

## PRESSEMITTEILUNG



Hier werden die Weine verkostet: Das Atrium im Fünf-Sterne-Boutique-Hotel Gewandhaus Dresden  
© Seaside Hotels

### Gewandhaus Dresden: Zeit für Wein

**Im Oktober und November wird die genussvolle Verbindung von Wein und gutem Essen im Fünf-Sterne-Boutique-Hotel Gewandhaus Dresden und in der [m]eatery bar + restaurant zelebriert**

Dresden/Hamburg, 19. Oktober 2015 – Gerade auch die letzten Monate des Jahres stehen im Gewandhaus Dresden und in der [m]eatery bar + restaurant ganz im Zeichen des Genusses: Drei verschiedene Veranstaltungen zelebrieren die edle Traube in der lebendig-luxuriösen Atmosphäre des Gewandhaus Dresden.

#### Wein-Tasting am 31. Oktober 2015: Edle Tropfen aus der Region

Am 31. Oktober findet zum achten Mal die große SachsenWeinProbe im lichtdurchfluteten Atrium des Gewandhaus Dresden in Kooperation mit der Sächsischen Vinothek an der Frauenkirche statt. Die sächsischen Winzer präsentieren mehr als 100 Weine und Sekte, zu denen vielfach die eigenen Kellermeister ihre spezifischen Eigenschaften erläutern. Die Vielfalt reicht von jungen Weinen des letzten Jahrgangs über begehrte Klassiker oder Raritäten wie Weine der Trockenbeerenauslese, Eisweine oder weiß gekelterten Rotwein (Blanc de Noir). Passend zum Wein-Tasting lässt das Team der [m]eatery bar + restaurant Küchen-Highlights wie das hausgereifte dry-aged Beef vom europäischen [m]eatery Weiderind und Tatarvariationen servieren. Das Weinerlebnis beginnt um 18:30 Uhr und kostet 59,00 Euro pro Person inklusive Buffet.

Zum Wein-Tasting hat das Fünf-Sterne-Boutique-Hotel Gewandhaus Dresden außerdem ein Weinarrangement zusammengestellt: Die Übernachtung inklusive Frühstück, Winzerüberraschung auf dem Zimmer und Weinverkostung inklusive Buffet kostet ab 126,00 € pro Person im Doppelzimmer. Weitere Informationen unter <http://www.gewandhaus-hotel.de/arrangements/wein-probe/>.

#### Weinauktion am 06. November 2015: Jagdfieber für Weinliebhaber

Preise jenseits der 100.000-Euro-Grenze, wie beispielsweise auf den Auktionen in Paris, London oder New York werden nicht erwartet, aber das Jagdfieber ist auch hier unter den Weinliebhabern groß: Vinoficio, die jährlich stattfindende Weinauktion des Lions Club Dresden mit Namen „Brücke Blaues Wunder“ präsentiert erlesene Raritäten, die es in vielen Fällen so nicht mehr im Handel zu kaufen gibt. Angeboten werden die edlen Tropfen in ungeöffneten Flaschen von einer bis sechs Lot. „Zum Ersten, zum Zweiten und zum Dritten“ heißt es am Freitag, den 6. November um 16:00 Uhr, ab 20:00 Uhr wird der erfolgreiche Kauf der guten Tropfen bei einem Sechs-Gänge-Menü – unter anderem mit „Hummercremesuppe und Seeteufel-Schinkenspieß“, „dry-aged Steak vom [m]eatery Weiderind mit Kräuterkartoffelpüree und Bohnenbündchen“, „Gratinierter Ziegenfrischkäse mit karamellierter Birne und Zwiebelmarmelade“ in der [m]eatery bar restaurant – gefeiert. Dazu treten sechs Weine aus der Region und sechs ausgewählte Weine internationaler Winzer gegeneinander an. Auch ein guter Grund zum Feiern: Der Lions Club Dresden lässt den Erlös aus der Weinauktion wieder einem guten Zweck zugutekommen. Weitere Informationen zu der Weinaktion Vinoficio, das gesamte Sechs-Gänge-Degustationsmenü sowie die Spendenziele unter <http://www.vinoficio.de>. Das Fünf-Sterne-Boutique-Hotel Gewandhaus Dresden informiert über die Weinauktion unter <http://www.gewandhaus-hotel.de/insider-tipps/weinauktion.de>.

#### Wein[m]eat[ing] am 17. November 2015: Das Event für Genießer

Eine enge Verbindung über die Jahrhunderte: Gutes Essen und ein schöner Wein gehören einfach zusammen – so auch in der [m]eatery bar + restaurant im Gewandhaus Dresden. Das Team der Sächsischen Vinothek und die Mannschaft der [m]eatery bar + restaurant laden zum Wein[m]eat[ing] am Dienstag, den 17. November ab 18:30 Uhr. Hoteldirektor Florian Leisentritt präsentiert zusammen mit einem Winzer der Region edle Tropfen und Köstliches aus der [m]eatery bar + restaurant. Das Drei-Gänge-Menü startet mit einer Tatarauswahl an zweierlei hausgebackenem Brot, zum Hauptgang folgt eine exklusive Auswahl aus der Steak-Speisekarte und endet mit einem süßen Abschluss, der Dessertvariation.

Das Drei-Gänge-Menü mit Sektempfang, ausgewählten Weinen und einem Digestif gibt es für 89,00 Euro pro Person. Weitere Informationen unter <http://dresden.meatery.de/specials/weinmeating.html>.

Fragen und Reservierungen werden gern per E-Mail an [bankett@gewandhaus-hotel.de](mailto:bankett@gewandhaus-hotel.de) oder unter der Telefonnummer 0351/4949-44 entgegengenommen.

#### Über das Gewandhaus Dresden

Das Fünf-Sterne-Boutique-Hotel Gewandhaus Dresden befindet sich im historischen Zentrum der Stadt in der Nähe berühmter Sehenswürdigkeiten wie der Frauenkirche, der Semperoper sowie dem Fürstenzug. Das maßgeschneiderte Interieur des historischen Gebäudes, welches in den Jahren 1768 bis 1770 als Tuchmacherhaus errichtet wurde, greift den ursprünglichen Charakter des Barockbaus auf. Insgesamt 97 komfortable Zimmer und Suiten stehen den Gästen in einer lebendig-luxuriösen Atmosphäre zur Verfügung. Die exklusiven Stoffe der modernen Designermöbel erinnern an edle Gewänder, Leuchten aus brüniertem Messing und Elemente aus antikem Leder erzeugen eine harmonische Symbiose historischer und moderner Stilperioden. Ruhe und Erholung finden Gäste im gartenähnlichen Atrium oder im luxuriösen Spa-Bereich mit Schwimmbad und Fitnessraum. Zum gastronomischen Angebot zählen die für ihre hausgereiften dry-aged Steaks bekannte [m]eatery bar + restaurant und das Kuchen Atelier mit raffiniert verzierten Torten, frisch gebackenen Macarons sowie verschiedenen Tee- und Kaffeespezialitäten. Zudem verfügt das Hotel über fünf modern ausgestattete Tagungsräume für bis zu 100 Personen. Das Gewandhaus Dresden ist Mitglied der Autograph Collection.

Weitere Informationen zum Gewandhaus Dresden finden Sie unter <http://www.gewandhaus-hotel.de/>. Unsere Facebook Seite informiert Sie unter <https://www.facebook.com/GewandhausDresden>.

Für Rückfragen zur Pressemitteilung steht Ihnen Nadja Gregorec unter 040/35 74 00-45 oder per E-Mail an [n.gregorec@seaside-hotels.com](mailto:n.gregorec@seaside-hotels.com) gern zur Verfügung.