

Pressemitteilung vom 7.6.22 (2 Seiten)

Zum 11. Mal wurde „Kastenmeiers Hauswein“ aus Weinen vom Weingut Proschwitz komponiert.

Er ist der Lieblingswein seiner Gäste und wird von Gerd Kastenmeier persönlich in den Kellern vom Weingut Proschwitz Prinz zur Lippe cuvetiert – der Hauswein des Restaurants „Kastenmeiers“. In diesem Jahr wurde die 11. Cuvee aus Weinen vom Weingut Proschwitz kreiert und abgefüllt. Das Etikett ziert eine „17“ – sie steht für die Zahl der Hausweine, die Gerd Kastenmeiers bereits mit verschiedenen Winzern als Cuveés komponiert hat.

Erstmals wurde der Hauswein vom Weingut Proschwitz aus Weinen „nach biologischer Anbauweise in Umstellung“ cuvetiert, denn das Weingut arbeitet seit 2021 im Weinberg und im Keller nach den Statuten des biologischen Weinbaus. Eine Zertifizierung ist nach einer Phase der Umstellung nach drei Jahren möglich.

Drei Rebsorten wurden für die neue Edition des Hausweins miteinander „verheiratet“: Grauburgunder bildet mit 75 Prozent die Basis, dazu kommen 10 Prozent Weißburgunder und 15 Prozent Riesling.

„Die prozentuale Zusammensetzung variiert jedes Jahr“, erzählt Gerd Kastenmeier. „Inzwischen begleite ich den Prozess des Cuvetierens unseres Hausweines im Keller federführend mit dem Ziel, dass unsere Gäste immer die gewohnte Qualität im Glas haben. Das ist sehr spannend, denn jedes Weinjahr ist ja anders!“

Rund 7000 Flaschen Kastenmeiers Hauswein vom Weingut Proschwitz werden im Laufe eines Jahres im „Kastenmeiers“ ausgetrunken. Dazu zählen 700 Magnumflaschen (1,5 Liter), 150 Doppel-Magnum und 70 Flaschen, die fünf Liter Wein enthalten.

---- Pressemitteilung 07.06.2022 ----

„Kastenmeiers“ im Taschenbergpalais, Dresden; www.kastenmeiers.de
Pressekontakt: Sabine Mutschke PR, Tel. 0351/849 32 43; E-Mail pr@mutschke.de

Kastenmeiers

DAS FISCHRESTAURANT IM TASCHENBERGPALAIS

Die Etiketten prägt seit jeher eine fröhliche Zeichnung des Meißner Künstlers Kay „Leo“ Leonhardt. Sie werden in unterschiedlichen Größen gedruckt. Alle Flaschen ab 1,5 Liter werden liebevoll per Hand etikettiert.

Gerd Kastenmeier arbeitet seit Jahrzehnten mit dem Weingut Schloss Proschwitz zusammen. Die Tradition der hauseigenen Cuvée begann bereits im „Wirtshaus Lindenschänke“, das Gerd Kastenmeier bis zur Eröffnung seines Fischrestaurants im Jahr 2010 betrieben hat. Dort konnten die Gäste einen Weißwein „Katharina“ und einen Rotweincuvée Maximilian bestellen – nach den Namen der Kinder des Gastronomen.

Das Weingut Schloss Proschwitz Prinz zur Lippe ist das älteste private Weingut Sachsens. Die ca. 70 ha großen Weinberge des Gutes mit einzigartigem Terroir aus bis zu 6 Metern Lösslehm, welcher auf verwitterten Granit und Syenit-Felsen ruht, werden kontrolliert umweltschonend bewirtschaftet. Seit 2021 werden die Weinberge auf Bioanbauweise umgestellt. www.weingut-proschwitz.de

www.kastenmeiers.de

---- Pressemitteilung 07.06.2022 ----

„Kastenmeiers“ im Taschenbergpalais, Dresden; www.kastenmeiers.de
Pressekontakt: Sabine Mutschke PR, Tel. 0351/849 32 43; E-Mail pr@mutschke.de

www.kastenmeiers.de