

# DE WEINSCHENKER



## Kreeftenwijn 2005 Riesling Classic 2003 Schloss Reinhartshausen

**Trefwoorden:** [Ambassadeur in Nederland Duckwitz](#) [Badhotel Renesse/Le Marquis](#) [Bibo directeur](#) [blindproeverij](#) [Brasserie De Vluchthaven](#) [Brasserie Maritime](#) [Château](#) [Duitsland](#) [De Gouden Leeuw](#) [De Kring van de Zeeuwse Kreeft](#) [Erstes Gewächs](#) [goût de pétrol](#) [Hostellerie Schuddebeurs](#) [Koningin Beatrix](#) [kreeftenmenu](#) [kreeftenvisser](#) [kreeftenwijn](#) [Marianne Prinses der Nederlanden](#) [Oosterschelde kreeft](#) [Oosterschelde kreeftenseizoen](#) [primeur voor Nederland](#) [Prinses Marianne](#) [Restaurant De Brouwerie](#) [Rheingau](#) [Riesling Classic](#) [Schloss Reinhartshausen](#) [Schouwen-Duiveland](#) [Stichting Promotie Oosterschelde kreeft](#) [Tholen](#)

[De wijnen van Schloss Reinhartshausen bij De Weinschenker](#)

[Schloss Reinhartshausen bij De Weinschenker](#)

[Restaurants](#)

**Opening seizoen Oosterschelde kreeft. April 2005** (Bericht van het Informatiebureau voor Duitse Wijn)

**Duitse wijn kreeftenwijn van 2005!**

Op donderdag 31 maart werd in Zierikzee de start gegeven van het nieuwe Oosterschelde kreeftenseizoen. Als Kreeftenwijn 2005 werd de wijn Riesling Classic 2003, Schloss Reinhartshausen voorgesteld.

De officiële opening van het kreeftenseizoen 2005 is een initiatief van de Stichting Promotie Oosterschelde kreeft". De Stichting, die in 2000 in het leven geroepen werd, is een vereniging van 6 restaurants die tot doel hebben gesteld, de unieke Oosterschelde kreeft op de gastronomische kaart te zetten. De reden is duidelijk; door een afwijkende DNA structuur bezit de Oosterschelde kreeft een fijnheid wiens gelijke niet is terug te vinden.

Het in stand houden van een goed en gezond kreeftenbestand is uitermate belangrijk, vandaar dat slechts een 5-tal kreeften vissers beroepsmatig Oosterschelde kreeften van 1 april tot en met 15 juli mogen vangen.

Onder massale belangstelling werd tevens de nieuwe kreeftenwijn 2005 voorgesteld: na een blindproeverij van 400 wijnen afkomstig uit diverse wijnlanden, is de "Riesling Classic 2003" uit de Rheingau van Schloss Reinhartshausen gekozen tot de kreeftenwijn van 2005. **Een primeur voor**

**Nederland.**

Gedurende de periode dat Oosterscheldekreeftenseizoen de kreeft mag worden gevangen (1 april tot en met 15 juli), zijn er zes restaurants ('De Kring van de Zeeuwse Kreeft') op Schouwen-Duiveland en Tholen die samenwerken en een speciaal kreeftenmenu op de kaart hebben staan. Alle zes menu's zijn verschillend, doch de prijs is uniform; € 49,50.

Om dit menu optimaal te begeleiden organiseert de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft elk jaar een grootse proeverij om de meest ideale kreeftenwijn te kiezen. Dit jaar is het voor de eerste keer dat een Duitse wijn met de eer gaat lopen.

De Riesling Classic 2003 is afkomstig uit een serie van drie Riesling wijnen die Schloss Reinhartshausen ter ere van Marianne, Prinses der Nederlanden, heeft gecreëerd. De wijn is uitsluitend afkomstig van de beroemde wijngaarden van Schloss Reinhartshausen, gelegen in de Rheingau.

De fles toont een combinatie van het portret van de Prinses en haar naam, welke een duidelijke band legt tussen Prinses Marianne en Schloss Reinhartshausen. Op het einde van de dag overhandigde de directeur van Schloss Reinhartshausen, de heer Bibo, 3 flessen Riesling Erstes Gewächs, Erbacher Marcobrunnen 2003 aan de Duitse Ambassadeur in Nederland, de heer Duckwitz. Op zijn beurt zal de heer Duckwitz deze drie flessen aan Koningin Beatrix bezorgen.

Commentaar van het proefpanel (bestaande uit 10 personen van de Stichting Promotie Oosterscheldekreeft):

Mooie florale geur en lichte 'goût de pétrol'. Een toets amandelen en een strakke gele kleur. In de smaak een licht zoetje, meer dan voldoende complexe zuren. In de afdronk; een mooie bitter en perfect evenwichtig. Beide, zowel de wijn als de Oosterscheldekreeft, laten elkaar in hun waarde. Samen vormen zij een schitterende 'marriage'.

Kortom, fantastisch bij Oosterscheldekreeft. Chapeau Duitsland."

In volgende restaurants is de Riesling Classic 2003 van Schloss Reinhartshausen van 1 april t.e.m. 15 juli te proeven bij Oosterscheldekreeft:



brasseriemaritime

**Brasserie Maritime**

Nieuwe Haven 21  
Zierikzee  
Tel.: 0111-412156  
info@basseriemaritime.nl  
www.brasseriemaritime.nl

**Restaurant De Brouwerie in Brouwershaven**

Molenstraat 31  
Brouwershaven  
Tel.: 0111-691880  
www.debrouwerie.nl

**Hostellerie Schuddebeurs in Schuddebeurs**

Donkereweg 35  
Schuddebeurs  
Tel.: 0111-415651  
hostellerie@schuddebeurs.nl  
www.schuddebeurs.nl

**Brasserie De Vluchthaven**

Zijpe 1  
Bruinisse  
Tel.: 0111-481228



**De Gouden Leeuw**  
Hoge Markt 8-10  
Scherpenisse  
Tel.: 0166-663901  
info@degouden-leeuw.nl  
www.degouden-leeuw.nl



**Badhotel Renesse/Le Marquis**  
Laône 2-6  
Renesse  
Tel. : 0111-462500  
info@badhotelrenesse.nl  
www.badhotelrenesse.nl



W  
e  
i  
n  
s  
c  
h  
e  
n  
k  
e  
r  
  
M  
e  
n  
u



™De Weinschenker0104