist Spross einer berühmten Winzerfamilie aus dem italienischen Trentino. Dessen Mutter Elisabetta legte den Grundstein für den Erfolg des Weingutes, als sie vor 35 Jahren ihren ersten Jahrgang in die Flasche brachte. Während sich der Trend in der Mitte der 1980er Jahre klar in Richtung französische Rebsorten entwickelte, blieb die Winzerin der einheimischen Treldego-Traube mit ihrer einzigartigen Tiefe, Feinheit und Würze treu. Sie nimmt etwa Dreiviertel der insgesamt 28 Hektar großen Anbaufläche in Anspruch. Dieser geradlinige Weinstil wird mittlerweile von Emilio erfolgreich weitergeführt. Auch der Junior ist ein Perfektionist in Sachen Weinausbau.

Ansprechpartner

Romantik-Jugendstilhotel Bellevue
GF Matthias Ganter (V.i.S.d.P.)
An der Mosel 11 • 56841 Traben-Trarbach
Telefon 06541 7030
Telefax 06541 703400
m.ganter@bellevue-hotel.de
www.bellevue-hotel.de

Pressekontakt

der reporter
redaktionsbüro holger bernert
Auf dem Driesch 12a • 47199 Duisburg
Telefon 02841 8874451
Telefax 02841 8874452 • Mobil 0171 3188715
redaktion@der-reporter.net
www.der-reporter.net

Presseinformation

Traben-Trarbach, 17. Januar 2019

Aber was wäre die kulinarische Reise ins „Cool Climate“ ohne die Kochkunst von Matthias Meurer. So hat der Küchenchef zum Beispiel für den 2010er Foradori Teroldego Rotaliano DOC Rücken und Royal vom Hunsrücker Reh mit Totentrompeten, Cassis-Gelee, Selleriecreme mit Sauce Bordelaise auf die Menükarte gesetzt. Oder wie wäre es mit einer gebratenen Bretonischen Jakobsmuschel mit gelber Steckrübe, Zitronengrassud, Perlzwiebeln und Chili-Puffreis, die von einem 2017er Faß 12 Unterstenberg Riesling geadelt wird? Die Auswahl an grandiosen Geschmackskompositionen verspricht ein unvergessliches Erlebnis für Genießer.

Information und Anmeldung:

<https://bellevue-hotel.de/15-und-16-02-2019-wein-und-genusswochenende-mit-markus-del-monego/>



BUZ: Top-Sommelier Markus Del Monego führt durchs kulinarische Programm

© Privat

Ansprechpartner

Romantik-Jugendstilhotel Bellevue
GF Matthias Ganter (V.i.S.d.P.)
An der Mosel 11 • 56841 Traben-Trarbach
Telefon 06541 7030
Telefax 06541 703400
m.ganter@bellevue-hotel.de
www.bellevue-hotel.de

Pressekontakt

der reporter
redaktionsbüro holger bernert
Auf dem Driesch 12a • 47199 Duisburg
Telefon 02841 8874451
Telefax 02841 8874452 • Mobil 0171 3188715
redaktion@der-reporter.net
www.der-reporter.net