

Pressemitteilung vom 8.12.2017

## **Bienvenue für einen Tausendsassa**

**Gerd Kastenmeier („Kastenmeiers“) und Silvio Nitzsche (Weinkulturbar) probieren den neuen Jahrgang der Cuvée „Tausendsassa“ von Winzer Alexandre Dupont de Ligonès auf dem Königlichen Weinberg zu Wachwitz, wo die Trauben für diesen Wein gereift sind. De Ligonès hat französische Wurzeln und das Winzerhandwerk in Sachsen gelernt. Seine Weine gibt es bisher nur im „Kastenmeiers“ und in der Weinkulturbar.**

Traminer + Riesling = Tausendsassa. Den 2016er Jahrgang des Weines mit dem einprägsamen Namen gibt es seit einigen Monaten im Kastenmeiers – und er kommt super bei den Gästen an. Grund genug, dass sich Gerd Kastenmeier mit Winzer Alexandre Dupont de Ligonès auf dem Königlichen Weinberg trifft, um den 2017er Jahrgang zu verkosten und die neue Lieferung abzustimmen. Den Tausendsassa gibt es momentan ausschließlich im „Kastenmeiers“ sowie bei Sommelier Silvio Nitzsche in seiner Weinkulturbar in Dresden-Striesen.

„Unsere Gäste fragen viel nach sächsischen Weinen und ob wir einen Geheimtipp für sie haben“, erzählt Gerd Kastenmeier. „Deshalb haben wir die Karte mit Weinen aus Sachsen nicht nur erweitert, sondern uns bewusst nach außergewöhnlichen Weinen umgesehen. Der „Tausendsassa“ ist eine spannende Cuvée eines Winzers mit einer spannenden Biografie.“

Derzeit sind im „Kastenmeiers“ Weine von acht Erzeugern aus Sachsen gelistet, darunter „Rothes Gut Tim Strasser“, Weingut Karl Friedrich Aust, Weingut Martin Schwarz, Weingut Matyas, Weingut Schuh und Weingut Klaus Zimmerling. Auch der Hauswein wird aus sächsischen Trauben gekeltert, und zwar in den Kellern von Weingut Schloss Proschwitz. Inzwischen wird die achte Edition der „Cuvée Kastenmeiers“ ausgeschenkt, komponiert aus 75 Prozent Grauburgunder und 25 Prozent Riesling.

Für den „Tausendsassa“ von Alexandre Dupont de Ligonès werden mit Traminer und Riesling zwei Rebsorten miteinander vermählt, die in unmittelbarer Nachbarschaft auf dem Königlichen Weinberg zu Wachwitz wachsen. Die Komposition lässt mediterrane Gewürzwelten entstehen, wobei Nelke den Ton angibt.

Sommelier Silvio Nitzsche von der Weinkulturbar bescheinigt dem Jungwinzer ein großes Potential. „Er ist einer der aufsteigenden Sterne am sächsischen Winzerhimmel“, so Silvio Nitzsche. „Es ist

für mich sehr spannend, diesen engagierten jungen Mann zu begleiten, der gerade dabei ist, seinen Weg und seinen Platz in der sächsischen Winzerschaft zu finden. Immerhin müssen sich seine Weine gegenüber einer riesigen internationalen Auswahl behaupten, ob bei mir oder im Kastenmeiers. Und diese Bewährungsprobe meistert er recht gut!“

Nur 375 Flaschen wurden vom 2016er Jahrgang „Tausendsassa“ abgefüllt. Jetzt reift der neue Jahrgang und soll in der Karte des „Kastenmeiers“ und den Weinregalen der Weinkulturbar wieder einen Stammplatz haben.

#### Über Alexandre Dupont de Ligonés :

Alexandre Dupont de Ligonés wurde 1982 in Paris geboren, wobei seine Wurzeln weit südlicher im Languedoc liegen, wo seine Familie seit Jahrhunderten ihren Stammsitz hat. Er ist in Bayern aufgewachsen und studierte später ostasiatische Kunstgeschichte in Heidelberg, bevor es ihn der Freundschaft wegen nach Dresden verschlug. Ein Zufall brachte ihn mit dem sächsischen Weinbau in Verbindung. Mit Ende zwanzig orientierte er sich völlig um und erlernte bei Vincenz Richter den Beruf des Winzers. Nach einem einjährigen Aufenthalt auf dem südfranzösischen Weingut Château de Roquefort kehrte er im Dezember 2014 nach Dresden zurück. Hier bewirtschaftet er 0,2 Hektar Rebfläche in den Lagen Niederlöbnitz/Radebeul als eigenes Projekt und 0,6 Hektar in Wachwitz/ Dresden in einer GbR mit der Eigentümerin Frau Pomplun. 2016 brachte Alexandre Dupont de Ligonés mit drei Weißweinen und einem Rotwein seinen ersten Jahrgang ein. Seine Weine baut er nach südfranzösischer Manier terroirbezogen aus und trennt dabei strikt die beiden Weinberglagen.

[www.deligonnes.com](http://www.deligonnes.com)

+49 (0)17682054300

#### Hintergrund zur Weinkulturbar

Aufgewachsen auf Rügen, entdeckte Silvio Nitzsche vor über 20 Jahren seine Liebe zum Wein. Durch seine verschiedenen Stationen, im Dienste des Weines, in vielen Ein- Zwei und Drei-Sterne Restaurants in Deutschland, Europa und Amerika fand er seinen vorläufigen Höhepunkt nach der Jahrtausendwende im Restaurant „Dieter Müller“. Seit 2007 erlebt der 43-jährige tagtäglich seine komplette Erfüllung in seiner eigenen Weinbar, der Weinkulturbar in Dresden. Ein Ort, in dem Wein und Weinbar neu definiert wird. Die zweijährige Reservierungsvorlaufzeit macht diesen Ort zu einem der begehrtesten Plätze Dresdens. Nicht ohne Grund gilt diese als eine der erfolgreichsten Weinbars weltweit. Die Weinliste, die dem Kunden hier als ein Buch vorgelegt wird, umfasst ca. 2500 Positionen, darunter etwa 150 sächsische Weine in großer Jahrgangstiefe von 12 Erzeugern.

[www.weinkulturbar.de](http://www.weinkulturbar.de)

0351 3157917

#### Hintergrund zum Restaurant Kastenmeiers

Das Restaurant Kastenmeiers wurde 2010 im Kurländer Palais eröffnet. In dem Rokoko-Bauwerk waren bereits August der Starke und Napoleon zu Gast. Nach seiner Zerstörung 1945 ging es erst 2006 an den Wiederaufbau. Der Inhaber und Gourmetkoch Gerd Kastenmeier legt viel Wert auf frische und regionale Küche und ist in erster Linie für seine exzellenten Fischgerichte bekannt. Architektonisch besticht das Restaurant durch das Sandsteinmauerwerk in den Gasträumen sowie den windgeschützten Innenhof.

[www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)

---

Pressemitteilung zum Pressetermin „Tausendsassa“ am 8.12.2017 - Seite 2 –  
„Kastenmeiers“ im Kurländer Palais, Dresden; Tel. 0351/ 48 48 48 01, [www.kastenmeiers.de](http://www.kastenmeiers.de)  
Pressekontakt: Sabine Mutschke PR, Tel. 03 51/ 849 32 43; E-Mail [pr@mutschke.de](mailto:pr@mutschke.de)