



Rheinhessen  
DIE WEINE DER WINZER

# Kulinarische JamSession

## Kulinarisches Revival: 5 Jahre TasteTival



**am 26.10.2019**  
**im Hyatt Regency Mainz**



HYATT  
REGENCY™  
MAINZ



# PROGRAMM

## **Kulinarisches Revival: 5 Jahre TasteTival**

**Zum fünften Mal stecken die Genusshandwerker im Hyatt Regency Mainz ihre Köpfe zusammen.**

Was verbindet die Weine aus Rheinhessen, das Hyatt Regency Mainz und Sommelière Christina Fischer seit fünf Jahren? Ein genussvoller TasteTival-Abend mit Feinschmeckern, Weinliebhabern und neugierigen Entdeckungsreisenden.

Dieses Jahr findet die TasteTival-JamSession unter dem Motto „Kulinarische Highlights der letzten 5 Jahre“ statt. Zwölf Live-Cooking Stationen mit den beliebtesten Gerichten der letzten fünf Jahre bieten den Gästen die Möglichkeit, den jeweils passenden Wein zu kosten, mit Winzern und Köchen zu interagieren und sich genussvoll treiben zu lassen.

Ein Mix aus Genuss und Bewegung bildet die Leitidee, die das Konzept mit Leben erfüllt. An dieser Stelle erweist sich die langjährige Zusammenarbeit der Sommelière Christina Fischer mit den Hyatt Köchen als echtes Alleinstellungsmerkmal. Nachdem die Köche die Speisenfolge erstellt haben, sucht die erfahrene Sommelière die passenden Weintypen aus. Nach einer umfangreichen Vorprobe werden ausgewählte rheinhessische Weine bei einem Pretasting in Kombination mit der Speise auf Herz und Nieren geprüft – bis zu jedem Gang der perfekte Weinpartner gefunden ist. Denn erst durch die Zusammenführung beider Komponenten und der sorgfältig aufeinander abgestimmten Aromen entsteht ein ganzheitliches Genusserlebnis. Übrigens: Ohne das engagierte Küchenteam, die engagierte Mithilfe von Rheinhessenwein e.V. und viele tatkräftige Hyatt-Mitarbeiter, wäre das Eventformat lange nicht so erfolgreich. 😊

# Kulinarische JamSession

**Kulinarisches Revival: 5 Jahre TasteTival**



## PROGRAMM

**ab 19.00 Uhr**

Zwölf Live-Cooking-Stationen mit rheinhessischen Weinen

12 kulinarische Köstlichkeiten mit dem jeweils passenden Wein

### Apéro

**Bubble Point**

Heute ist alles anders, Sie dürfen Ihren Lieblings-Sekt-Apero auswählen!

Die Sektmanufaktur Flik und das Weingut Weinreich schenken aus und stehen mit Rat und Tat zu ihren feinperligen Flaschengärern bereit. Lassen Sie sich überraschen!

## 2015 Pinot brut „Klassische Flaschengärung“, Weinreich, Bechtheim

„Traditionelle Flaschengärung und Rütteln per Hand machen unseren Pinot Brut zu einem ganz besonderen Genuss, der schon beim ersten Schluck den Vergleich mit Champagner heraufbeschwört. Mit seiner ganz dezenten Holznote, seiner filigranen Säure, seiner bestechenden Mineralität und der feinen Perlage besteht er diesen Vergleich mindestens als ebenbürtig.“ Marc Weinreich



Weingut Weinreich  
Riederbachstraße 7 | 67595 Bechtheim  
Telefon +49 (0) 6242 7675  
info@weinreich-wein.de  
www.weinreich-wein.de

## Auxerrois brut „Klassische Flaschengärung“ Sektmanufaktur Flik, Mainz-Laubenheim

„Die FLIK Sektmanufaktur entstand 2011. Sie wurde von Rüdiger Flik, Dipl. Ingenieur Oenologie, als Start-up gegründet. Seine Sekte stellt er nach der traditionellen Methode der Flaschengärung her. Ende 2016 zog die Manufaktur in den Marienhof in Mainz, wo 1850 Christian Adalbert Kupferberg auf einem seit dem 12. Jahrhundert bestehenden Gut des Mainzer Liebfrauenstiftes die Sektellerei Kupferberg gründete.“ Ein köstlicher Sekt mit einem angenehm anregenden Duft nach Birne, Quitte und Aprikose. Tiefgründig, gelbfruchtig, reif, wenig, ungemein saftig. Herbe Zedernholzaromen sorgen für Festigkeit und Spannung Die feinperlige Kohlensäure ist bestens eingebunden und wirkt lebhaft und erfrischend auf den reifen Wein.



FLIK Sektmanufaktur  
Marienhofstrasse 1 | 55130 Mainz  
Telefon +49 (0) 61311446755  
info@flik.de  
www.flik.de

# Station 1

## CEVICHE VON LACHS & THUNFISCH, KINOA, GURKE, ROTE ZWIEBELN, KORIANDER

Gleich und gleich gesellt sich gern. Getreu diesem Motto liegt das Geheimnis dieser Paarung in der Gemeinsamkeit. Die vegetabilen Stachelbeernoten dieses Weintyps passen hervorragend zu grünen Gemüse- und Kräutersorten. Zudem verfügt die Scheurebe über ausreichend Struktur, um die rohen, fettreichen Fische Lachs und Thunfisch begleiten zu können. Die korianderhaltige Ceviche mit der frischen Gurke erweist sich als das sprichwörtliche Zünglein an der Waage: Sie sorgt dafür, dass sich die erfrischend „grünen“ Aromen mit allen anderen Komponenten verbinden.

### 2018 Scheurebe vom Kliff trocken, Weingut Mertz, Eckelsheim



Weingut Mertz  
Hauptstraße 16, 55599 Eckelsheim  
Telefon +49 6703 1271  
mail@weingut-mertz.de  
www.weingut-mertz.de

# Station 2

## KANINCHENRÜCKEN, KRÄUTER-BROTMANTEL, APFELJUS, SELLERIESALAT, WALNUSS

Die nussigen Noten der Pinienkerne des Kräuterpestos und die Walnüsse des Waldorfsalates sorgen für perfekte Brückenbildung zu dem reifen Lagen-Riesling. Der gebratene Kaninchenrücken wirkt sich samt Brotmantel und Sellerie puffernd aus, während die Apfeljus alle Komponenten miteinander verbindet. Die mit Röstaromen versehene Jus vereint sich auf köstliche Weise mit dem reifen, fruchtüppigen Lagen-Riesling – wie füreinander gemacht.

### 2012 Bechtheimer Rosengarten Riesling trocken, Weingut Dreissigacker, Bechtheim



Weingut Dreissigacker  
Untere Klinggasse 4 | 67595  
Bechtheim | Telefon +49 6242-2425  
info@dreissigacker-wein.de  
www.dreissigacker-wein.de

# Station 3

## KNUSPRIGE FALAFEL, TOMATEN, GURKE, MINZ-JOGHURT

Der Wein duftet weich und angenehm süßlich nach reifen Erdbeeren. Völlig konträr zum Geruch betört der freche Rosé mit straffer Anmutung von dunklen Beeren, Paprika und Efeu sowie einer süffigen Lebhaftigkeit. Diese Kombination bringt einen Hauch von 1001 Nacht in die Hyatt Küche. Der arabische Einfluss der Falafel wirkt jedenfalls verführerisch auf den rheinhessischen Merlot Rosé. Die in der frittierten Falafel enthaltenen stärkehaltigen Kichererbsen puffern die kühlen, eher minzig vegetabilen Aromen des Joghurts und der Gurke und geben kulinarischen Raum für die köstliche Entfaltung dieses unkompliziert süffigen Rosé-Gutsweines.

### 2017 Merlot Rosé trocken, Weingut Becker, Spiesheim



Weingut Becker  
Ausserhalb 12 | 55288 Spiesheim  
Telefon +49 6732 — 1460  
info@weingut-becker.com  
www.weingut-becker.com

# Station 4

## ROTE BEETE, GEBEZITZTES SAIBLINGSFILET, GRÜNE SAUCE, WACHTELEI, GEMÜSECHIPS

Die Lachsforelle besitzt ausreichend Fett, hinzu kommen Crème fraîche und Schmand – genug Reichhaltigkeit für einen im Holz ausgebauten Burgunder. Während die Grüne Sauce für Erfrischung und Lebhaftigkeit sorgt, unterstützen die Gemüsechips durch das Frittieren mit zusätzlicher Fülle. All diese Faktoren sind sozusagen die Eintrittskarte für kräftige, fassgereifte Burgunder. Eine Art Kombinations-Faustregel, die sich beliebig mit anderen gleichartig ausgebauten weißen Burgundern wiederholen lässt.

### 2016 Appenheimer Weisser Burgunder trocken, Weingut Knewitz, Appenheim



Weingut Knewitz  
Gerold, Tobias & Björn Knewitz  
Rheinblick 13 | 55437 Appenheim  
Telefon +49(0)6725-2949  
info@weingut-knewitz.de  
www.weingut-knewitz.de

# Station 5

## KARTOFFEL-CAPPUCCINO, STEINPILZRAGOUT, MILCHSCHAUM, KNUSPRIGE WALDPILZE

Dieses köstliche Pairing ist wie geschaffen für eine gesetzte Kombinations-Faustregel: Saftige, gelbfruchtig Burgunder-Typen mit moderater Säure, in Eichenholzfässern ausgebaut, passen immer zu hellen, reichhaltigen Saucen wie Hollandaise, Beurre blanc, etc. Sind zusätzlich gebratene Pilze im Spiel, erhöht das den Genuss. Bei dieser Kombination besteht Suchtgefahr, man hat sofort Lust auf den nächsten Bissen und den passenden Schluck, weil sich Wein und Speise so wohlschmeckend ergänzen.

### 2018 Hohen Sülzen „Louis“ Pinot Blanc, BattenfeldSpanier



Weingut Spanier-Gillot  
Bahnhofstr. 33 | 67591 Hohen-Sülzen  
Telefon 06243 / 906515  
info@kuehlingandbattenfeld.com  
www.kuehlingandbattenfeld.com

# Station 6

## BELLPEPPER KOKOSCURRYSUPPE, REISNUDELN, HÄHNCHEN, RÖSTZWIEBELN

Aufgrund seiner Reife erweist sich dieser Kabinett als großartiger Essensbegleiter. Passt sehr gut zu den pikanten Noten der thailändischen Tom Kha Gai, zur reichhaltigen Kokosmilch, zur salz- und umamihaltigen Fischsauce und kommt noch dazu bestens mit Limettensaft, Koriander, Zitronengras und der leicht säuerlichen Schärfe der asiatischen Suppe zurecht.

### 2016 Nierstein Bergkirche Riesling Kabinett, L. Guntrum, Nierstein



Louis Guntrum Weinkellerei  
Rheinallee 62  
55283 Nierstein  
Telefon 06133 / 9717-0  
info@guntrum.de  
www.guntrum.de

# Station 7

## REHRAGOUT, KIRSCHJUS, CREMIGE POLENTA, ROSENKOHL, FERMENTIERTER PFEFFER

⇒ **Geschmortes Wildbret ist die Steilvorlage für zwei völlig unterschiedliche Weintypen. Machen Sie die Probe aufs Exempel!**

Gereifte Riesling Spätlesen mit lebhafter, balancierter Fruchtsüße, die mindestens 20 Jahre Reife aufweisen, sind perfekte Partner für geschmortes Wildbret. Das mürbe Schmorfleisch benötigt als Konterpart fruchtige Aromen, Lebhaftigkeit in Form von Säure und sanfte Süße – am besten kombiniert in einer balancierten, reifen – mindestens 20 Jahre alten – Riesling Spät- oder Auslese.

### 1999 Oppenheim Herrenberg Riesling Spätlese, Staatliche Weinbaudomäne Oppenheim



Weinbaudomäne Oppenheim  
Wormser Straße 162 | 55276  
Oppenheim  
Telefon +49 651 / 9494-0  
info@domaene-oppenheim.de  
www.domaene-oppenheim.de

Zur geschmorten Rehkeule passt der Portugieser ebenso gut wie ein eleganter Spätburgunder. Auch das ist eine wiederholbare Faustregel, die immer funktioniert. Voraussetzung ist, dass der Rotwein eine lebhafte Säure mitbringt, die das schmersüße Wildfleisch mit Lebhaftigkeit versorgen kann. Beide Weine – sowohl die gereifte Spätlese als auch der fruchtbetonte Portugieser – versorgen die geschmorte Rehkeule mit fruchtig-frischen Aromen. Letztendlich eine „Win-Win“-Situation für alle Beteiligten.

### 2015 Sulzheimer Schildberg „Posero“ Portugieser „Selection Rheinhessen“ trocken, Weingut Clemens, Sulzheim



Weingut Clemens  
Steiggasse 2a | 55286 Sulzheim  
Telefon +49 6732 / 63958  
info@clemens-weingut.de  
www.clemens-weingut.de



# Station 8

## KABELJAU SÜSS-SAUER, FLUSSKREBSRAGOUT, KNÄCKEBROT, BRUNNENKRESSE

Der süß-saure Kabeljau benötigt einen balancierten Weinpartner, weil er über recht konträre Inhaltsstoffe verfügt, zudem mit Süße und Säure spielt und noch dazu wenig Fett beinhaltet. Der Wein muss also saftig schmecken, Schmelz und Intensität zeigen, aber möglichst keine Holzaromen. Klarer Fall für einen komplexen Silvaner.

### 2015 Heerkretz Silvaner „Selection Rheinhessen“ trocken, Weingut Seyberth, Siefersheim



Weingut Seyberth  
Andreas und Bernd Seyberth  
Sandgasse 8 | 55599 Siefersheim  
hallo@weingut-seyberth.de  
www.weingut-alte-schmiede.de

# Station 9

## GESCHMORTE KALBSBACKE, KARTOFFELSTAMPF, WURZELGEMÜSE, TRÜFFELGLACE

Die 40 Jahre alten Spätburgunderreben stehen auf sandigem Lössboden mit Kalkmergel im Untergrund. Der Jahrgang 2016 zeigt seine typische, etwas leichtere und kantige Art, die dem Wein guttut und ihm die notwendige Lebhaftigkeit verleiht. Die süßlichen Schmoraromen sind wie geschaffen für fruchtbetonte Spätburgunder oder Portugieser. Der Trüffel wirkt hier als Katalysator, er nimmt gereiften Rotweinen mit Gerbstoffgerüst die Kantigkeit und lässt die fruchtigen Aromen köstlich aufblitzen.

### 2016 Ingelheimer Pares Blauer Spätburgunder „Selection Rheinhessen“ trocken, Weingut Mett & Weidenbach, Ingelheim



Weingut Mett & Weidenbach  
Mainzer Strasse 31 | 55218  
Ingelheim  
Telefon +49 6132/2682  
info@weingut-mett.de  
www.mettwein.de

# Station 10

## ZIEGEN- UND ANDERE WEICHKÄSE

Sehr typischer Duft nach Rosen und Marzipan. Füllig, opulent, würzig-fruchtsüß, eher mild in der Säure. Durch die Maischestandzeit verfügt er über lustmachende, herbe Noten, die diesem üppigen Wein eine gewisse Festigkeit und einen straffen Nachhall verleihen. Der Alkohol ist spürbar, dennoch gut eingebunden. Ein strukturierter Gewürztraminer, der zungenumwickelnde Trinklust bereitet und mit seiner Fruchtsüße ein idealer Käsebegleiter ist. Es ist kein Geheimnis, dass solch würzige Süßwein-Typen hervorragend zu salzhaltigen, kräftigen Weichkäse-Sorten mit rotschmieriger Rinde, wie Munster, Époisses, würzigem Alpkäse oder auch zu einem Jumi "La sanglée des Couardise mit Fichtenrinde" passen.

### 2018 Ingelheimer Sonnenhang Gewürztraminer feinherb, Weingut Hamm, Ingelheim



Weingut Hamm  
Bürgermeister-Bauer-Straße 1  
55218 Ingelheim  
Telefon +49 6132 3524  
info@hamm-weine.de  
www.hamm-weine.de

## HARTKÄSE

Rotwein-Cuvées dieses Typs passen hervorragend zu reichhaltigen, gereiften Hartkäsen mit Salzkristallen, beispielsweise Parmesan, Mimolette oder auch Schlossberger, Sbrinz oder Cironé von Jumi. Diese salzhaltigen, fettreichen Hartkäse sind in der Lage, die etwas bitteren, adstringierenden Rotwein-Gerbstoffe zu puffern. Gleichzeitig sorgt die Verbindung von Salz und Fett dafür, dass diese Weintypen ihre Fruchtaromatik in aller Köstlichkeit präsentieren können.

### 2016 "Coq au vin" Rotweincuvée trocken, Weingut Johannes Balzhäuser, Alsheim



Weingut Dr. H. Balzhäuser GbR  
Mittelgasse 25 | 67577 Alsheim  
Telefon +49 6249 / 945 130  
johannes@balzhaeuser.de  
www.balzhaeuser.com

# Station 11

- VANILLE MILLEFEUILLE, WILDE FEIGE
- SCHOKOLADEN-HIMBEERMousse, MARINIERTE BEEREN
- ZWETSCHGENCRUMBLE, TONKABOHNENSAUCE

Vier Jahre Reife sind kaum spürbar, die Auslese schmiegt sich geradezu jugendlich stürmisch an das Millefeuille mit dem Feigenkompott und macht auch vor den Beerenfrüchten samt Mousse au chocolat nicht halt. Entscheidend ist bei dieser Kombination die Süße des Weines, denn fast alle Süßspeise enthalten immens viel Zucker. Letztendlich muss die Süße des Weins der des Desserts standhalten können, sonst funktioniert eine solche Kombi nicht.

## 2015 Oppenheimer Sackträger Riesling Auslese\*, Martinshof



Weingut Martinshof  
Ausserhalb 1 | 55276 Dienheim  
Telefon +49 6133 2280  
info@wein-martinshof.de  
www.wein-martinshof.de

# Station 12

## FEINSTE SCHOKOLADEN KREATIV VON PATISSIÈRE KATHARINA GÖTZ VERFEINERT

Einmal geöffnet, verströmt der Wein einen schokoladig samtigen Duft. Der Holzeinsatz ist deutlich erkennbar. In der Farbe mit kraftvollem Rot und helleren Rändern ausgestattet, zeigt der Likörwein eine wundervolle Aromatik von dunkler Schokolade, dunklen Beeren, Toffee und Karamell. Vereinen sich die selbstgemachten Schokoladen der Hyatt Pâtissière Katharina Götz mit dieser rheinhessischen Spezialität, gibt es kein Halten mehr. Eine mundfüllende Aromenexplosion zum Abschluss eines spannenden Speisen- und Weinparcours®.

## Rubin 08 Likörwein, Weingut Ullmer, Wörrstadt



Weingut Ullmer  
Hauptstr. 5 | 55286 Wörrstadt - Rommersheim  
Telefon +49 67 32. 6 11 79  
info@weingutullmer.de  
www.weingutullmer.de



# Rhein Hessen

DIE WEINE DER WINZER

## **Herkunft kann man schmecken - Rhein Hessen und seine Weine**

Rhein Hessen ist mit seinen 26.760 ha Rebfläche das größte deutsche Weinbaugebiet. Die Dynamik und der Wandel in Rhein Hessen sind enorm. Die Arbeit im Weinberg ist und bleibt der wichtigste Baustein in der Entstehung eines authentischen Weins. Das Bewusstsein für das Potenzial einer Lage und der gekonnte Umgang mit den richtigen „Stellschrauben“ ist die wahre „Kunst“ des Winzers. Dabei ist das „Terroir“ für viele das große Zauberwort. Es beschreibt die Verbindung aus Boden, Lage, Herkunft und dem Können der Winzer. Es sind also immer die Menschen, die diese charakteristischen Vorgaben der Natur mit Verstand und Gefühl lesen und im Wein schmeckbar machen können.

## **Nachhaltigkeit - Rhein Hessen denkt an morgen**

Seit 2000 Jahren betreiben die Menschen in Rhein Hessen Weinbau. Das geht nur mit langfristigem, nachhaltigem Denken und Handeln, das die Bedürfnisse zukünftiger Generationen mit einbezieht. Was gut für die Umwelt ist, ist auch gut für einen nachhaltigen Weinbau. Weine aus Rhein Hessen besitzen von Natur aus ideale Voraussetzungen für eine gute Umweltbilanz. Natur und Mensch sollen weiterhin davon profitieren, dass die Winzer die Landschaft Rhein Hessens mit dem Weinbau prägen.

## **Herkunft mit Profil - Typische Weine aus Rhein Hessen**

Die Herkunft eines Weins formt ganz entscheidend sein Profil und prägt seinen Charakter. Je authentischer und je geprägter durch Lage und Boden ein Wein ist, desto mehr soll das auch in seiner Bezeichnung zum Ausdruck kommen.

Dieses neue Verständnis von Qualität und Herkunft ist die Welt der Regionalweine, der Ortsweine und Lagenweine. Immer mehr rheinhessische Winzer arbeiten an diesem Profil – eine spannende Perspektive für das große Weinland am Rhein.



**HYATT**  
REGENCY  
MAINZ