



Medieninformation

## **Grands Vins Mercure: neue Selektion österreichischer Spitzenweine**

**Wien, Mai 2015 – Die 16 neuen österreichischen „Grands Vins“ in der Weinkarte der Mercure Hotels bieten ab Juli 2015 einen stimmigen Auszug aus der heimischen Weinlandschaft. Abgerundet wird die Weinkarte durch einen für die Mercure Hotels exklusiv hergestellten Grünen Veltliner „Haidthal“ 2014 vom Bioweingut Johannes Zillinger.**

**Mit mehr als 11.000 verkauften Flaschen in Österreich konnte Grands Vins Mercure in den letzten Jahren die Nachfrage an glasweise ausgeschenkten heimischen Weinen in ihren Restaurants mehr als verzehnfachen.**

Knapp 50 vinophile Persönlichkeiten trafen Anfang Mai im Mercure Wien Westbahnhof im Festsaal zusammen, um unter der Leitung von Harald Wurm und Martin Widemann vom NÖ Sommelierverein die österreichische Grands Vins Mercure Weinkarte 2015/16 zu erstellen. „Unsere Gäste schätzen die hochwertige und vielschichtige Grands Vins Mercure Weinkarte sehr. Mittlerweile sind die Grands Vins zu einem einzigartigen Markenzeichen der Mercure Hotels geworden.“, freut sich Roland Hamming, Direktor des Mercure Grand Hotel Biedermeier Wien und Projektverantwortlicher der Grands Vins Mercure in Österreich. Die 16 Weine, die im Mercure Wien Westbahnhof als Sieger hervor gingen, sind ab Juli ein Jahr lang in allen elf österreichischen Mercure Hotels erhältlich. Die facettenreiche Jury, zusammengesetzt aus Wein Experten und Accor Hotelgästen, beleuchtete 48 Weine aus unterschiedlichen Blickwinkeln. Fachliche Expertise und individueller Geschmack waren die ausschlaggebenden Faktoren beim Ranking der Weine.

### **Austria Selection N°2**

Während es die Grands Vins Mercure Weinkarte bereits seit 1983 gibt, untermalt heuer erst zum zweiten Mal eine spezielle „Austria Selection“ die Grands Vins Mercure. Ausgewählt wird diese von einer Projektgruppe gemeinsam mit den Mercure Mundschenken, die speziell geschult wurden und über ein fundiertes Know-how verfügen, um die Gäste bei der Wahl ihres Weins fachkundig zu beraten. Sie kürten den Grünen Veltliner „Haidthal“ 2014 vom Bioweingut Johannes Zillinger. Die Trauben für diesen Wein wurden teils in Amphoren vergoren und teils klassisch ausgebaut, das Endprodukt Grüner Veltliner „Haidthal“ 2014 zeichnet sich durch ein gelbfruchtiges, vielschichtiges und mineralisch geprägtes Geschmacksprofil aus.

### **Die 16 Siegerweine von Carnuntum bis in die Südsteiermark**

Zu den 16 Siegerweinen zählen sieben Weißweine, acht Rotweine und ein Roséwein. Als Herkunfts-Weinbaugebiete spiegeln Carnuntum, Wagram, Neusiedlersee, Südburgenland,

Thermenregion, Wien und Südsteiermark Österreichs vielfältige Weinlandschaft wieder. Ob als Speisenbegleiter in den Mercure Restaurants, an den Mercure Bars, aus der Minibar oder als Mitbringsel – die Grands Vins Mercure können glas- oder flaschenweise genossen werden. Derzeit liegt der Verkauf der österreichischen Grands Vins Mercure bei rund 11.000 Flaschen pro Jahr.

### Ein Auszug aus den Gewinnerweinen

- Sauvignon Blanc Kitzacker 2014, Weingut Wohlmuth, Kitzack-Fresing/Südsteiermark
- Chardonnay Kreuzjoch 2014, Weingut Sommer, Donnerskirchen/Neusiedlersee- Hügelland
- Eisenberg DAC Reserve Kokomandl 2012, Weingut Helmut Poller, Höll/Südburgenland
- Merlot Haidacker 2012, Weingut Walter Glatzer, Göttlesbrunn/Carnuntum

### Über Grands Vins Mercure

*Basis der Mercure Philosophie ist die Regionalität. Die Gäste von Mercure können den lokalen Bezug buchstäblich schmecken, denn das kulinarische Angebot der Restaurants ist stark von regionalen Einflüssen geprägt. Um diese Verankerung zu Produkten der Umgebung noch stärker zu betonen, bietet Mercure seit 1983 die Weinkarte der „Grands Vins Mercure“ an – eine exklusive Auswahl aktueller, regionaler Spitzenweine, die sich durch ihre Vielfalt und ein attraktives Preis-Genussverhältnis auszeichnen. Die Weinkarte genießt die Anerkennung der gesamten Weinbranche und ist so zu einem Identitätsmerkmal der Marke geworden. Damit der Gast mit den ausgesuchten Spitzenweinen exzellent beraten wird, steht das Mercure Servicepersonal im Restaurant mit geprüfter Fachkenntnis zur Seite. Seit 1995 spielen auch in Österreich die Mercure Servicemitarbeiter eine zentrale Rolle als Botschafter der Grands Vins Mercure. Ihre Aufgabe ist es, die Gäste fachkundig zu beraten, in ihrer Wahl zu bestärken oder den passenden Wein zum gewählten Gericht zu empfehlen. Das Mercure Servicepersonal wird jedes Jahr speziell für die Grands Vins Mercure Weinkarte geschult. Sie sind Weinberater aus Leidenschaft und Mitarbeiter mit entsprechender Zusatzqualifikation.*

**Bild 1: (v.l.n.r) Harald Wurm (Präsident des NÖ Sommeliervereins), Johannes Zillinger (Winzer), Roland Hamminger (Direktor Mercure Grand Hotel Biedermeier, Projektleiter Grands Vins Mercure Österreich) und Martin Widemann (Vizepräsident des NÖ Sommeliervereins) bei der Grands Vins Mercure Blindverkostung.**  
© Rudolf Schmied

**Bild 2: Der Grüne Veltliner „Haidthal“ 2014 vom Bioweingut Zillinger ist die Grands Vins Mercure Austria Selection No2 vinifiziert.** © Rudolf Schmied

Weitere Informationen über Mercure unter <http://www.mercure.com>

### Über Mercure

*Mercure ist die nicht standardisierte Mittelklassen-Marke von Accor. Durch ihre lokale Verankerung sind die Mercure Hotels jeweils sehr individuell geprägt. Bei der Qualität sind sie jedoch einheitlich den hohen Mercure Ansprüchen verpflichtet. Sie werden von passionierten Hotelfachleuten geführt. Jedes dieser Hotels, ob in Innenstadtlage, am Meer oder in den Bergen, vermittelt sowohl Geschäfts- als auch Freizeitreisenden immer ein ganz besonderes Erlebnis. Mit über 700 Hotels in 53 Ländern bietet Mercure eine echte Alternative zur standardisierten Hotellerie und zu den unabhängigen Hotels.*

Accor, weltweit führender Hotelbetreiber mit 480.000 Zimmern in 3.800 Hotels, ist in 92 Ländern mit 14 international anerkannten Marken präsent. Der aus zwei Einheiten bestehende Konzern stellt seine doppelte Kompetenz als Hotelbetreiber und Franchisegeber (HotelServices) wie auch als Eigentümer und Investor (HotelInvest) in den Dienst seiner Kunden und Partner. Im Luxus/Upscale-Segment (Sofitel, Pullman, MGallery, Grand Mercure, The Sebel), im Midscale-Segment (Novotel, Suite Novotel, Mercure, Adagio) und im Economy-Segment (ibis, ibis Styles, ibis *budget* und HotelF1) entwickelt Accor seine Konzepte permanent weiter, um die Erwartungen von Geschäftsreisenden und Urlaubern überall auf der Welt optimal zu erfüllen. Die Gruppe verfügt über eine leistungsfähige digitale Umwelt, insbesondere das Buchungsportal [accorhotels.com](http://accorhotels.com), die markenspezifischen Websites und das Kundenbindungsprogramm Le Club Accorhotels. In Deutschland ist Accor mit rund 340 Hotels der Marken Sofitel, Pullman, MGallery, Novotel, Suite Novotel, Mercure, Adagio, Adagio Access, ibis, ibis Styles und ibis budget vertreten.

Die 170.000 Mitarbeiter der Accor Hotels haben vielfältige Möglichkeiten zur Weiterentwicklung. Im Rahmen der Académie Accor engagiert sich der Konzern für die Weiterbildung und persönliche Entwicklung aller seiner Mitarbeiter. Seit der Gründung des Konzerns vor über 45 Jahren steht die Innovation im Zentrum seiner Strategie mit dem Ziel, die Kundenerwartungen zu erfüllen und eine nachhaltige und verantwortungsvolle Hotellerie aufzubauen.

**Medienkontakt:**

**Accor Central Europe**

Corporate Communications, Public Relations & CSR

Eike Alexander Kraft – Vice President

Liv Böing – Manager Communication

Tel: +49 (0) 89/63002 111

E-Mail: [presse.deutschland@accor.com](mailto:presse.deutschland@accor.com)

**Dialogium – Agentur für Kommunikation**

Clemens Swatonek

Tel. +43 1 81 30 222 - 70; Fax DW 99

E-Mail: [swatonek@dialogium.at](mailto:swatonek@dialogium.at)

**Service für Journalisten**

Die Accor PressCorner Österreich <http://www.accor.com/presse/austria>