



GenussWerkstatt im Atrium Hotel Mainz

Im Zeichen der Rückbesinnung auf das, was wirklich zählt, steht das Konzept des neuen Restaurants »GenussWerkstatt«. Es verzichtet ganz bewusst auf das à la carte Geschäft.

Serviert wird in der »GenussWerkstatt« ein einheitliches Menu-Erlebnis mit bis zu zehn Genuss-Abfolgen. Das neue Genusskonzept ist ganzheitlich. Und schließt auch die Präsentation der Speisen sowie die Gestaltung des Gastraums mit ein.

Das Restaurant »GenussWerkstatt« ergänzt das gastronomische Angebot des Atrium Hotel Mainz. Und es lädt zum ungezwungenen Genießen ein. Gerade einmal 20 Personen finden in der »GenussWerkstatt« Platz.

www.atrium-mainz.de

[Atrium Hotel Mainz: Neue Ideen und Akzente](#)



Top-Weine: Rheinhessens gekürt

Wer macht die besten trockenen Rieslinge und Spätburgunder in Rheinhessen?

Das herauszufinden, war die Aufgabe des Mainzer Weinsenats bei der Finalverkostung des MAINZER Restaurant- und Weinführers, die Anfang September im Proviantamt stattfand. In die Endausscheidung hatten es 113 Rieslinge und 45 Spätburgunder geschafft. In der 30-köpfigen Jury saßen neben Vertretern des Weinsenats auch einige Verkostungsprofis aus der Region, die in der Woche davor bereits die besten Weine anderer Rebsorten gekürt hatten. Aufgeteilt in fünf Riesling- und zwei Spätburgunder-Gruppen trafen die Juroren zunächst eine Vorauswahl, die in der Endrunde von den jeweils anderen Gruppen bewertet wurden.

Alle Weine werden in den Finalrunden grundsätzlich blind verkostet, d. h. die Juroren bekommen sie vorgeführt, ohne zu wissen, von welchem Weingut sie stammen - oder auch nur, aus welcher Lage oder Gemarkung. Die Erkenntnis: Top-Weingüter setzen sich auch dann durch, wenn die Weinkenner und -liebhaber sie unerkant bewerten. Aber auch so manches weniger bekannte, aber aufstrebende Weingut konnte überzeugen. Die Ergebnisse werden im MAINZER Restaurant- und Weinführer veröffentlicht, der im November erscheint.

| A. Gundlach