



Pressemitteilung

Mercure Weinlese: Eine Endverkostung weist in die Zukunft

Berlin, 19. April 2018 – Die Transformation von der klassischen Verkostung zum modernen Wein-Event ist auf beeindruckend souveräne Weise geglückt. In der 32. Endverkostung ermittelte eine Jury aus 100 Weinexperten mit mehr als die Hälfte aus Le Club AccorHotels Gästen im Rahmen einer Blindverkostung die Zusammenstellung der Weinkarte (Mercure Weinlese), die ab Herbst in allen deutschen Mercure Hotels gelten wird – im Mercure Hotel Berlin City wagte man sich diesmal jedoch an eine bewusst zwanglose und fröhliche Veranstaltung, bei der die durchweg hochwertigen Weine aus den deutschen Weinregionen natürlich dennoch im Mittelpunkt standen.

Das neue Konzept ging voll auf, wie die begeisterten Reaktionen der Teilnehmer, darunter Volkmar Pfaff (Geschäftsführer AccorHotels Deutschland und Österreich) und Markus Luthe (Hauptgeschäftsführer Hotelverband Deutschland) keinen Zweifel ließen.

Insgesamt 220 Winzer mit 594 Weinen hatten sich auf die Ausschreibung für die neue Mercure Weinlese beworben, nach einer Vorverkostung durch die zuständige Arbeitsgruppe unter Leitung von Sven Schlüter hatten es 84 Weine in das Finale in Berlin geschafft. Um überhaupt teilnehmen zu können, musste man neben Qualität, Preis und vorgegebener Rebsorten pro Region vor allem auch sicherstellen, die nötige Menge liefern zu können.

Denn: Immerhin werden von der Weinlese Mercure insgesamt bis zu 100.000 Flaschen jährlich an den Weinliebhaber gebracht. Schlüter: „Die auserkorenen 28 Spitzenweine im besten Preis-Leistungsverhältnis überzeugen nicht nur im jeweiligen Mercure Restaurant oder an der Bar, sondern erfreuen sich auch großer Beliebtheit im Außer-Haus-Verkauf.“

So lässig kann Weinverkostung sein

„Das ist Berlin!“ Philip Ibrahim, der Direktor des Mercure Hotels Berlin City, hatte sich mit seinem Team einige Überraschungen für die „kulinarische Weinlese-Reise“ überlegt: Zum Entrée wurden die Gäste in der Tiefgarage des Hotels empfangen, wo ein grimmiger Türsteher, Papparazzi-Blitzlichtgewitter, Sektempfang und roter Teppich den spannenden Kontrast zum Baustellenambiente bildeten.

Ein lässiges Musiker-Trio, das auch auf die Straßen oder in die Metro von Paris wunderbar hinpassen würde, gab dabei den Ton an – und schließlich als „Rattenfänger von Mercure“ den Weg zur Weinverkostung im Erdgeschoss vor. Im Laufe des Abends begleitete zudem ein bestens aufgelegtes Jazz-Duo mit stimmgewaltiger Sängerin das begeistert beklatschte

Menü von Küchen- und Serviceleiter Peter Gebhardt & Team – und „kehrte“ zum Abschluss der Hausmeister die wackeren Gäste zum letzten Absacker an die Bar.

Furios, entspannt, konzentriert, aber immer heiter: der Abend à la Philip Ibrahim wird ganz sicher als besonderer Meilenstein in die Geschichte der Weinlese-Verkostungen eingehen.

Mundschenke und weinkundige Gäste schreiben gemeinsam die Erfolgsgeschichte

Die Weinlese Mercure genießt bei der Hotelmarke einen sehr hohen Stellenwert. Persönlich Sorge dafür trägt Volkmar Pfaff, der die „Wichtigkeit der Transformation“ unterstrich: „Wir haben 2016 das ehemals als Grands Vins Mercure bekannte Konzept mit der Entwicklung zur Mercure Weinlese modern gemacht und in die Zukunft geführt; der heutige Abend ist ein weiterer Schritt, der uns zeigt, dass unsere Kunden ihn gerne mit uns gehen.“

„Sie sind verantwortlich für unseren Erfolg!“, bescheinigte Thomas Frisch den angetretenen Verkostern. Der Director F&B Midscale Central Europe freute sich über die vielen Mercure-Gäste in der Jury. Sie gewährleisteten, dass die Weine nicht nur Experten überzeugen, sondern auch den Menschen in den Hotels schmecken: „Die Mercure Weinlese steht für bodenständige, deutsche Weine mit einem top Preis-Leistungsverhältnis.“

Die Siegerweine auf den nächsten Mercure Weinlese-Karten

Kurt Jannett, gemeinhin als „lebendes Weinlexikon“ bekannt, führte gewohnt kundig und unterhaltsam durch die Verkostung: „2017 war ein anstrengendes Jahr“, in dem man jedoch trotz des schweren Frostes in der Nacht vom 18. auf den 19. April mit Temperaturen von bis zu minus 10 Grad eine „sehr ordentliche Weinqualität“ erzielt habe.

Dies konnten die Jury-Mitglieder an den einzelnen Tischen, in der jeweils in fünf Runden aus jeweils drei Weinen der Favorit „blind“ bestimmt werden musste, nur bestätigen: Die Wahl fiel fast ausnahmslos schwer, zum Schluss und nach mancher intensiven Diskussion schafften es folgende 28 Weine auf die beiden regionalen Weinlese-Karten Nord-Ost und Süd West.

- 2017 Silvaner (Weingut Roth, Wiesenbronn)
- 2017 Kopfstand (Weissweincuvée BIO, Bioweingut Lorenz, Friesenheim)
- 2017 Maikammer Mandelhöhe (Chardonnay, Weingut August Ziegler, Maikammer)
- 2015 Buchholzer Sonnhalde "aus alten Reben" (Spätburgunder, Weingut Moosmann, Waldkirch-Buchholz)
- 2014 Francois (Rotweincuvée, Weingut Braunewell, Essenheim)
- 2017 Weißburgunder Ladies First (Weingut Dorst, Wörrstadt)
- 2017 Grauburgunder (Weingut Lucashof, Forst)
- 2017 Hofmann Rossi (Rosé, Weingut Hofmann, Appenheim)
- 2015 Enderinger Engelsberg Barrique (Spätburgunder, Weingut Knab, Enderingen)
- 2016 Lemberger Gutswein (Privatkellerei Hirsch, Leingarten)
- 2016 Piesporter Goldtröpfchen (Riesling, Erben Weingut 1789, Traben-Trarbach)
- 2017 Weissburgunder No 2 (Weingut Arnold, Heuchelheim)
- 2017 Grauburgunder Gutswein (Weingut Ewald Kopp, Sinzheim-Ebenung)
- 2015 Honigsack (Spätburgunder, Weingut Bohnenstiel, Herxheim am Berg)
- 2015 Hensel & Gretel (Rotweincuvée, T.Hensel & M.Schneider, Ellerstadt & Bad Dürkheim)
- 2017 Buntsandstein (Riesling, Weingut Arnold, Heuchelheim)
- 2017 Chardonnay (Weingut Weinhaus Bimmerle, Renchen-Erlach)
- 2017 "Vom grauen Schiefer" (Riesling, Weingut Leo Fuchs, Pommern)
- 2016 Merlot Element (Wein & Sekthaus Aloisiushof, St. Martin)
- 2016 Cuvée N°1 (Rotweincuvée, Weingut Klumpp, Bruchsal)
- 2016 Save WATER drink RIESLING (Riesling, Weingut Fritz Allendorf, Oestrich-Winkel)

- 2017 Chardonnay (Weingut Alexander Flick, Bechtolsheim)
- 2017 Wild Life (Riesling, Weinhaus Markus Kiebel, Farschweiler)
- 2015 Gimmeldinger Meerspinne (Dornfelder, Weingut August Ziegler, Mailkammer)
- 2016 Cabernet Sauvignon INDIVIDUELL (Weingut Braun, Meckenheim)
- 2017 TWENTYSIX weiss Cuvée (Weingut Bickel-Stumpf, Frickenhausen)
- 2017 Rosé Gutswein (Weingut Klosterhof Schwedhelm, Zellertal)
- 2017 Doll + Göth Grauer Burgunder (Weingut Posthof Doll & Göth, Stadecken)

Foto 1: Mundschenke, Köche und Service-Team sorgten für einen rundum gelungenen Abend.
 Foto 2: Hoteldirektor Philip Ibrahim und Sven Schlüter auf dem roten Teppich in der Tiefgarage.
 Foto 3: Auch IHA-Hauptgeschäftsführer Markus Luthe war bei der Verkostung gerne dabei.
 Foto 4: Angeregte Diskussionen an den einzelnen Jury-Tischen (links: Kurt Jannett)
 Foto 5: Ein sogenanntes „Flight“ mit Spätburgundern.
 Foto 6: Thomas Frisch, Volkmar Pfaff und Sven Schlüter (v.re.)
 Alle Fotos: Bernhard Krebs

Weitere Informationen über Mercure unter www.mercure.com

Mit Mercure bietet AccorHotels lokal-inspirierte Hotels, jedes nach standort-individuellen Designkonzepten gestaltet.

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 770 Mercure Hotels in 61 Ländern werden von passionierten Hotelfachleuten geführt und begrüßen sowohl Geschäfts- als auch Freizeitreisende in. Alle zeichnen sich durch ihre gute Lage aus, ob in Innenstädten, am Meer oder in den Bergen.

Als führende Reise- und Lifestylegruppe bietet AccorHotels weltweit einzigartige Erlebnisse in mehr als 4.300 Hotels, Resorts und Residences sowie über 10.000 exklusiven Privatwohnungen.

Medienkontakt:

AccorHotels

Media Relations & PR
 Central Europe

Anne Wahl
 Marie Schwab

Tel: +49 (0) 89/63002 111
 E-Mail: newsroomCE@accor.com

Weitere Informationen finden Sie [hier](#).

AccorHotels Presse Service

Angelika Hermann-Meier PR

Gregor Staltmaier
 Vera von Wolffersdorff

Tel: +49 (0) 8807/21490 16
 E-Mail: gregor.staltmaier@hermann-meier.de