

Arlberg
WEINBERG

mit freundlicher Unterstützung von Morandell

Di 03.12. – Sa 07.12.2019



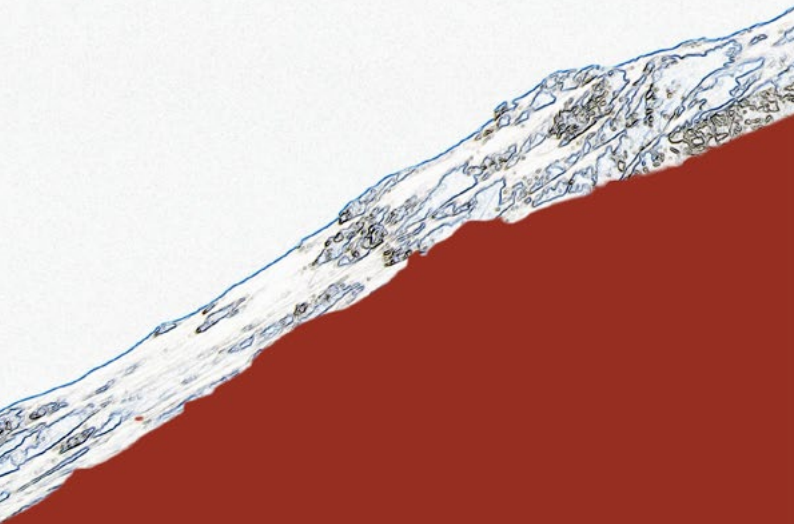
Lech
Zürs  ARLBERG

”

„Wer genießen kann, trinkt
keinen Wein mehr,
sondern kostet
Geheimnisse.“

SALVADOR DALI

(1904-1989)



Stuben  ARLBERG

Lech  ARLBERG
Zürs

Arlberg Weinberg

Auch 2019 wird Lech Zürs wieder für mehrere Tage zum Genussraum, in dem Sie verschiedene Weine, aber auch andere Köstlichkeiten genüsslich verköstigen können. Der Duft verschiedener Weine, die dazu passenden und bis ins kleinste Detail durchdachten Speisen sowie der vorweihnachtliche Charme von Lech Zürs am Arlberg werden Sie verzaubern.

Wir laden Sie ein, eine Woche lang nach Belieben zu genießen. Winzer, Sommeliers, Hauben- und die Sterneköche der Region versammeln sich in Hotels und Restaurants, um ihre Kunst gebührend zu feiern. Ein abwechslungsreiches Programm ist rund um die unterschiedlichen Genussstationen aufgestellt worden. So werden nicht nur Wein mit Speisen, sondern auch Kulinariik mit unserer Region verbunden. Das Auge genießt schließlich mit. Und wo, wenn nicht hier, stehen die Sterne dafür günstiger?

DIENSTAG, 3.12. | MITTWOCH, 4.12.2019

Dienstag, 3.12.2019

19:00 Uhr | American History

Eine kulinarische Reise durch die Geschichte der USA mit Martin Schnitzer (Kristiania-Küchenchef, Lech) und Marc Collins (Küchenchef „Circa 1880“, Charleston). Die Weine dazu kommen von den Weingütern Belle Glos (Santa Maria Valley), Antica (Napa Valley), Kendall Jackson (Sonoma), Mer Soleil (SantaLucia Highlands) und Duckhorn (Napa).

| | |
|----------------|---------------------------|
| Ort | <i>Hotel Kristiania</i> |
| Preis | € 145,- |
| Buchung | <i>info@kristiania.at</i> |

Mittwoch, 4.12.2019

19:00 Uhr | Spanische Pioniere

Zu einem spanischen Abend laden Küchenchef Matthias Fiebig und Arancha Encabo (Weingut Roda) ein. Serviert werden südländische Köstlichkeiten zu den edlen Tropfen der beiden Weingüter Bodegas Las Horra und Roda.

| | |
|----------------|-------------------------|
| Ort | <i>Hotel Auenhof</i> |
| Preis | € 120,- |
| Buchung | <i>info@auenhof.com</i> |

DONNERSTAG, 5.12.2019

Donnerstag, 5.12.2019

19:00 Uhr | Ebener-Ebenauer im Severins

Das Weinviertel von seiner spannendsten Seite präsentiert Marion Ebner-Ebenauer. Küchenchef Kevin Szalai serviert dazu ein französisch angehauchtes Menü mit österreichischem Flair. Ein Abend für Menschen mit unvoreingenommenem Gaumen.

| | |
|----------------|------------------------------|
| Ort | <i>Hotel Severin's</i> |
| Preis | € 165,- |
| Buchung | <i>info@severins-lech.at</i> |

18:30 Uhr | Winzerkino mit Big Bottle Party und Winzerdinner

Gemeinsam mit fünf Top-Winzern in Wohnzimmeratmosphäre plaudern und große Weine genießen. Vertreten sind die Weingüter Humbert Frères (Gevrey Chambertin, Burgund), Alois Lageder (Südtirol), Tenuta Monteverro (Toskana), Dows Port (Douro) sowie Matthias Hirtzberger von der Weinhofmeisterei (Wachau). Anschließend findet das Winzerdinner in Gittis Esszimmer um 20.45 Uhr statt - fünf köstliche Gerichte begleitet durch weitere Weine aus Großformaten.

| | |
|----------------|---|
| Ort | <i>Hotel Schmelzhof</i> |
| Preis | € 38,- für Winzerkino, € 110,- für Winzerkino und Winzerdinner |
| Buchung | <i>hotel@schmelzhof.at</i> |

FREITAG, 6.12.2019

Freitag, 6.12.2019

12:30 Uhr | Best Bottle Award

Der Arlberg ist berühmt für seine sensationelle Weinauswahl. Aber welcher Gastronom hat die beste Flasche im Keller? Diese Frage wird beim „Best Bottle Award“ geklärt. Hoteliers und Sommeliers nominieren die besten Weine aus ihrem Keller. Eine Jury internationaler Weinexperten verkostet und beurteilt sie. Zwölf Weine kommen ins Finale, bei dem neben den Experten auch das Publikum mitbewerten kann, um schließlich gemeinsam den Best Bottle Award zu verleihen. Begleitend dazu ein 3- Gang Menü von Küchenchef David Wagger.

| | |
|----------------|---------------------------|
| Ort | <i>Hotel Gasthof Post</i> |
| Preis | € 195,- |
| Buchung | <i>events@lebzuer.com</i> |

FREITAG, 6.12.2019

**15:00 - 21:00 Uhr | Wine in the Village
in Stuben am Arlberg**

Eine kulinarische Reise durch Stuben: 4 Stationen, 9 Winzer, verschiedenste Köstlichkeiten von Häppchen bis zu edlen Tropfen. Weine unter anderem von: Polz (Südsteiermark), Hofmeisterei Hirtzberger (Wachau), Mayer (Wagram) Ebner- Ebenauer (Weinviertel), Stift Göttweig (Kremstal), Moritz Haidle (Württemberg), Lageder (Südtirol), Weingut Iby (Mittelburgenland), Schloss Gobelsburg (Kamptal), Roda aus Spanien und Braida aus dem Piemont.

| | |
|----------------|---|
| Ort | <i>Hotel Hubertushof, Hotel Mondschein, Hotel Après Post, Restaurant Fuxbau (Stuben am Arlberg)</i> |
| Preis | <i>freier Eintritt</i> |
| Buchung | <i>keine Voranmeldung notwendig</i> |

19:00 Uhr | Château Troplong Mondot Vertikale

Der Premier Grand Cru Classé aus St. Emilion zählt zu den absoluten Stars unter Weinliebhabern. Myriam Ruer serviert mindestens 12 Weine und führt mit Informationen und Anekdoten über Weinberge, Keller und Geschichte des Châteaux durch den Abend, während die Krone-Küche acht köstliche Gänge kreiert.

| | |
|----------------|---|
| Ort | <i>Romantikhotel Die Krone von Lech</i> |
| Preis | <i>€ 135,-</i> |
| Buchung | <i>email@kronelech.at</i> |

FREITAG, 6.12.2019

Freitag, 6.12.2019

19:00 Uhr | Hohe Schule

Klessheim bei Salzburg ist die Talenteschmiede der österreichischen Spitzengastronomie. Das Hotel Burg Vital in Oberlech lädt die Klessheimer Schüler dazu ein, in der offenen Küche des Gourmet-Restaurants ein fünf-Gang Menü zu zelebrieren. Die Weine Il Fiore, Il Baciace, Montebruna, Uccellone und Brachetto des piemontesischen Weingutes Braida (Giacomo Bologna) serviert der gebürtige Tiroler Norbert Reinisch.

| | |
|----------------|-----------------------------------|
| Ort | <i>Burg Vital Resort Oberlech</i> |
| Preis | € 109,- |
| Buchung | <i>office@burgvitalresort.com</i> |

FREITAG, 6.12.2019

**18:30 Uhr | Hundert Jahre Château Haut-Brion,
Pape Clément und Weingut Tement**

Wer hatte schon einmal einen Wein aus 1916 im Glas? Diese Degustation wirft einen Blick auf die großen Jahrgänge aus Bordeaux anhand der beiden Spitzenweingüter Château Haut-Brion und Pape-Clément. Den Abend moderiert Armin Tement, einer der allerbesten Weinmacher Österreichs. Jahrgänge von 1916 bis 2017 verpackt in fünf Flights und dazu ein Gourmetmenü kreiert von Gastköchin Jacqueline Pfeiffer.

1. Flight/Aperitif

gereifte Sauvignon Blanc aus der Südsteiermark

2. Flight

1989, 1990 (Haut-Brion); 1989, 1990 (Pape Clément)

3. Flight

1916, 1959, 1961, 1964 (Pape Clément)

4. Flight

1950, 1975 (Haut-Brion); 1950, 1975 (Pape Clément)

5. Flight

1953, 1955 (Haut-Brion); 1953, 1955 (Pape Clément)

| | |
|----------------|--|
| Ort | <i>Hotel Sandhof</i> |
| Preis | <i>Verkostung und Abendessen: € 695,-</i> <i>Gemeinsame Glasserien: € 140,-</i> |
| Buchung | <i>info@sandhof.at</i> |

SAMSTAG, 7.12.2019

Samstag, 7.12.2019

15:00 – 19:00 Uhr | CSI Arlberg

Culinary Scene Investigation

Wohin geht der Trend am Arlberg? Die „Culinary Scene Investigation“ spricht all jene Gourmets an, die sich einen Überblick darüber verschaffen wollen, wo und wie in dieser Saison welcher Küchenstil umgesetzt wird.

Christian Rescher (Aurelio) ist zu Gast bei *David Wagger im Gasthof Post*, gemeinsam bekochen sie die Gäste, die auch unter Speckspezialitäten und einer Käseauswahl von Gstrein wählen können.

Daniel Tausche Küchenchef *im Berghof* begrüßt *Matthias Schütz* vom *Burg Vital*.

In der Krone Lech bestreitet Küchenchef *Thorsten Kissau* den Abend mit seinem Kollege *Sebastian Dache* vom *Burg Hotel*, der gemeinsam mit *Gerhard Lucian* das legendäre Beef Tartare zubereitet.

Im Sporthaus Strolz wird eine Bar eingerichtet, in der Gin Mare, Diplomatico und Champagne Ruinart serviert wird, außerdem kleine französische Gerichte und Schokolade.

Weine unter anderem von: Polz (Südsteiermark), Hofmeisterei Hirtzberger (Wachau), Mayer (Wagram) Ebner-Ebenauer (Weinviertel), Stift Göttweig (Kremstal), Moritz Haidle (Württemberg), Lageder (Südtirol), Schloss Gobelsburg (Kamptal), Bioweingut Iby (Mittelburgenland), Roda aus Spanien und Braida aus dem Piemont

Kosten | freier Eintritt

Buchung | keine Voranmeldung notwendig

18:30 Uhr | Château Lafite-Rothschild Probe

Er ist legendär: Château Lafite Rothschild 1959. Ein Wein, den man vielleicht nur einmal im Leben ins Glas kriegt. Im Hotel Sandhof in Lech kommen noch 15 andere Jahrgänge dazu. Begleitend dazu ein Degustationsmenü von Jaqueline Pfeiffer.

1. Flight:

Château Lafite-Rothschild 1945, 1947, 1953, 1955

2. Flight:

Château Lafite-Rothschild 1948, 1950, 1959, 1961

3. Flight:

Château Lafite-Rothschild 1981, 1982, 1983, 1985

4. Flight:

Château Lafite-Rothschild 1986, 1988, 1989, 1990

| | |
|----------------|--|
| Ort | <i>Hotel Sandhof</i> |
| Preis | <i>Verkostung und Abendessen: € 1.845,- Gemeinsame Glasserie € 310,-</i> |
| Buchung | <i>info@sandhof.at</i> |

22:00 Uhr | Spirits & Sounds

Zum Abschluss werden bei Livemusik der Band „Pastis“ Whiskey, Gin und Cocktails serviert. Im legendären Scotch Club, der schon in den 60er Jahren ein Muss bei einem Lech Besuch war, lassen die Winzer gemeinsam mit Hotellerie und Gästen die kulinarische Woche ausklingen.

Ort: *Scotch Club im Hotel Kristberg*

Tischreservierung: *office@hotel-kristberg.at*



LECH ZÜRS TOURISMUS GMBH

Dorf 2 · 6764 Lech am Arlberg

T. +43 5583 2161-0

F. +43 5583 2161-238

info@lechzuers.com



VOR
ARL
BERG



LECHZUERS.COM