



HOTEL · RESTAURANT · WEINSTUBE

PRESSEINFORMATION

Eventreihe im Hotel Zumnorde: Ökoweine aus Rheinhessen zu Gast

Winzerparty mit Weingut Dreissigacker aus Rheinhessen



Weinstube mit offenem Kamin

Gastgeber

Hotel mit Bartholomäusturm

©Foto: Hotel Zumnorde www.hotel-zumnorde.de

Download per hinterlegtem Hyperlink oder unter <http://primo-pr.com/bildarchiv/downloads.php>

Erfurt, 14. Februar 2014 – Erlesene, frische Weine aus Rheinhessen sind in Erfurt am 28. Februar 2014 auf der Genussordnung: In der Weinstube des Hotel Zumnorde am Anger präsentiert von 19 bis 22 Uhr Jochen Dreissigacker vom Weingut Dreissigacker aus Rheinhessen seine vitalen Ökoweine. Restaurantleiterin Beatrix Bergmann offeriert dazu ein 5-Gang-Korkenzieher-Menü inklusive Wasser und Espresso für 59,90 € pro Person. Weitere Informationen unter www.restaurant-zumnorde.de. Reservierungen telefonisch erbeten unter 0361-5680 426.

Die Winzerfamilie Dreissigacker aus Rheinhessen setzt jüngst auf Ökobau und das schon sehr erfolgreich. Feine, tiefe und vitale Weine werden aus den Trauben gewonnen, die im lockeren, gesunden Boden der Bechtheimer Hänge wachsen. Das Ergebnis mit Riesling, Chardonnay oder Spätburgunder kann sich sehen und schmecken lassen.

„Als ich vor einigen Jahren die Möglichkeit bekam, das elterliche Gut zu übernehmen und den Weinanbau nach meinen ganz persönlichen Vorstellungen zu gestalten, fasste ich einen Entschluss: Aus Gutem wollte ich Herausragendes, aus Wohlschmeckendem Aufregendes und aus Gefälligem Charakterstarkes erwachsen lassen“, erklärt Jochen Dreissigacker.

Dabei verließ er sich ausschließlich auf die einzigartige, mineralogische Beschaffenheit der Bechtheimer Lagen, lokale klimatische und mikroklimatische Bedingungen und seine ausgeprägte Weinbesessenheit. Ökologie, Nachhaltigkeit und der sorgfältige Umgang mit den natürlichen Ressourcen veränderten nach und nach das Gesicht der Weinflächen.

Dreissigacker verspricht während der Weinverkostung das Erlebnis von aufregenden, gelegentlich sogar kantigen Weinen in herausragender Qualität. Die vorgestellten Weine – von Weißburgunder bis Beerenauslese - können vor Ort vom Gast erworben werden. Die Winzerparty von 19 bis 22 Uhr wird mit



HOTEL · RESTAURANT · WEINSTUBE

PRESSEINFORMATION

einem 5-Gang-Korkenzieher-Menü in der Weinstube Zumnorde ergänzt. So werden Gäste unter anderem mit Kohlrabi & Saibling, einer Lasagne aus Kaninchen und Jakobsmuscheln sowie Spanferkel mit Zwiebeltarte, Weißkohl und Rote Bete verwöhnt (Preis: 59,90 Euro pro Person). Die Eventreihe „Winzerparty“ wird drei Mal im Jahr in der Weinstube Zumnorde veranstaltet. Die Gastgeber Beatrix Bergmann und Andreas Müller des Hotels Zumnorde, das in diesem Jahr seinen 20. Geburtstag feiert, setzen dabei auf bewährte Qualität für den besonderen Genuss.

Restaurant und Weinstube mit Biergarten im Hotel Zumnorde am Anger

Im Restaurant und der Weinstube mit Biergarten sind frisch zubereitete regionale Spezialitäten der Schwerpunkt der Speisekarte. Kreiert von Küchenchef Andreas Müller findet man hier neben Gerichten aus der Heimat wie der Thüringer Rostbratwurst oder Thüringer Wild auch eine Empfehlung für zwei Personen, die Landente aus dem Ofen oder zum Beispiel einen krossen Flammkuchen. Die historische Bar und der offene Kamin bieten die beliebte urige Atmosphäre, um gemütlich ein Glas Wein oder ein Bier zu trinken.

Weitere Informationen unter <http://www.hotel-zumnorde.de> und www.restaurant-zumnorde.de.