

## Opening seizoen Oosterscheldekreft



### Persbericht

Duitse wijn kreeftenwijn van 2005 !

Op donderdag 31 maart werd in Zierikzee de start gegeven van het nieuwe Oosterscheldekreftenseizoen. 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 Oosterscheldekreft". De Stichting, die in 2000 in het leven geroepen werd, is een vereniging van 6 restaurants die tot doel hebben gesteld, de unieke Oosterscheldekreft op de gastronomische kaart te zetten. De reden is duidelijk; door een afwijkende DNA structuur bezit de Oosterscheldekreft 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 kreeftenvissers beroepsmatig Oosterscheldekreften 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 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 Oosterscheldekreft 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 Marcobrunn 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 Oosterscheldekreft):

"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 Oosterscheldekreft, laten elkaar in hun waarde. Samen vormen zij een schitterende 'mariage'. Kortom, fantastisch bij Oosterscheldekreft. Châpeau Duitsland."

In volgende restaurants is de Riesling Classic 2003 van Schloss Reinhartshausen van 1 april t.e.m. 15 juli



te proeven bij Oosterscheldekreeft:

**Brasserie Maritime**, Nieuwe Haven 21 Zierikzee, Tel.: 0111-412156, [info@basseriemaritime.nl](mailto:info@basseriemaritime.nl)  
[www.brasseriemaritime.nl](http://www.brasseriemaritime.nl)



**Restaurant De Brouwerie**, Molenstraat 31, Brouwershaven, Tel.: 0111-691880, [www.debrouwerie.nl](http://www.debrouwerie.nl)

**Hostellerie Schuddebeurs**, Donkereweg 35, Schuddebeurs, Tel.: 0111-415651 [hostellerie@schuddebeurs.nl](mailto:hostellerie@schuddebeurs.nl),  
[www.schuddebeurs.nl](http://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](mailto:info@degouden-leeuw.nl), [www.degouden-leeuw.nl](http://www.degouden-leeuw.nl)

**Badhotel Renesse/Le Marquis**, Laône 2-6, Renesse, Tel. : 0111-462500, [info@badhotelrenesse.nl](mailto:info@badhotelrenesse.nl),  
[www.badhotelrenesse.nl](http://www.badhotelrenesse.nl)

Websites:

Eerder gepubliceerd over dit onderwerp: [klik hier](#)

Website Oosterscheldekreeft: [klik hier](#)

Website Informatiebureau voor Duitse wijn: [klik hier](#)

Copyright by : Wijnplein.nl | [Jan Rook](#) | Design by: [Satchmo Design](#) / [UwWinkelOnline.nl](#) | 1 bezoeker op de site