

Essen!

Reden wir darüber.

Essen ist in aller Munde! Was für ein schönes Wortspiel! Essen – ein Grundbedürfnis eben. Aber sollte es nicht viel mehr auch eine Lebensprämisse sein **qualitätsvoll** zu essen? Natürlich! Die Trendumkehr hat endlich begonnen. Es wird geschlemmt, über Essen geredet, diskutiert und gestritten.

Jeder Fernsehsender schmückt sich mit seiner eigenen Kochsendung. Sterneköche werden zu Stars. Kochbücher werden nahezu inflationär gedruckt. Bei privaten Einladungen überschlagen sich die Hobbyköche mit unwändig gekochten Menüfolgen und fast jeder hat schon seinen Bio-Bauern an der Hand, der ihn mit regionalen Schmankerln versorgt.

Angesichts dieser Tatsachen geht uns das Herz auf. Wie schön, dass Essen wieder an Wertigkeit gewinnt. Trotz diverser großer und kleiner Krisen wird in schöne und schnelle Autos investiert, in teuren Schuhen gelaufen und auf edle Zeitmesser geschaut. Und lange Zeit wurde dabei auf qualitativvolles Essen vergessen. Convenience Produkte wurden frei Haus geliefert und „schnell, schnell“ war wichtiger als „gut“.

Und genau hier hakt auch LöffelWeise ein. Der ursprüngliche Gedanke hinter dieser Gourmetreihe war eine Förderung des Austausches zwischen den Köchen der Arlberg-Gastronomie. Und natürlich ging es auch um Inputs von Außen. Darum wurden internationale Gast-



köche eingeladen. Nun geht die LöffelWeise-Reihe in ihre siebte Saison. Die Kommunikation zwischen unseren Köchen funktioniert. Es gibt mehr miteinander und weniger gegeneinander. Das ist schön. Wir wollen mehr:

Es ist unser Ziel mit LöffelWeise eine Plattform für qualitativ hochwertige Diskussionen zu schaffen bei der sich alles um gutes Essen, frische Zutaten, Lieferanten mit Handschlagsqualität und unverfälschten Produkten, kreative Menüs, feine Weine und ansprechende kulinarische Präsentationen dreht.

Genießen Sie. Trinken Sie den passenden Wein dazu. Diskutieren Sie. Vergleichen Sie. Zelebrieren Sie das Mahl. Schärfen Sie Ihre Sinne. Erleben Sie einen schönen Abend. Reden Sie darüber!

Guten Appetit!

Martin Prodingler + Peter Strolz
Initiatoren der LöffelWeise-Reihe

Veranstaltungen im Winter 2012 / 2013

	Seite
14. Dez 2012 Hotel Montana, Oberlech [alpine cuisine] 2.0.....	6
21. Dez 2012 Burg Hotel, Oberlech Walser Gourmet-Menü & Andi Kollwentz	8
17. Jan 2013 Romantik Hotel „Die Krone von Lech“..... Château Pichon-Longueville-Baron	10
18. Jan 2013 Hotel Kristiania, Lech Die wunderbare Welt der Anchalika Kijkanakorn ^{Part 1}	12
31. Jan 2013 Hotel Kristiania, Lech Die wunderbare Welt der Anchalika Kijkanakorn ^{Part 2}	16
1. Feb 2013 Almhof Schneider, Lech Anselm Seloisse	18
2. Feb 2013 Restaurant Aurelio's, Lech Lokaler Alpenfisch in Champagnerlaune	22
7. Feb 2013 Hotel Gasthof Post, Lech Das große Dutzend: Masseto	26
14. März 2013 Goldener Berg, Oberlech Weingut F.X. Pichler	28
20. März 2013 Goldener Berg, Oberlech Domaine Olivier Leflaive.....	32
21. März 2013 Romantik Hotel „Die Krone von Lech“..... Domaine de Bellene – Nicolas Potel	34
4. April 2013 Fux Restaurant+Bar, Lech Coche-Dury, Roulot & Co.	36
9. April 2013 Hotel Gasthof Post, Lech Das große Dutzend: Bruno di Rocca.....	38

Die Galamenüs und Events haben einen Einheitspreis von 190,- € (außer anders angeführt) inkl. Champagneraperitif, Weinbegleitung und Kaffee. Reservierung im jeweiligen Restaurant. Gutscheine: erhältlich bei der Lech Zürs Tourismus.

In Ausnahmefällen behalten sich die Veranstalter Änderungen bei Menü oder Weinen vor.



[alpine cuisine] 2.0

Power to the next generation! Zwei junge innovative Köche - Michael Ploner und Thomas Penz, Gewinner des Big Cooking-Contest 2012 und aktueller Österreichischer Vizestaatsmeister werden Sie an diesen Abend mit ihrem Menü „[cuisine.alpine] 2.0“ verwöhnen. Unterstützt werden die Beiden von ihrem Trainer Philipp Stohner.

Ein kreatives Menü der beiden jungen Kochkünstler wird Ihnen eine abwechslungsreiche Gaumenfreude bereiten.

Der Erlös des Abends kommt „Going for Gold“ zugute. Going for Gold fördert junge talentierte Sportler, die sich zum Ziel gesetzt haben, bei Olympia 2018 eine Medaille für Vorarlberg zu holen.

Die Familie Ortlieb, das [cuisine.alpine] Team und das Montana-Team freuen sich, Ihnen einen einzigartigen Abend zu bereiten!

Menüpreis inkl. Weinbegleitung: 125,- €

Hotel Montana, Oberlech

Freitag, 14. Dez 2012, Beginn 19.00 Uhr

Reservierung: +43 5583 2460, hotel@montanaoberlech.at

Das Menü

[stein.ofen] ^{amuse 1}

[kamin.feuer] ^{amuse 2}

[berg.kristall]

alpenlachs.[ganz.fein] / schnittlauch.[emulsion] /
beurre.rouge.[eiskalt]

[see.feld]

mais.[flüssig.fest.knusprig] /.reinanke.[klassisch] /
sauerampfer.[aggregatzustand]

[wald.boden]

rehrücken.[tannenzapfen] / steinpilze.[fest.flüssig] /
kräuter:[moos]

[föhn.sturm]

zitronen.thymian.[schnee] / veilchen.[wolke]

[alm.wiese]

kalb².[zart.rosa] / maronen.[knusprig] / hagebutten.[halbfest] /
wurzel.gemüse.[flaumig]

[heu.milch.käse]

heu.[kalte.luft] / milch.[creme] / bergkäse.[knusper]

[gipfel.glück]

waldbeeren.[in.texturen] / blütenhonig.[eiskalt] /
eisenkraut.[frische]

Walser Gourmet-Menü & Andi Kollwentz

„Das macht die wirklichen Großen unter den Winzern aus: ob kleiner oder grandioser Jahrgang, auf sie ist immer Verlass. Andi Kollwentz ist der Zehnkämpfer unter Österreichs Winzern, denn er versteht sich auf die unterschiedlichsten Disziplinen und ist in jeder Kategorie im Spitzenfeld zu finden ...“, schreibt Peter Moser vom Falstaff Magazin über dieses Traditionsweingut und bewertet es mit der Höchstnote von 5 Sternen.

Ihm zur Seite steht sein Vater Anton Kollwentz. Er, der Pionier des Burgenlandes, schöpft aus einem Erfahrungsschatz von 50 Winzerjahren.

Blaifränkisch und Chardonnay sind die dominierenden Reben im seit 1775 bestehenden Weingut.

Neben der peniblen weinbaulichen Arbeit, liegen die Erfolge der Familie Kollwentz wohl auch in deren Weinbergsbesitz begründet. Die Lagen am Südhang des Leithagebirges – klingende Namen wie Steinzeiler, Tatschler, Gloria, Steinmühle, Dürr, Point und Setz - zählen zu den ältesten und besten des Landes.

Burg Hotel, Oberlech

Freitag, 21. Dez 2012, Beginn 19.00 Uhr

Reservierung +43 5583 2291, info@burghotel-lech.com



Château Pichon-Longueville-Baron

Das Château Pichon-Longueville-Baron ist eines der berühmtesten Weingüter von Bordeaux. Seit der Bordeauxwein-Klassifikation von 1855 ist das Weingut als Deuxième Grand Cru Classé eingestuft. Es liegt in Pauillac gegenüber dem Schwestergut Château Pichon-Longueville-Comtesse de Lalande. Diese beiden Güter waren bis vor ca. 180 Jahren ein Gut - das Château Pichon-Longueville.

Die Rebflächen umfassen 73 ha und sind mit 60 % der Rebsorte Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 4 % Cabernet Franc und 1 % Petit Verdot besetzt. Die Reben sind durchschnittlich 30 Jahre alt. Die Gesamtproduktion des Gutes umfasst ca. 420.000 Flaschen Wein im Jahr, wovon ca. 40 % auf den Zweitwein „Les Tourelles de Longueville“ entfallen. Pichon Baron, wie das Gut auch kurz genannt wird, zeichnet sich durch einen Wein aus, der in sehr klassischer Pauillac-Machart entsteht.

Verkosten Sie mit uns einige der besten Jahrgänge dieses Château zu einem exzellenten Menü von Oliver Fleisch.

Küchenchef: Oliver Fleisch

Sommelier: Willi Hirsch

Ihre Gastgeber: Paul und Johannes Pfefferkorn

Kommentierte Degustation inklusive Menü, Aperitif, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee. (Preis pro Person: 235,- €)

Romantik Hotel „Die Krone von Lech“

Donnerstag, 17. Jan 2013, Beginn 19.00 Uhr

Reservierung: +43 5583 2551

email@romantikhotelekrone-lech.at

Das Menü

Variation von Crosnes und Schinken

Gekühlter Hummer in zartem Zitronen-Coralgelee,
weiße Bohnen und Pfifferling-Velouté

Taubenkotelette & Geflügelleber
Trauben, Oliven und Kastanien

Kürbisgratin mit
geschmortem Rinderherz und Trüffel

Kalte Brunnenkresse Samtsuppe mit Jakobsmuschel und Kaviar

Kotelette und Filet vom Reh an leichter Pfeffersauce
dazu in Brioche gebackene Gänseleber

Geschmorte Quitte mit Vanille-Haselnusseis
und Whiskycreme

Die wunderbare Welt der Anchalika Kijkanakorn^{Part 1}

Thai meets Riesling- & Champagner-Raritäten

Diesen Winter begrüßen wir Anchalika Kijkanakorn und Ihre wunderbare Welt des Genusses. Sie bringt Ihren Küchenchef Pitipong Traisri mit sowie viel Exotisches aus Thailand und einen Hauch von South East Asia. Michael Unger präsentiert dazu eine Auswahl Deutscher Rieslinge und Champagner-Raritäten. Wie immer steht sein Name für höchste Qualität; die Creme de la Creme der Weinmacher geht bei ihm ein und aus.

Freuen Sie sich mit uns bereits auf einen spannenden Abend rund um Kultur und Kulinarik. Die Farben Asiens. Aleenta und Akaryn sind viel mehr als Boutique Hotels – elegantes „effortless“ Understatement, Ruhe und Frieden. Die wahr gewordene Vision von Anchalika Kijkanakorn! Anchalika und Michael erzählen uns beim Signature-Begrüßungsdrink mehr über Ihre exotische Welt.

Kristiania, Lech

Freitag, 18. Jan 2013, Beginn 19.00 Uhr

Reservierung: +43 5583 2561, info@kristiania.at

Das Menü

Yam Pla Duk Foo

Kristallfisch, Grüne Mango, Cha Pu Blatt, Schalotten,
Chilli, Koriander, Erdnüsse

Cho Muang

Knödel, Pomelo & Red Bull, Knoblauch, Lotus

Tom Yum Nuea

Scharfe & Saure Zitrusfrucht, Zitronengras,
Kaffir Limette, Galgant

Lukvua

Bries, Reis Popkorn, Grüner Curry, Aubergine,
Süßer Basilikum

Moo Sam Chun

Schweinebauch, Lokhii, Sago

Conclusion

Kaffir Limettenzobel, Toddypalmen Frischkäse,
Nam Wha Banane, Schraubenbaum, Cashewkerne



Die wunderbare Welt der Anchalika Kijkanakorn^{Part 2}

Bangkok à la français meets Bonneau du Matray

Diesen Winter begrüßen wir Anchalika Kijkanakorn und Ihre wunderbare Welt des Genusses. Es kocht Ihr Küchenmeister Jean Luis Leon – „der“ französische Koch Bangkoks. Er bringt viel Exotisches aus Thailand und einen Hauch von South East Asia mit. Dazu wird uns Jean Charles Le Bault de la Mornière seine prestigeträchtigen Corton-Charlemagne Weine präsentieren. Wußten Sie, dass Bonneau de Martray das einzige Weingut des Burgund ist, welches nur Grand Cru Weine produziert? Jean Charles' Ziel ist es, seinen Corton-Charlemagne dem Terroir entsprechend an die Spitze aller in dieser Lage erzeugten Weine zu plazieren. Der Corton-Charlemagne von Bonneau du Martray verbindet stets Volumen mit Finesse und reintönige Frucht mit Komplexität.

Freuen Sie sich mit uns bereits jetzt auf einen spannenden Abend rund um Kultur und Kulinarik. Die Farben Asiens. Aleenta und Akaryn sind viel mehr als Boutique Hotels – elegantes „effortless“ Understatement, Ruhe und Frieden. Die wahr gewordene Vision von Anchalika Kijkanakorn! Anchalika und Jean Charles erzählen uns beim Signature-Begrüßungsdrink mehr über Ihre exotische Welt.

Kristiania, Lech

Freitag, 18. Jan 2013, Beginn 19.00 Uhr

Reservierung: +43 5583 2561, info@kristiania.at

Das Menü

Luftiger Ziegenkäse

Oliven, Pfirsiche, Pumpernickel, Grünes Gemüse

Jakobsmuscheln

Zuckermais, Pancetta, Kaffee, Alge

Kaiserhummel

Apfelweinluft, Karfiol, Artischocke, Anis, Crème Fraiche

Taube

Süßkartoffel, Mole, Avokado, Schalotten

Kalb

Grapefruit, Tamari, Schwarzwurz, Getreide, Buttermilch

Fester Daquiri

Banane, Erde, Kokosnussgel, Alter Rum



Almhof Schneider
Lech

Anselm Selse

Anselm Selse gilt unter Kennern als der „speziellste Weinmacher der ganzen Champagne“. Jedenfalls war er Schule bildend: keiner hat die Entwicklung der selbständigen kleineren Produzenten, die sich als „Weinmacher“ verstehen, in der Champagne als Gegengewicht zu den großen kommerziellen Häusern geprägt wie er; keiner hat einen so unvergleichlichen Stil von Champagner geschaffen wie er. Heute genießt Anselm Selse Kultstatus. Auf dem Schild zu seiner Einfahrt steht: „*Sorry, we have no Champagne available. We do not do visits or tastings*“.

Selse ist das lebende Beispiel dafür, dass die konsequente und kompromisslose Verfolgung einer eigenen Vorstellung, wie ein Produkt zu sein hat, die Kraft hat, eine ganze Region zu verändern.

Hotel Almhof Schneider, Lech

Freitag, 1. Februar 2013, Beginn 19.00 Uhr

Reservierung: +43 5583 3500, info@almhof.at

Puier dans les profondeurs de la Craie
La lumière du Vin



JACQUES SELOSSE

VINS DE CHAMPAGNE AVIZE



Lokaler Alpenfisch in Champagnerlaune

...lautet das Motto für den diesjährigen LöffelWeise-Abend im Aurelio's Restaurant des Hotel Aurelio.

Küchenchef Christian Rescher verwöhnt Sie mit Kreationen lokaler Alpenfische vom Fischteich Zug, dazu servieren wir Ihnen Veuve Clicquot Champagner. Das Menü reicht von der Berglachsforelle über die Bachforelle bis hin zum Bodensee Zander und Eismeersaibling, mit der perfekten Begleitung für jeden Gang, vom Häppchen bis zur süßen Versuchung.

Lassen Sie sich verführen und genießen Sie einen prickelnden Abend im Aurelio Lech!

Restaurant: Aurelio's, Lech

Samstag, 2. Feb 2013, Beginn 19.00 Uhr

Reservierung: +43 5583 2214, office@aureliolech.com

Das Menü

Häppchen

Berglachsforelle
mit Kuku und Kräutern

Bachforelle & Gewürzrauch
mit Paprika, Apfel und Avocado

Bodensee Zander
mit Gurke, Sauerrahm und Pommerysenf

Limonenkresse
mit Sechuan Button

Eismeersaibling & Kaviar
mit Eiszapfen, Walnüssen und Borrage Cress

Bergkäse
mit Radicchio, Kartoffel und Anisblüten

Die süße Versuchung aus der Erde
Serviert in zwei Gängen



Herzlichen Dank!

Das große Dutzend: Masseto

„Masseto ist der Windhauch vor und die Ruhe nach dem Sturm.“

Der Masseto ist der Kult Merlot Italiens. Dieser Merlot zusammen mit den lehmhaltigen Böden ist die perfekte Verbindung für eine unverwechselbare Ausdruckskraft. Durch die optimale Ausreifung, 24 Monate im neuen französischen Eichenholz, wird der Masseto dicht, kraftvoll und gleichzeitig samtig – schmelzig.

Von Anbeginn dieser Saison führt Herr Johann Zusser, die Küche im Relais & Châteaux Hotel Gasthof Post. Bisher begeisterte dieser seine Gäste im Relais & Châteaux Hotel Schloß Dürnstein in der Wachau. Nun hat er bei uns das Vergnügen zusammen mit unserem Gastkoch Herrn Thomas Rode Andersen, das Löffelweise – Menü für Sie zu kreieren.

Seit 13 Jahren arbeitet Herr Thomas Rode Andersen im Relais & Châteaux Restaurant Kong Hans Kaelder in Dänemark. Dort bringt er den Gästen seine Idee, eine internationale Küche zu realisieren, in der sich die französische Tradition und die skandinavische Identität vereinen, näher:

Moderator: Axel Heinz (Weinmacher)

Preis pro Person: 250,- €

Hotel Gasthof Post, Lech

Donnerstag, 7. Feb 2013, Beginn 19.00 Uhr

Reservierung: +43 5583 2206, info@postlech.com

Die Jahrgänge der Weine zum Menü

| Masseto 1993

| Masseto 1996

| Masseto 1997

| Masseto 1999

| Masseto 2000

| Masseto 2001

| Masseto 2002

| Masseto 2003

| Masseto 2004

| Masseto 2005

| Masseto 2006

| Masseto 2007



Weingut F.X. Pichler

Ein Abend ganz im Zeichen von Österreich! Seinen besten Weißweinen aus der Wachau, mit einem Rotwein aus der Familie aus dem Burgenland und einem grandiosen Essen mit heimischen Produkten – originell verfeinert!

Philosophie des Weingutes F.X. Pichler: „Wir wollen Weine keltern die ein getreues Abbild des Jahres, des Bodens und des speziellen Mikroklimas der Wachau sind. Die feinen Nuancen der jeweiligen Lage sollen in ihrer vielschichtigen Einzigartigkeit spürbar und schmeckbar sein. Die Voraussetzungen dafür sind: ausschließlich Handlese in mehreren Durchgängen der hochwertigsten, physiologisch reifsten Trauben; schonende Verarbeitung und traditioneller Ausbau der Weine im großen Eichenholzfass; konsequenter Verzicht auf jegliche Aufzuckerung, Schönung und Konzentration sorgen für Natürlichkeit und Nachvollziehbarkeit unserer Qualität. Unsere Vinifikation basiert auf den Richtlinien des Codex Wachau.

Für uns sind der Jahrgangszyklus und die Vinifikation vergleichbar mit der Geburt eines Menschen. Auch der Wein bedarf im Laufe seines Entwicklungsprozesses der Zuneigung, der Pflege und der Führung bis hin zu seiner Vollkommenheit.“

Hotel Goldener Berg, Oberlech

Donnerstag, 14. März 2012, Beginn 19.00 Uhr

Reservierung: +43 5583 2205, info@goldenerberg.at

Menü und Weine

| Grüner Veltliner, Klostersatz, 2012, FX Pichler, Wachau

Mousse vom Bauernschinken

Bergpfeffer, Paradeiser, Babymangold

| Grüner Veltliner, Liebenberg, 2010, FX Pichler, Wachau

Praline vom Zuger Gebirgslachs

Kren, Kerbel, Kaviar, Kresse

| Riesling, Loibenberg, 2009, FX Pichler, Wachau

Melange von der Petersilienwurzel

Kakaoerde, Trüffel

| Grüner Veltliner, „M“, 2008, FX Pichler, Wachau

Rieslingsbeuschelravioli

Schnittlauchcreme, Laugensand, Sauerrahmluft

| Riesling, Loibenberg, 2006, FX Pichler, Wachau

Zwetschgensorbet

Nelken, Zimtbisquit

Ländle Kalb

Filet, Zunge, Bries, Sellerieflan, Spinat, Röstzwiebeln

| Riesling, Kellerberg, 2004, FX Pichler, Wachau

Geschmolzener Bergkäse

Schwarze Nüsse, Weintraubenchutney

| Cuvée Arachon T. FX. T, 2004, FX Pichler, Horitschon, Mittelburgenland

Schokoladenauflauf

Zirbeneis, Johannisbeer, Akazienhonig

| Grüner Veltliner, Loibenberg, 2003, FX Pichler, Wachau





Domaine Olivier Leflaive

Das Burgund ist weltbekannt für seine Chardonnays und Pinot Noirs, die oft in kleinsten Weingärten erzeugt werden. Die Unterschiedlichkeit der einzelnen Terroirs ist immens. Generaldirektor Jean Soubeyrand begleitet das Menü des Goldenen Berg mit Weinen des Hauses Olivier Leflaive. Zu jedem Gang wird ein Wein einer ausgesuchten Lage aus zwei verschiedenen Jahrgängen serviert, um Ihnen den Einfluß des Jahrgangs auf das jeweilige Terroir näher zu bringen.

Hotel Goldener Berg, Oberlech

Mittwoch, 20. März 2013, Beginn 19.00 Uhr

Reservierung: +43 5583 2205, info@goldenerberg.at



Das Menü

Beef Tatar vom Charolaisrind
Sauce Gribiche / Toast / Raucherde / Verveine

Flusskrebse
Gin / Bitter Lemon / Zitrone / Tomate

Consomme Double
Blätterteig / Karottenstroh / Ochsenchwanz

Duett vom Bressehuhn
Brust Sous Vide / Gebackene Keule / Erbsen / Silberzwiebeln

Rehrückenfilet
Baumkuchenmantel / Wildkräuter / Maronen / Waldpilze

Gougeres
Windbeutel / Brillat Savarin / Rosa Beeren

Poires belle dijonnaise
Birnen / Joahnnisbeersorbet / Cuvertüre

Domaine de Bellene – Nicolas Potel

Bellene – Belena – Belenos – Beaune

Der Name des Weingutes Bellene geht auf die Stadt Beaune zurück. Das Bestreben der Domaine, typische Weine aus Beaune zu machen, zeigt sich bereits im Namen.

Im Jahr 2005 erwarb Nicolas Potel das Weingut und begann mit einer sehr aufwendigen Sanierung. Bei diesen Bauarbeiten verfolgte Potel den Ansatz, vor allem die Umwelt, die Natur und die Terroirs zu schützen. Ziel ist es, Weine nur von Rebstöcken zu gewinnen, die älter als 35 Jahre sind. Das gesamte Gut wird biologisch bewirtschaftet, um den Ausdruck des Terroirs in die Flasche zu bekommen. Die Weine sind weltweit durch ihren typischen Sortencharakter und den authentischen Ausdruck der Lage und Region bekannt. Neben unzähligen „Village“-Lagen sind auch einige der besten 1-er Crus von Beaune im Besitz dieser Domaine.

Nützen Sie diese einmalige Chance, mit Nicolas Potel zusammen einige seiner außergewöhnlichen Weine zu verkosten.

Küchenchef: Oliver Fleisch

Sommelier: Willi Hirsch

Ihre Gastgeber: Paul und Johannes Pfefferkorn

Kommentierte Degustation von Nicolas Potel inklusive Menü, Aperitif, Weinbegleitung, Mineralwasser und Kaffee

(Preis pro Person: 235,- €)

Romantik Hotel „Die Krone von Lech“

Donnerstag, 21. März 2013, Beginn 19.00 Uhr

Reservierung: +43 5583 2551

email@romantikhotelkrone-lech.at

Das Menü

Urkarotte und Kaninchen

Zuger Almlachs mit Ravioli von Meeresschnecken
auf Gemüsefond und Bärlauchpistou

Geschmorter Kalbsschwanz
auf einer Creme von Zuckerschoten

Frikassee vom Poulet de Bresse mit Flusskrebsen
dazu Geflügelleberflan und Estragon-Sabayon

Gedünstete Morcheln und knusprige Sot-l'y-laisse
auf Mesclun-Salat

Filet vom Chalosse Rind mit Gänseleber gefüllt
an kräftiger Trüffelessenz

Mille feuille von Bouchon de Chèvre
mit Traubensorbet, sautierten Feigen und Fleur de Sel



Coche-Dury, Roulot & Co.

Das kleine Dorf Meursault beherbergt einige der besten Lagen für die feinsten Chardonnays dieser Welt. Produzenten wie Jean-Francois Coche-Dury, Guy Roulot oder Pierre Morey-Blanc vorzustellen, hieße Eulen nach Athen zu tragen. Bei dieser Verkostung gesellen sich die Weine des Jean Philippe Fichet zur illustren Runde. Alle vier haben eines gemeinsam. Ihre Weine sind nicht unbedingt typisch für Meursault, welche für gewöhnlich eher durch Konzentration, als durch Finesse glänzen.

Die Veranstaltung beginnt schon um 16:00 Uhr und wird den Charakter eines Weinworkshops haben, an dem es 12 Weine aus den Jahrgängen 2007, 2008, 2009 geben wird.

Im Anschluß reichen wir Fingerfood aus Peter Brandners Küche.

Fux Restaurant+Bar, Lech

Donnerstag, 4. April 2013, Beginn 16.00 Uhr

Reservierung: +43 5583 2992, fux@fux-mi.net

Die Weine des Workshops

| Champagne Blanc de Blanc, Eric de Soussa, Avize

| Meursault AC, Domaine J. F. Coche-Dury, 2009

| Meursault AC, Domaine J. F. Coche-Dury, 2008

| Meursault AC, Domaine J. F. Coche-Dury, 2007

| Meursault Tesson Clos de Montplaisir, Domaine Guy Roulot, 2009

| Meursault Tesson Clos de Montplaisir, Domaine Guy Roulot, 2008

| Meursault Tesson Clos de Montplaisir, Domaine Guy Roulot, 2007

| Meursault Tesson, Domaine Pierre Morey-Blanc, 2009

| Meursault Tesson, Domaine Pierre Morey-Blanc, 2008

| Meursault Tesson, Domaine Pierre Morey-Blanc, 2007

| Meursault Le Tesson, Domaine Jean Philippe Fichet, 2009

| Meursault Le Tesson, Domaine Jean Philippe Fichet, 2008

| Meursault Le Tesson, Domaine Jean Philippe Fichet, 2007

Das große Dutzend: Bruno di Rocca

Roccaldi Acuti, der Winzer des Weinguts Vecchie Terre De Montefili, ist der große, alte Mann im Chianti Classico. Er ist bekannt für die betörenden, tiefgründigen Sangiovese-Kreationen. Gleich zwei Top-Weine streiten sich jedes Jahr um die Voranstellung. Bruno di Rocca (Ein Cuvée aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon) und andererseits der „Anfiteatro“.

Das Weingut liegt an einem verzauberten Ort, weit ab der Touristenströme, weit ab der Hektik. In dieser Abgeschlossenheit ist es fast selbstverständlich, dass einer auf den Kern stößt, sich auf das Wesentliche beschränkt und so einen Wein erzeugt, der unter jedem Aspekt einfach gut ist.

Johann Zusser und Relais & Châteaux Grand Chef Holger Bodendorf vom Landhaus Stricker auf Sylt freuen sich, Sie mit einem passenden Menü verwöhnen zu dürfen.

Moderator Herr Tommaso Pagliano

Hotel Gasthof Post, Lech

Dienstag, 9. April 2013, Beginn 19.00 Uhr

Reservierung: +43 5583 2206, info@postlech.com

Die Jahrgänge der Weine zum Menü

| Bruno di Rocca 1995

| Bruno di Rocca 1996

| Bruno di Rocca 1998

| Bruno di Rocca 1999

| Bruno di Rocca 2000

| Bruno di Rocca 2001

| Bruno di Rocca 2003

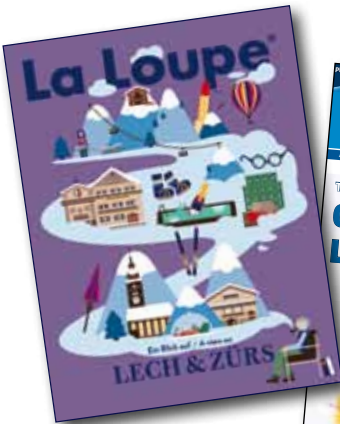
| Bruno di Rocca 2004

| Bruno di Rocca 2005

| Bruno di Rocca 2006

| Bruno di Rocca 2007

| Bruno di Rocca 2008



www.laloupe.at



www.medienhaus.at

