



SCHWARZ

WEINEVENT MIT DEM WEINLAUBENHOF KRACHER & HANS SCHWARZ AUS ÖSTERREICH AM 20. & 21. OKTOBER 2017

ALOIS „LUIS“ KRACHER HAT ES IN DEN 90ER JAHREN GESCHAFFT, DEN WEINLAUBENHOF KRACHER ZUM INTERNATIONALEN KULTWEINGUT FÜR SÜSSWEINE WERDEN ZU LASSEN. NACH SEINEM VIEL ZU FRÜHEN TOD IM JAHR 2007 SETZT DIESER ERBE ALOIS KRACHERS SOHN, GERHARD KRACHER, MIT FULMINANTEM ERFOLG FORT. SCHON LÄNGST SIND AUCH DIE TROCKEN AUSGEBAUTEN WEISS- UND ROTWEINE AN DER SPITZE ANGEKOMMEN. ALOIS KRACHER WAR ES ÜBRIGENS AUCH, DER ZU BEGINN SEINER WINZERKARRIERE, HANS SCHWARZ INTENSIV UNTERSTÜTZT HAT. BEREITS DER 2002ER SCHWARZ ROT WURDE ZUM BESTEN ÖSTERREICHISCHEN ROTWEIN IM JAHR 2004 GEKÜRT. AN DIESEM WOCHELENDE HABEN SIE DIE EINZIGARTIGE GELEGENHEIT, DIE WEINE AUS DEN BEIDEN WELTBERÜHMTE WEINGÜTERN ZU PROBIEREN UND INSIDERWISSEN AUS DER ÖSTERREICHISCHEN WEINSZENE DIREKT VON GERHARD KRACHER & HANS SCHWARZ ZU ERHALTEN. FÜR DIE CHASA MONTANA-SOMMELIERS IST DIESES WOCHELENDE, 18 JAHRE NACHDEM WIR ALOIS KRACHER IM JAHR 1999 BEI UNS ZUM ALLERERSTEN CHASA MONTANA WEINEVENT BEGRÜSSEN DURFTEN, EIN SEHR BESONDERER ANLASS.

PINOT GRIS RESERVE 2015 AUS DER MAGNUM

(Regionale Apero Häppchen)

TBA NR. 10 WELSCHRIESLING NOUVELLE VAGUE 1999

(Gänseleber in Variation mit Sanddorn, Haselnuss und Orange)

„K“ 2015 VS. SCHWARZ WEISS 2014

(Niedertemperierter Kaisergranat mit Tom-Ka-Gai in Textur, Soja und Reis)

BLEND 2 2013

(Duett vom geschmortem Lamm mit Kraut und Rüben)

BLEND 1 2013 VS. SCHWARZ ROT 2013

(Rosa Rinderfilet mit Karotte, Birne und Kartoffel)

SCHWARZ SCHWARZ 2011

(Pre-Dessert mit Schokolade)

TBA NR. 11 SCHEUREBE ZWISCHEN DEN SEEN 2006

(Zwetschgenknödel exotisch interpretiert)

TBA NR 13 CHARDONNAY NOUVELLE VAGUE 1998

(ENGLAND VS. ÖSTERREICH Stilton, Kracher Affineur mit Trauben und Mandel)

WINE & DINNER mit Kracher & Schwarz

Freitag 20. Oktober 2017

ab 19:00 Uhr: Menüpreis inkl.

Weinbegleitung, Wasser und Kaffee

CHF 229.- / € 209.- p. P.

Raritätenverkostung mit Gerhard

Kracher & Hans Schwarz am Samstag,

21. Oktober 2017 um 16:00 Uhr im

grossen Weinkeller: **CHF 49,-**

Das Menü am Freitag und die Verkostung am Samstag können Sie zum

Package-Preis von CHF 249,- buchen.

Alle Teilnehmer des Weinevents er-

halten **15% Rabatt** auf die Über-

nachtungen an diesem Wochenende

und ein **kostenfreies Upgrade** bei

Verfügbarkeit.