
WINZERBATTLE MÜLLER-CATOIR VS. SEEGER

Samstag, 17. Mai 2025

Spannender Wein- und Genussabend im Gutshaus am Mandelring: Das große Winzerbattle zwischen Müller-Catoir und Seeger

Am vergangenen Samstag fand im Gutshaus am Mandelring ein außergewöhnliches Event statt, das Weinliebhaber und Feinschmecker gleichermaßen begeisterte. Gemeinsam mit der renommierten Sternköchin Hedi Rink vom Restaurant Urgestein* traten die VDP.Weingüter Müller-Catoir und Seeger in einem spannenden Battle gegeneinander an, um die perfekte Weinbegleitung zu einem exquisiten 5-Gänge-Menü zu präsentieren.

Der Abend begann mit einem stilvollen Empfang, bei dem die Gäste die Gelegenheit hatten, die kreative Atmosphäre zu genießen und sich auf einen genussvollen Abend einzustimmen. Im Rahmen des Events wurden die Weine der beiden Weingüter in einem direkten Vergleich serviert, begleitet von kulinarischen Highlights, die keine Wünsche offenließen.

Das Menü im Überblick:

Olivenbrot / Aioli / Olivengremolata

Gebeizter Saibling / Spargel als Mousse und Salat

Müller-Catoir: 2020 Haardter Bürgergarten Riesling 1G | VDP.Erste Lage trocken

vs.

Seeger: 2023 Sauvignon Blanc „S“ | VDP.Erste Lage trocken

Weißer Tomatensuppe / eingelegte Tomaten / Tomatengrisini / Raviolo

Müller-Catoir: 2021 Haardt Scheurebe | VDP.Ortswein trocken

vs.

Seeger: 2024 Auxerrois | VDP.Erste Lage trocken

Krustenterrissotto / Bisque / Quenelle

Müller-Catoir: 2024 Neustadt „V“ Chardonnay | VDP.Ortswein trocken

vs.

Seeger: 2024 Weißer Burgunder AS | VDP.Erste Lage trocken

Marshmallow von Campari und Calamansi

Lammragout / Süßkartoffelstampf

Müller-Catoir: 2020 Haardter Herzog Spätburgunder 1G | VDP.Erste Lage

vs.

Seeger: 2022 Spätburgunder S | VDP.Erste Lage trocken

Rhabarber / weiße Schokolade / Mandeln

Müller-Catoir: 2017 Herzog Rieslaner Auslese | VDP.Erste Lage edelsüß

vs.

Seeger: Blanc de Blanc Sekt | VDP.Erste Lage brut

Nach dem Genuss der vielfältigen Speisen und Weine wurde die Frage nach dem Sieger des Abends gestellt. Während Geschmack natürlich subjektiv bleibt, waren sich alle Gäste einig: Es gab an diesem Abend keine Verlierer, sondern nur Gewinner – das gemeinsame Erlebnis und die Freude am guten Essen und Wein.

Der Abend wurde durch die lebendige Atmosphäre und den Austausch zwischen Winzern, Köchin und Gästen zu einem unvergesslichen Erlebnis. Das Event zeigte eindrucksvoll, wie viel Leidenschaft und Handwerkskunst in der Wein- und Kulinarikszene der Pfalz steckt.

Wir danken allen Beteiligten für einen inspirierenden Abend und freuen uns schon auf das nächste große Genuss-Event!

