

# Weintage 2020.5

von 20. bis 22.03.2020



## Freitag 20.03.2020

**THEMA - Bordeaux RECHTES UFER und Elke Drescher von RARE BORDEAUX-WEINE**

**Die 5 Jahrgänge** 75 – 82 – 90 – 98 – 2000

**Die 4 Chateaux** Trotanoy – Vieux Certan - La Conseillante – L'Évangile

**Der Trinkwein** Pensées de Lafleur verschiedene Jahrgänge

Das Event mit vollem Wein- bzw. Jahrgangs-Ausmaß wird ab 12 Vollpreis-Teilnehmern durchgeführt – sollte die Teilnehmeranzahl nicht erreicht werden wird das Event trotzdem stattfinden – jedoch wird pro fehlendem Teilnehmer um eine Flasche reduziert (diese/r Wein/e wird im Beisein der Gäste vor der Veranstaltung und dem Öffnen der Flaschen ausgelost).

An diesem Abend wird Herr Boris Mayer die HUBERTUS-Gourmetküche für uns praktizieren! Sollten Sie es noch nicht wissen – Herr Mayer und sein Team wurden für 2020 mit 4 Gault-Millau Hauben bzw. 17 von 20 Punkten bewertet. Somit gehören wir zu den besten 50 im Lande!

Preis pro Person inkl. Nächtigung, Champagner zum Aperitif, Amuse-Gueule, 5 Gänge-HUBERTUS-MENÜ, die Weine, Wasser, Café

p.P.: VOLLGLAS INKL. APERO & HUBERTUS-MENÜ € 1075.- / GLASTEILER € 495,- / OHNE NÄCHTIGUNG € 885,- / plus Kurtaxe extra



## Samstag 21.03.2020

**THEMA – Masseto – „The one and only“ und KomMR Peter Morandell von MORANDELL & VINORAMA**

### Flight 1

1995	Masseto	1 x 1,50
2015	Masseto	1 x 0,75
1998	Masseto	1 x 0,75
2008	Masseto	1 x 0,75

### Flight 3

2002	Masseto	1 x 0,75
2003	Masseto	1 x 0,75
2004	Masseto	1 x 0,75
2007	Masseto	1 x 0,75

### Flight 2

1992	Masseto	1 x 0,75
1996	Masseto	1 x 0,75
1999	Masseto	1 x 0,75
2001	Masseto	1 x 0,75

### Flight 4

2011	Masseto	1 x 0,75
2012	Masseto	1 x 0,75
2013	Masseto	1 x 0,75
2014	Masseto	1 x 0,75

### Der Trinkwein- Vin de plaisir von Ornellaia

Das Event mit vollem Wein- bzw. Jahrgangs-Ausmaß wird ab 12 Vollpreis-Teilnehmern durchgeführt – sollte die Teilnehmeranzahl nicht erreicht werden wird das Event trotzdem stattfinden – jedoch pro fehlende Teilnehmer um eine Flasche reduziert (diese/r Wein/e wird im Beisein der Gäste vor der Veranstaltung und dem Öffnen der Flaschen ausgelost).

Preis pro Person inkl. Nächtigung, Champagner zum Aperitif, italienische Alimentari, (Tramezzini, Salumi, Prosciutto, Peccorino vecchio) 5 Gänge- MENÜ, die Weine, Wasser, Café

p.P.: VOLLGLAS INKL: APERO & WEINMENÜ € 1375.- / GLASTEILER € 335,- / OHNE NÄCHTIGUNG € 1240,- / plus Kurtaxe extra

**GESAMTPREIS FÜR BEIDE ABENDE: / 2 Nächte € 2450,-**

Mehr Details finden Sie auf unserer Homepage [www.hotel-jagdhof.at](http://www.hotel-jagdhof.at)