



HOTEL · RESTAURANT · WEINSTUBE

## PRESSEINFORMATION

### 16. Winzerparty am 25. November 2016 im Hotel Zumnorde

#### **Weinliebe – Was passiert wenn Topwinzer heiraten**



Das Weingut „Hand in Hand – Meyer-Näkel & Klumpp“ ist am 25. November Gast der 16. Winzerparty im Hotel Zumnorde im Herzen von Erfurt.



Im Bartholomäuszimmer wird das genau auf die Weine abgestimmte 5-Gang-Korkenzieher-Menü serviert.



Gastronomieleiterin Beatrix Bergmann und Küchenchef Andreas Müller begleiten die Weinverkostung und vermitteln jede Menge Wissenswertes sowohl für Weinanfänger als auch für Fortgeschrittene.

©Foto: Hotel Zumnorde [www.hotel-zumnorde.de](http://www.hotel-zumnorde.de)

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

**Erfurt, 15. September 2016 – Zwei Rotweinmacher aus zwei Rotweingebieten ergeben einen Rotwein, der es in sich hat: Meike Näkel aus der Weinregion Ahr und Markus Klumpp aus Baden haben „Hand in Hand“ einen Spätburgunder vinifiziert. Am 25. November präsentiert das 4-Sterne-Superior Privathotel das Weingut „Hand in Hand – Meyer-Näkel & Klumpp“ und lädt seine Gäste wieder zu einem Abend der Extraklasse ein. Das 5-Gang-Korkenzieher-Menü ist genau abgestimmt auf die Weine. Doch wird nicht nur geschlemmt sondern auch gelernt. Das Winzerpaar begleitet die Weinverkostung und vermittelt jede Menge Wissenswertes sowohl für Weinanfänger als auch für Fortgeschrittene. Passend zur Party hat das Hotel ein Arrangement ab 255 Euro im Doppelzimmer geschnürt. Weitere Informationen unter [www.hotel-zumnorde.de](http://www.hotel-zumnorde.de).**

Die beiden Rotweinmacher Meike Näkel und Markus Klumpp wollen einfach nur zusammen Wein machen – so wie sie zusammen Hand in Hand durchs Leben gehen. Beide Winzer können – neben Leidenschaft und Herzblut – mit ihrem Wissen aus den zwei bekannten Regionen punkten. Gewachsen ist der Wein auf typisch badischem Löss-Lehmboden. Das Resultat ist ein wunderschön ausbalancierter vollmundiger, fruchtiger und sehr säurebalancierter Spätburgunder mit Substanz, Tiefe und einnehmender Eleganz. Ein Wein, der Spaß macht und gleichzeitig Handwerk zeigt.



HOTEL · RESTAURANT · WEINSTUBE

## PRESSEINFORMATION

### **Wenn zwei Weinverliebte sich zusammentun ergibt das Weine der Liebe – Hand in Hand**

„Was herauskommen kann, wenn eine Top-Winzerin einen Top-Winzer aus einer anderen Region heiratet, das zeigen uns Meike Näkel und Markus Klumpp während unserer 16. Winzerparty am 25 November 2016“, freut sich Beatrice Bergmann, Weinexpertin, -liebhaberin und Gastronomieleiterin des Hotel Zumnorde am Anger in Erfurt.

Die beiden Winzer leben ihre Leidenschaft für Wein jetzt auch in Weiß: der erfolgreiche Spätburgunder hat Zuwachs bekommen. Meike Näkel und Markus Klumpp machen erstmalig auch einen Grauburger von alten Reben. Ausgebaut mit langer Hefelagerung, die dem Wein einen herrlich cremigen Schmelz verleiht. Ein kräftiger und harmonischer Burgunder, der einfach Spaß macht.

Der Dritte im Bunde prickelt: Zu Grau- und Spätburgunder gesellt sich der HAND in HAND Rosé Sekt brut. Ein Teil des Grundweines wurde in neuen französischen Barriques vergoren. Ein fruchtiger, zart hefiger Schaumwein aus den Spätburgundertrauben. Das elegante Mousseux und die feinen Kirsch- und Erdbeernoten sollen die schönsten Momente im Leben begleiten. Er ist nicht nur ein toller Aperitif, sondern eignet sich mit seiner cremigen Art auch wunderbar als Menübegleiter.

### **Das Winzerparty-Arrangement**

Im Preis ab 255 Euro (pro Person im Doppelzimmer) und ab 315 Euro (im Einzelzimmer) sind die Weinverkostung sowie das 5-Gang-Korkenzieher-Menü mit Wein, Wasser und Espresso enthalten. Darüber hinaus gehören zwei Übernachtungen, das reichhaltige Frühstücksbuffet, ein Tiefgaragenplatz, eine Spezialität für zwei in der urigen Weinstube und eine Stadtführung durch die historische Erfurter Altstadt dazu.

Das besondere Privathotel Zumnorde im Herzen von Erfurt eröffnete 1994 im historischen Gebäude am Anger als erstes Vier-Sterne-Hotel am Platz. In den Bürgerbauten aus 1860 stehen den Gästen heute, nach umfangreichen Renovierungsarbeiten in den vergangenen Jahren, 47 klassisch gestaltete Doppel- oder Einzelzimmer, sieben Suiten, drei Ferienwohnungen, fünf Veranstaltungsräume, ein Restaurant, eine Weinstube, ein Tabakskolleg, ein Biergarten und ein Dachgarten zur Verfügung.

Weitere Informationen unter [www.hotel-zumnorde.de](http://www.hotel-zumnorde.de).