

# Kurpfälzer Schlosskugel® Mischung

Um dem Praliné als kleinem Kunstwerk und Krönung der Confiserie gerecht zu werden, wurden die luxuriösen Gourmetpralinés von dem Mediziner Dr. Claus Köster geschaffen und mit Hilfe der Confiserie Imping produziert. Aus vollster Überzeugung, dass Genuss als wesentlicher Teil zum Wohlbefinden beiträgt und grundlegend zum „gesunden Menschsein“ gehört, wurde von diesem Arzt die Philosophie der Schlosskugel geboren: Einmalige Auflagen von Pralinenkreationen aus Roh- und Grundstoffen höchster Qualität, besten Zutaten mit erlesenen Jahrgangswinen und Spirituosen, verbunden mit traditioneller Handwerkskunst, stets frischer Produktion, exklusiver Verpackung, regionalem und historischem Bezug, wie Schlösser, Kaiser, Könige und

Fürsten. Genuss als Spiegel für Lebensfreude und Luxus, verbunden mit der natürlichen Vielfalt und dem Zauber der Aromen hochwertiger Weine sind das Elixier der Creationen. Die Aromen werden gebunden und eingebettet in hochwertige Schokoladen und aufwendige Trüffelüllungen. Sie verbinden sich durch die hydrophilen und lipophilen Eigenschaften des Alkohols zu einzigartigen Feinstpralinés. Diese Schlosskugeln haben dann einzig und alleine ihre Daseinsberechtigung darin, dass sie dem Genussmenschen zeitnah ihre geschmacklichen Geheimnisse offenbaren.

In der Kurpfalz besteht seit Jahrhunderten eine tiefe Verbundenheit zum Wein. Neben idealen klimatischen Bedingungen und besten Böden hat schon Kur-

fürst Carl Theodor die Weinkultur gefördert. Er residierte in Heidelberg und Mannheim und ließ das Heidelberger Fass bauen, welches noch heute mit 222.000 Litern Fassungsvermögen im Schloss zu Heidelberg bewundert werden kann. Die in kleiner Auflage produzierte Kurpfälzer Schlosskugel-Mischung wurde für einen persönlichen Kreis „hochgeschätzter Menschen“ produziert. Nur über einen exklusiven Zugang kann man den Geschmack dieser kleinen Kunstwerke kennenlernen. Neben dem beschränkten Zugang ist die produzierte Menge auch begrenzt. Sind die Pralinés einmal „vergessen“, so bleibt nur die Erinnerung. Schlosskugeln werden jeweils mit ausgewählten und begrenzten Jahrgangswinen hergestellt, die in der Verkostung einmalig bleiben.



## Mannheimer Schlosskugel

Mannheim feiert sein 400jähriges Bestehen. Aus diesem besonderen Anlass wurde diese Schlosskugel als außergewöhnliche Creation der Stadt gewidmet. Für dieses Geschenk wurde in der Trüffelpraline der mehrfach ausgezeichnete Muskateller Tresterbrand „EXTRACT der Destillerie Thomas Sippel“ verwendet. Natürliches Erdbeermark und die weiße Kuvertüre mit einem Hauch an Vollmilchschokolade verleihen dieser Praline die besondere Noblesse, welche an die kurfürstliche Zeit Mannheims erinnert. Als Dank und bleibende Erinnerung geht ein Teil des Erlöses zur gemeinnützigen Verwendung treuhänderisch an den Lions-Club „Mannheim Schloss“.



## Deidesheimer Schlosskugel

Weißweintrüffelpraliné, mit einem Mantel aus zarter Vollmilchschokolade. In ihr schlummert ein trockener Riesling Spätlese „Großes Gewächs – Freundstück Forst“ vom Deidesheimer Weingut Reichsrat von Buhl. Dieses zählt seit mehr als 150 Jahren zum Kreis der renommiertesten Weingüter Deutschlands. Hochrangige Parfümeure beschreiben die Weinaromen wie folgt: „Eine Note von ungerösteter Erdnuss, Kopfaromen von Agrumen (Zitrusfrüchte) bis hin zu Zesten der Bergamotte und der Pampelmuse mit einem Hauch von Pfirsich und Rosenblatt“. Ein wahrliches Feuerwerk für den Geschmackssinn des Genussmenschen und Pralinéliebhabers.



## Heidelberger Schlosskugel

Rotweintrüffelpraliné, umhüllt von Zartbitterschokolade. Der in ihr eingebettete Wein wuchs auf der Heidelberger Sonnenseite „Ob der Bruck“ mit beneidenswertem Blick auf das altherwürdige Schoß Heidelberg. Goethe, so wird behauptet, habe gesagt, dies sei wohl der schönste Weinberg Deutschlands. Der von dem Weingut Adam Müller gekelterte trockene Spätburgunder Spätlese ist reich an verführerischer Vanille und dichten Pfefferaromen. Man meint, man könne mit diesem Rotwein die Sonne und den herrlichen Blick auf das Heidelberger Schloss heraus-schmecken.