



Toscana meets Wagram“ - heisst es am 28.4.2018 im Chasa Montana. Eine der traditionsreichsten Weinbauregionen der Welt trifft auf die jüngste Weinbauregion Österreichs...

MONTEVERRO - heimlich gefeiert von den renommiertesten Wein-Päpsten à la Robert Parker, Renè Gabriel & Co und als wahrer Insider unter Weinliebhabern gehypt, ist das Weingut aus dem Süden der Maremma somit längst an der Weltspitze angekommen - höchste Zeit die Weine zu probieren! Andreas Comploj von Monteverro wird für Sie die Weine zum Essen kommentieren.

WEINMANUFAKTUR CLEMENS STROBL - Knapp 1000 km weiter nördlich befindet sich der Wagram, die Zukunftsregion Österreichs. Meterdicke Lössböden bilden die Basis für besonders finessenreiche und burgundische Weine. Die Region am Donauström ist die Heimat des Grünen Veltliners, des Roten Veltliners und des „teuersten“ Pinot Noirs Österreichs, welcher selbst Romanée Conti bei Blindverkostungen in die Schranken wies. Clemens Strobl, ein aussergewöhnlicher Winzer mit Kultpotenzial, dessen Weine ihresgleichen suchen, präsentiert ein „Best of“ der vergangem Jahrgänge. Die Weingüter ergänzen sich perfekt: finessenreiche, elegante & vibrierende Weine aus Österreich treffen auf charaktervolle, authentische Weine mit Frucht, Power & samtiger Intensität aus der Toskana.

APERÓ UM 19:00 UHR

GRÜNER VELTLINER DONAUSCHOTTER 2017, STROBL

(Apéro & Häppchen in der Küche - schauen Sie Sternekoch Bernd Fabian beim Vorbereiten Ihres Menüs auf die Finger)

RIESLING ROSENBERG 2016, STROBL

(Variation vom Tafelspitz mit Krenmousse, Pfirsich & Gartengurke)

CHARDONNAY 2014, MONTEVERRO VS

GRÜNER VELTLINER SCHRECKENBERG 2015, STROBL

(Geschmorter Spargel mit Süswassergarnele „Hot & Spicy“)

PINOT NOIR HENGSTBERG 2015 AUS DER DOPPELMAGNUM, STROBL

(Kinn vom Bio-Schwein mit Erbse, Kartoffel & Liebstöckl)

TERRA DI MONTEVERRO 2014, MONTEVERRO

(Lasagnette vom Wildschwein mit Sellerie, Bohnen & Zwetschke)

TINATA 2010, MONTEVERRO

(Seeteufelmedaillon mit weisser Specksauce, Linsen & Karotte)

MONTEVERRO 2008 VS. MONTEVERRO 2013, MONTEVERRO

(Rosa gebratenes Rib Eye Steak mit Topinambur, Broccoli & Estragon)

RIESLING PFAFFENBERG PRIVAT 2016 (süß), STROBL

(Das Beste vom Tiroler Bauerntopfen mit Rhabarber & Minze)

**SAMSTAG,
28. APRIL 2018
19:00 UHR**

Apéro, 8-Gang Degustationsmenü aus der Sterneküche von Bernd Fabian mit Weinbegleitung, Wasser & Kaffee

Nur Event

CHF 199.- p. P.

mit Übernachtung:

ab CHF 369.- p. P.

INFO & BUCHUNG

T: +41 81 861 90 00

Mail: reservation@zegghotels.ch