



Pressemitteilung

33. Endverkostung: Neue Weinkarte „Mercure Weinlese“ mit perfektem Genuss-Mix deutscher Weingüter

München, 07.05.2019 – Es gibt kaum eine Erfolgsgeschichte in der bundesdeutschen Hotelgastronomie, die so lange währt. Seit Jahrzehnten rückt die Hotelmarke Mercure den Wein prominent in ihren Fokus, seit mittlerweile 33 Jahren wird die jährliche, exklusive Weinkarte im Rahmen einer Blindverkostung von einer eigens geladenen Jury bestimmt. Diese wiederum fand sich in diesem Jahr im Mercure Hotel München City Center zusammen – unter den 28 von anfangs 667 zu Wahl gestandenen, ausschließlich deutschen Weinen, die es auf die Weinkarte mit Namen „Mercure Weinlese“ geschafft haben, finden sich neben aufstrebenden Winzern auch renommierte Weingüter mit wohlklingenden Namen wie Gutzler, Manz oder Knipser.

Für den hohen Stellenwert, den die „Mercure Weinlese“ bei Gästen, Weinkennern und in der Weinszene genießt, trägt u. a. Volkmar Pfaff als oberster Sachverwalter persönlich Sorge. Pfaff, verantwortlich für Franchise, Partner Relations, F&B&E und Innovation bei Accor Central Europe (Deutschland, Österreich und Schweiz), ist nämlich auch Silbermundschenker – in dieser Doppelfunktion freute er sich bei der diesjährigen Endverkostung nicht nur über einen „einzigartigen Event“ und die Qualität der Weine, sondern verriet mit reichlich Esprit und Fachkunde auch die diversen Zutaten, die den Erfolg der „Mercure Weinlese“ begründen.

Leidenschaft, Freude am Genuss und ein „Feuerwerk von kulinarischen Höhepunkten“
Dazu gehören Leidenschaft, Vielfalt, Aufmerksamkeit, Hingabe und vor allem die „Freude am Wein und am Genuss“, die alle Beteiligten von den Winzern über den Mundschenker und die Jury bis zu den Gästen auszeichnen. Als Garanten für die ungebrochene Begeisterung, die mit der „Mercure Weinlese“ verbunden sei, dankte Pfaff dem Leiter der für die Mercure Weine zuständigen Arbeitsgruppe, Sven Schlüter, und Thomas Frisch, zuständig für das F&B Midscale Central Europe – sowie Hoteldirektor Christian Köntopp, der mit seinem Team bei der Endverkostung „ein Feuerwerk von Impressionen und kulinarischen Höhepunkten“ bot.

Die „Mercure Weinlese“ – Zahlen und Fakten

„Die Mercure Weinlese steht für bodenständige, deutsche Weine mit einem überzeugenden Preis-Leistungsverhältnis“, so Frisch und Schlüter unisono. Die „nicht abgehobene, aber sehr qualitätsbewusste Philosophie“ führe dazu, dass sich Mercure Weine im Hotelrestaurant, an der Bar und im Außer-Haus-Verkauf großer Beliebtheit erfreuen. Alljährlich kreieren die Gold- und Silbermundschenke der Hotelmarke zudem mit einem ausgewählten Winzer eine eigene

Cuvée – für die neue M9 hat man sich in diesem Jahr die Partnerschaft mit dem Weingut Sonnenhof versichert.

Um überhaupt an der „Mercure Weinlese“ teilnehmen zu können, müssen die Winzer neben Qualität, Preis und vorgegebener Rebsorten pro Region vor allem auch sicherstellen, die nötige Menge liefern zu können. Insgesamt 270 Winzer mit 667 Weinen hatten sich auf die Ausschreibung für die neue Mercure Weinlese beworben, nach einer Vorverkostung durch die zuständige Arbeitsgruppe hatten es 81 Weine (davon 45 Weiß-, 30 Rot- und 6 Rosé-Weine) von 78 Winzern in das Finale in München geschafft.

Dort wartete bei der 33. Endverkostung auf die Jury aus 60 Weinexperten (davon ungefähr die Hälfte Le Club AccorHotels Gäste) „harte Arbeit“, wie es Volkmar Pfaff bezeichnete: Als Weinjuror komme man zwar in den Genuss außergewöhnlicher, sensorischer Erlebnisse, trage aber auch Verantwortung für die hohen Standards der „Mercure Weinlese“.

Eine charmante Weinkönigin und 28 Gewinner für die „Mercure Weinlese“

Das Ansehen, das Mercure in der Weinbranche genießt, ist nicht zuletzt daran erkennbar, dass traditionell eine der Deutschen Weinmajestäten an der Endverkostung teilnimmt. In diesem Jahr war es die aktuelle Weinkönigin, Carolin Klöckner selbst, die eigens aus Vaihingen angereist war – und mit Charme, viel Witz und ungeheurem Wissen die anwesenden Jury-Mitglieder für sich einnahm.

Mit Spannung erwartet wurde schließlich das Ergebnis der Blindverkostung, wobei die Jury bereits vorher dem Jahrgang 2018 einhellig eine außergewöhnliche Qualität bescheinigt hatte. In jeweils sieben Runden mit je drei Weinen wurden an den einzelnen Tischen die Favoriten bestimmt – die Auszählung brachte dabei manch enges Kopf-an-Kopf-Rennen, aber auch souveräne Sieger hervor.

Nach intensiven Diskussionen und der akribischen Ermittlung der Favoriten schafften es 28 Weine auf die beiden regionalen Weinlese-Weinkarten Nord-Süd und Süd-West:

- 2018 MELAPHYR (Riesling, Weingut Jakob Schneider, Niederhausen, Nahe)
- 2018 Genusszeit „Mandelpfad (Weißweincuvée, Bioland Weingut Neuspergerhof, Pfalz)
- 2018 Chardonnay Arnold No. 2 (Weingut Arnold, Heuchelheim, Pfalz)
- 2018 Lucashof Gutswein (Chardonnay, Weingut Lucashof, Forst, Pfalz)
- 2018 Bopparder Hamm (Riesling, Weingut Matthias Müller, Spay, Mittelrhein)
- 2017 Urgewalt (Dornfelder, Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz)
- 2016 Cuvée R GS (Rotweincuvée, Weingut Gutzler, Gundheim, Rheinhessen)
- 2018 Iphöfer Silvaner (Weingut Hans Wirsching, Iphofen, Franken)
- 2018 Deidesheimer Leinhöhle (Riesling, Weingut Kimich, Deidesheim, Pfalz)
- 2018 Grauburgunder (Weingut Arno Schröder, Wahlheim, Rheinhessen)
- 2018 Karthäuserhof (Riesling, Weingut Karthäuserhof, Trier-Eitelsbach, Mosel)
- 2017 Pinot Noir (Spätburgunder, Weingut Lisa Bunn, Nierstein, Rheinhessen)
- 2015 Cuvée Luise (Rotweincuvée, Weingut Wageck Pfaffmann, Bisserheim, Pfalz)
- 2017 Lemberger Gutswein (Weingut Dautel, Bönnigheim, Württemberg)
- 2018 Johannishof CHARTA (Riesling, Weingut Johannishof, Johannisberg, Rheingau)
- 2018 Weißer Burgunder (Weingut G. A. Schneider, Nierstein-Schwabsburg, Rheinhessen)

- 2018 Grauburgunder (Weingut Bus, Insheim, Pfalz)
- 2018 Rosé vom Spätburgunder (Weingut Salwey, Oberrotweil, Baden)
- 2015 Blauer Spätburgunder (Weingut Knipser, Laumersheim, Pfalz)
- 2016 Ober-Olmer Kapellenberg (St. Laurent, Weingut Schreiber-Kiebler, Klein-Winternheim)
- 2017 Roter Lehm (Merlot, Weingut Lergenmüller, Hainfeld, Pfalz)
- 2018 Schloss Saarstein (Riesling, Weingut Schloss Saarstein, Serrig/Saar, Mosel)
- 2018 Weißburgunder -B- Pastorenstück (Weingut Metzger, Grünstadt-Asselheim, Pfalz)
- 2018 Grauer Burgunder Hofgarten (Weingut Freiherr von Gleichenstein, Oberrotweil, Baden)
- 2018 Rosé Kernstück (Weingut Margarethenhof, Forst, Pfalz)
- 2017 Merlot Pfalz (Weingut Motzenbäcker, Ruppertsburg, Pfalz)
- 2018 Cuvée Duvel (Weißweincuvée, Eric Manz & Jörg Thanisch, Weinolsheim & Lieser)
- 2018 Saar Weißburgunder (Weingut von Hövel, Konz-Oberemmel, Mosel)

Fotos: Impression Endverkostung. c/o Ben Eeder

Weitere Informationen über Mercure unter www.mercure.com

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:

Accor

Media Relations & PR
Central Europe

Anne Wahl
Marie Schwab

Tel: +49 89 63 002 523
E-Mail: newsCE@accor.com

Bernhard Krebs

Tel: +49 (0) 160 / 94 74 13 65
E-Mail: accor-presseservice@redkrebs.de

Weitere Informationen finden Sie [hier](#).