

*Heute empfehlen wir Ihnen
aus unserem Weinkeller*

Weißwein

Eisacktaler Veltliner 2009

Weingut Garlider, Christian Kerschbaumer, Feldthurns, Eisacktal

Christian Kerschbaumer heißt der erfolgreiche, junge Weinbauer und Kellermeister vom Weingut Garlider in Feldthurns. Kerschbauers Philosophie ist es, die Charakteristika des Rebstockes und der Erde im Wein beizubehalten und ihn möglichst wenig zu verfälschen. Die Trauben für seinen ausgezeichneten Veltliner gedeihen an den Sonnenhängen des Weinguts Garlider. Dieser Grüne Veltliner ist ein fruchtiger, angenehm würziger Weißwein mit grünlich bis hellgelber Farbe und zarten Aromen von Blumen und Kräutern.

1 Flasche Euro 29,00

1 Glas (0,15) Euro 6,00

Rotweine von Elena Walch aus Tramin, Südtirol

Lagrein Riserva „Castel Ringberg“ 2007

Das Weingut, Castel Ringberg, liegt am Rande der Lagrein-Anbaufläche. Die wertvollen Trauben stammen von alten Pergel-Anlagen und von Neuanlagen auf Drahtrahmenerziehung mit eigenen Selektionen von Lagrein-Biotypen, mit kleinbeerigen Trauben. Eigenes, vollreifes und gesundes Traubengut bilden die Voraussetzung für diesen edlen Wein. Mit intensivem, dunklem Rubinrot, mit kräftigen, reifen Aromen von Kirschen, schwarzen Beeren und Pflaumen, würzig weichen Noten mit etwas Schokolade und Kaffee in der Nase, mit einer samtigen, finessenreichen Struktur, sowie mit lang anhaltendem Abgang so präsentiert sich der Lagrein Riserva.

1 Flasche Euro 42,00

1 Glas (0,15) Euro 8,50

Hermesse 2005

Eine Hermesse der besten roten Sorten hatte sich Elena Walch zum Ziel gesetzt als sie diese Grand Cuvee im Jahr 2003 zum ersten Mal produzierte. Durch den Kauf eines kleinen, steilen Weingutes oberhalb des Hüllereitbetriebes von Elena Walch in Tramin einige Jahre zuvor wurde dieser Traum möglich. Im Guyot System angebaut, wachsen im neuen Gut Syrah, Petit Verdot sowie Lagrein, Merlot und Cabernet Sauvignon. Die steile Südost-Lage ist Garant für die volle Reife der Trauben. Die Vinifizierung erfolgt im neuen Keller in Allier barriques. Nach rund eineinhalb Jahren wird der Wein ins große Holzfass abgezogen. Diese Cuvée besticht durch Fülle, das ausgewogene Holz und die sympathisch fruchtige Note des Syrah. Sehr geschmeidig und samtig am Gaumen mit einem tollen harmonischen Abgang.

1 Flasche Euro 49,00

Hotel Vier Jahreszeiten - Gourmet & Relax - Schlanders

Samstag, 10. Dezember 2011

*Herzlich Willkommen
zum Galadinner*

3 1 8

*Salate, Dressings & feine Öle
vom Buffet*

3 2 8

*Angeräucherter Jungschweinenacken
mit Meerrettichmousse und Krautsalat*

3 3 8

*Consommé
mit Sherry*

3 4 8

*Hausgemachte Tagliatelle
mit Hirschragout
und Preiselbeersauerrahm*

3 5 8

Mandarinensorbet

3 6 8

*Rinderfilet im Ganzen gebraten
auf Petersilienwurzelpurée
und weißer Pfefferkornsauce*

3 7 8

*Mascarpone terrine
mit Mango und Zitroneneis*

oder

*Regionale und internationale Käseauswahl
am Buffet*

Guten Appetit