



Am 25.06.2017 um 18.00 Uhr präsentiert das Weingut „Lubentius-hof“ im Rahmen eines exklusiven Eröffnungsabends, der Veranstaltungsreihe „Weingut des Monats“, seine Weine zu einem 5-Gang-Menü von Küchenchef Matthias Meurer im Romantik Jugendstilhotel Bellevue. Das 5-Gang-Menü sowie die damit präsentierten Weine können Sie anschließend für 2 Monate im Restaurant „Belle Epoque“ genießen.

Weingut

LUBENTIUSHOF

Experten für langsamen Riesling

„Spontanvergärung ist hier Trumpf, was man allen Rieslingen schon im Duft anmerkt. Dieser Ausbau verleiht den Weinen eine dichte Struktur und auch eine gewisse Cremigkeit. Sie sind nachhaltig und entwickeln sich ausgezeichnet auf der Flasche. Die Alten Reben aus Koberner Uhlen und Gondorfer Gäns bringen die konzentriertesten Weine hervor. Einfache Weine gibt es hier nicht, schon der normale Riesling ist überdurchschnittlich. Kein Wunder also, dass auch der Jahrgang 2015 dichte und strukturierte Weine mit Charakter hervorbrachte. Schon der Gutswein ist würzig, zart und fein. Das trifft erst recht auf die höheren Qualitäten zu. Und eins ist allen Weinen gemeinsam: Es sind Weine für die Zukunft, die noch ein langes Leben vor sich haben.“

(Quelle: Gault Millau WeinGuide 2017, Joel B. Payne, Hrsg.)

Weingut des Monats

Am 25.06.2017 um 18.00 Uhr
im Restaurant „Belle Epoque“
Romantik Jugendstilhotel
Bellevue
An der Mosel 11
56841 Traben-Trarbach

Der Eröffnungsabend
inkl. 5-Gang-Menü,
präsentierte Weine,
Mineralwasser und Kaffee
ist zum Preis von 98,00 €
pro Person buchbar

unter

Romantik Jugendstilhotel
Bellevue
An der Mosel 11
56841 Traben-Trarbach
Tel.: 0 65 41 70 30
Fax: 0 65 41 70 34 00
info@bellevue-hotel.de



Präsentierte

Weine

- 2015 Gutswein trocken
- 2015 Gondorfer Gäns trocken
- 2015 Gondorfer Gäns Alte Reben
- 2015 Kabinett feinherb
- 2015 Gondorfer Gäns Spätlese

Die weiteren „Weingüter des Monats“

- 20.08.2017 Weingut Max Ferd. Richter
- 08.10.2017 Weingut Julius Treis