



CHÂTEAU  
PONTET-CANET

GRAND CRU CLASSÉ EN 1855



Azienda Agricola  
*Dal Forno Romano*

# In vino delectatio

Weintage 2024.11  
7. bis 10. November 2024

VINCENT GIRARDIN  
MEURSAULT-FRANCE



GUY AMIOT ET FILS  
GRANDS VINS DE BOURGOGNE DEPUIS 1920

”

**Wein und Freunde sind  
eine großartige Mischung.**

Ernest Hemingway

## Die hochgeschätzten Partner der Weintage 2024.11

**Donnerstag, 7. November 2024 und Freitag, 8. November 2024**

**Firma Morandell** – der führende Weinspezialist seit 1926

**Samstag, 9. November 2024**

**KATE & KON** als Generalimporteure für **exklusive Weingüter** nebst unzähliger weiterer Grandiosen in Wine & Food – vertreten durch **Katharina Wolf, Florian Haidegger-Wolf** und **Konstantin Wolf**

Alle im Rahmen der Weintage 2024.11 servierten Weine sind Ex-Château- bzw. Ex-Cellar-Release und wurden nach der Auslieferung im Jagdhof Weinkeller unter perfekten Bedingungen gelagert.



Lust auf  
genussvolle  
Entdeckungen?

## Das Jagdhof Weintage Special

7. bis 10. November 2024

Preis pro Person/Vollglas | drei Abende inkl. Masterclass ab 2.970 €\*  

---

Angebot Begleitperson | drei Abende inkl. Masterclass ab 1.690 €\*  

---

### **Auf Wunsch ist jeder Abend auch einzeln buchbar.**

Sie genießen einen exklusiven Einblick in die Weinwelt und erleben ein außergewöhnliches Wochenende voller Genuss und Entspannung.

- Exklusive Verkostungen edler Tropfen
- Spannende Einblicke in die Weinwelt
- Kulinarische Highlights
- Luxuriöse Entspannung im Wunschzimmer
- Erholsame Momente im jSPA

\* exklusive Kurtaxe von 2,80 € pro Person/Nacht

## Die Jagdhof Weintage auf einen Blick

Donnerstag, 7. November 2024

Freitag, 8. November 2024

Samstag, 9. November 2024

Château Pontet-Canet | Bordeaux

Solaia | Toskana

Amarone Romano Dal Forno & Weiße

Burgunder | Veneto & Burgund

**Beginn ist jeweils um 18.45 Uhr.**



## **Premiere: Jagdhof Wine Masterclass 2024**

Masterclass at noon  
Donnerstag, 7. November 2024  
Beginn um 12 Uhr

mit leichtem 5-Gänge-Erlebnis\*

### **Château Pontet-Canet**

2011 – 2013 – 2015 – 2017 – 2019 – 2021

### **Cognac**

Lot 90 XO Ovation, Lot 76 XO Tradition, Lot 53 XO Perfection,  
Lot 29 XO Exception

\* für die Abendteilnehmer bereits im Preis inkludiert

Diese Masterclass begleitet Monsieur Noé Tesseron, Besitzer des Château Pontet-Canet, und teilt exklusive Einblicke in eine außergewöhnliche Weinwelt.



DONNERSTAG



**7. November 2024**

ABENDHIGHLIGHT

Château Pontet-Canet  
Bordeaux – Frankreich

Durch den Abend führt Monsieur Noé Tesseron, Besitzer des Château Pontet-Canet, begleitet von Kommerzialrat Peter MORANDELL, Importeur von Pontet-Canet. Kommerzialrat Morandell ist es zu verdanken, dass diese in Österreich einmalige Verkostung zustande kommt!



# Château Pontet-Canet



erlebte in den letzten Jahren zweifellos einen der beeindruckendsten Aufstiege unter den Bordeaux-Châteaux. Das Weingut liegt in der renommierten Appellation Pauillac, auf erstklassigem Terroir – in direkter Nachbarschaft zu Mouton Rothschild. Seit die Familie Tesseron im Jahr 1975 das Ruder übernommen hat, entwickelte sich dieser Cinqüième Cru zu einem ernstzunehmenden Kandidaten für einen Spitzenplatz, sollte es jemals zu einer Neubewertung der Bordeaux-Klassifikation kommen.

Mit rund 81 Hektar Rebfläche, hauptsächlich mit Cabernet Sauvignon, etwa einem Drittel Merlot und kleineren Anteilen von Cabernet Franc und Petit Verdot bepflanzt, spiegelt die Weinzusammensetzung von Pontet-Canet das Terroir auf eindrucksvolle Weise wider. Die konsequente Umstellung auf biodynamischen Anbau, der Einsatz von Pferden statt Traktoren, um die Böden zu schonen, und der Ausbau der Weine in futuristisch anmutenden Betontanks verdeutlichen den innovativen und sorgfältigen Ansatz des Châteaux.

Dass dieser Einsatz beeindruckende Erfolge nach sich zieht, belegen die herausragenden Bewertungen der Weinkritiker, darunter die bestechenden 100-Punkte-Bewertungen

von Robert Parker für die Jahrgänge 2009 und 2010.

Es ist kaum zu glauben, dass dieser Wein vor nicht allzu langer Zeit noch als günstiger Tischwein in der Gastronomie angeboten wurde. Der kompetente Wiederaufstieg von Pontet-Canet zeigt eindrucksvoll, wie stark sich Investition und Konsequenz in den Bereichen Qualität und Vision auszahlen.

**Gründungsjahr:** ca. 1885

**Eigentümer:** Familie Tesseron

**Önologe:** Jean-Michel Comme

**Rebfläche:** ca. 81 Hektar

**Anbauart:** biodynamisch



”

**Biodynamische Weltklasse** – das erste klassifizierte Große Gewächs des Linken Ufers mit biodynamischer Zertifizierung. Der köstliche Beweis, dass organischer Weinbau und die Methoden der Biodynamik auch an der Gironde zu herausragenden Weinen führen können.

Peter Moser – Falstaff (2022)

## Jahrgänge für das Diner

- 1. **Flight** 1982 – 1985 – 1990
- 2. **Flight** 1995 – 1998 – 2000
- 3. **Flight** 2001 – 2002

- 4. **Flight** 2006 – 2007 – 2008
- 5. **Flight** 2009 – 2010
- 6. **Flight** 2012 – 2014 – 2016

## Cognac

Lot 76 XO Tradition | Lot 53 XO Perfection | Lot 29 XO Exception

# 1-Tages-Special



Der angegebene Preis versteht sich pro Person inklusive der davor beschriebenen Weine, Aperitif mit Champagner, Canapés, 6-Gänge-Menü, Kaffee, Mineralwasser sowie der Masterclass zu Mittag und Übernachtung mit Frühstück

ab 735 €

Angebot ohne Übernachtung

555 €

Angebot für die Begleitperson inklusive Übernachtung mit Frühstück, Aperitif mit Champagner, Canapés, 6-Gänge-Menü, Kaffee, Mineralwasser sowie der Masterclass zu Mittag und Themenwein

ab 495 €

Angebot ohne Übernachtung

315 €

FREITAG

Wein von der  
sonnigsten Ecke  
des Hügels von  
Tignanello

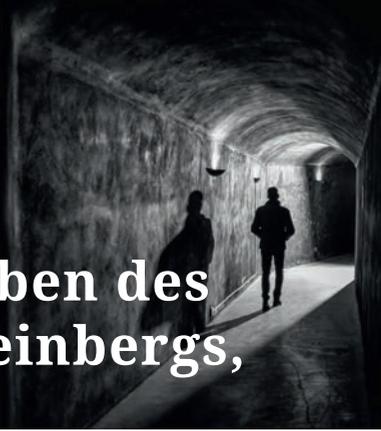


**8. November 2024**

ABENDHIGHLIGHT

Solaia  
Toscana

Kommerzialrat Peter Morandell (Generalimporteur von Solaia u. v. m.) und Herr Francesco Visani, Brand Manager für Solaia und Tignanello, geben sich an diesem Abend die Ehre und führen durch die Welt dieses Ausnahmeweins.



# Aus den besten Trauben des renommiertesten Weinbergs,

gepflegt und geerntet mit Hingabe, Sorgfalt und fundiertem Wissen, entsteht Solaia – ein Wein, der seine Wurzeln tief in die Erde des gleichnamigen Weinbergs schlägt. Hergestellt aus erstklassigen Cabernet-Sauvignon-, Cabernet-Franc- und Sangiovese-Trauben, verkörpert Solaia seit jeher eine Legende, die im vergangenen Jahrzehnt noch an Qualität gewonnen hat. Seit seiner Markteinführung im Jahr 1978 begeistert er Kenner und Liebhaber gleichermaßen und setzt, wie sein „kleiner Bruder“, neue Maßstäbe in der Welt des Weins.

Die kraftvolle Eleganz, gepaart mit einer verführerischen Fruchtigkeit, macht ihn zu einem unverwechselbaren Charakter, der für eine kleine Ewigkeit bestimmt ist. Tignanello und Solaia begründeten den Hype um die Supertoskaner, die bis heute zu den besten Weinen der Toskana zählen.

## **Piero Antinori – eine Wein-Legende**

Um die revolutionäre Rolle von Piero Antinori in der Weinwelt zu verstehen, ist ein Blick auf die rigiden Vorschriften notwendig, die lange Zeit in der Toskana und insbesondere im Chianti-Classico-Gebiet galten. Damals musste ein Chianti Classico mindestens 70 Prozent Sangiovese enthalten (heute sind es 80 Prozent), und internationale Rebsorten wie Merlot, Cabernet Sauvignon oder

Cabernet Franc waren strikt verboten. Auch der Ausbau im Barrique war nicht erlaubt. Diese starren Regeln widersprachen den Ambitionen von Piero Antinori zutiefst, zumal der Ruf des Chianti Classico zu jener Zeit nahezu ruiniert war. Die Weine waren zu flach, zu gewöhnlich, zu austauschbar, zu schlecht. Doch die strikten Vorschriften schienen jede Veränderung im Keim zu ersticken, also entschied er sich, die Regeln zu ignorieren. Gemeinsam mit dem Önologen Giacomo Tachis pflanzte er im Chianti-Classico-Tal Val di Pesa Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc an – Rebsorten, die dort eigentlich verboten waren – und baute den Wein zudem in Barriques aus. Was damals als Tafelwein klassifiziert wurde, entwickelte sich schnell zu einer Sensation und wird bis heute als eine der größten Wein-Ikonen der Welt gefeiert.



**Gründungsjahr:** ca. 1385

**Eigentümer:** Familie Antinori

**Rebfläche:** ca. 10 Hektar

**Anbauart:** konventionell

”

**Mit Wein und Hoffnung  
ist alles möglich.**

Spanisches Sprichwort

## Jahrgänge für das Diner

- 1. Flight** 2020 - 2019 - 2018 - 2017
- 2. Flight** 2014 - 2012 - 2011
- 3. Flight** 2010 - 2007 - 2005 - 2003 (Doppelmagnum)
- 4. Flight** 2016 Magnum | 2015 Magnum\*
- 5. Flight** 1986 - 1978 - 1999

\*Die Magnum-Flaschen werden erst ab einer Teilnehmerzahl von 16 Weinenthusiasten verkostet. Bei weniger als 16 Teilnehmern werden 0,75-Liter-Flaschen verwendet.

# 1-Tages-Special



Der angegebene Preis versteht sich pro Person inklusive der davor beschriebenen Weine, Aperitif mit Spumante, Canapés, 6-Gänge-Menü, Kaffee, Mineralwasser sowie Übernachtung mit Frühstück

ab 995 €

Angebot ohne Übernachtung

835 €

Angebot für die Begleitperson inklusive Übernachtung mit Frühstück, Aperitif mit Spumante, Canapés, 6-Gänge-Menü, Kaffee, Mineralwasser und Themenwein

ab 545 €

Angebot ohne Übernachtung

385 €



SAMSTAG



# 9. November 2024

## ABENDHIGHLIGHT

Amarone Romano Dal Forno | Veneto

Montrachet | Bâtard-Montrachet | Bienvenue-Bâtard-Montrachet | Chevalier-Montrachet

**Alle Weine und Jahrgänge dieses Abends sind ausnahmslos  
100 % Ex-Château-late-release-Flaschen.**

Herr Marco Pinna von Dal Forno und Frau Katharina Wolf von KATE & KON präsentieren auf fachlich höchstem Niveau ihr Wissen über die Weinschätze des Abends.



# Romano Dal Forno ist der Name,

der unter Weinliebhabern unweigerlich fällt, wenn es um Italiens Spitzenweine geht. Insbesondere bei den besten Amarone oder den teuersten Weinen des Lands, erreichen sie doch ein Preisniveau, das mit Grands Crus aus Bordeaux vergleichbar ist – und der Preis ist gerechtfertigt.

Bereits mit 22 Jahren lernte Romano bei Giuseppe „Bepi“ Quintarelli, dessen Perfektionismus und Hingabe ihn prägten, unter anderem, den Amarone Monte Lodoletta mindestens sieben Jahre lang reifen zu lassen. Obwohl sich die Weine in Stil und Herkunft unterscheiden, teilen beide die Leidenschaft für höchste Qualität sowie die hingebungsvolle Liebe zum Wein. Seinen ersten Amarone füllte Romano 1983 ab und erkannte schnell, dass diese Qualität nicht jedes Jahr im Weinberg wächst. Manches Jahr ist ein Jahr ohne Amarone.

Um seinen hohen Qualitätsansprüchen in jeder Hinsicht gerecht zu werden, baute Romano in fast drei Jahrzehnten ein beeindruckendes, schlossähnliches Weingut, das architektonisch auffällt und technologisch wegweisend ist. All sein Wissen floss in die Planung und wurde nach und nach streng nach seinen Vorgaben umgesetzt.



Das Anwesen, das auch als Wohn- und Arbeitsort der Familie dient, ist einerseits das beeindruckendste Gebäude der Region und andererseits eine ideale Arbeits- und Lagerumgebung.

Mit einer innovativen und einzigartigen Technik zur gleichmäßigen Trocknung der Trauben gelang ihm der Durchbruch. Im drei Stockwerke tiefen Keller werden riesige Ventilatoren über die Trauben bewegt, um so Temperatur, Belüftung und Luftfeuchtigkeit präzise zu steuern. Romano Dal Forno war entscheidend dafür, dass die östlichen Täler, außerhalb der „Classico“-Regionen, in die Top-Rankings katapultiert wurden.

Heute führen die Söhne den Betrieb weiter: Marco kümmert sich um die Weingärten, Luca um den Keller, und Michele ist für das Marketing zuständig. Ehefrau Loretta ist die unverzichtbare Stütze des Familienunternehmens. An Ruhestand denkt Romano



”

**Wo kein Wein ist,  
ist keine Liebe.**

Euripides

nicht. Vielmehr erwarb er kürzlich neue Weingärten, um möglicherweise wieder Recioto della Valpolicella zu produzieren – ein Vorhaben, das vielversprechend ist. Die Weinwelt darf gespannt sein.

**Gründungsjahr:** ca. 1980

**Eigentümer:** Romano Dal Forno und Söhne

**Önologe:** Romano Dal Forno und Söhne

**Rebfläche:** ca. 35 Hektar

**Anbauart:** konventionell

# Rare Weiße Riesen

## Flight 1

2003 Bienvenue-Bâtard-Montrachet	Grand Cru	Leflaive
2003 Bâtard-Montrachet	Grand Cru	Leflaive
2003 Chevalier-Montrachet	Grand Cru	Leflaive

---

## Flight 2

2017 Bâtard-Montrachet	Grand Cru	Vincent Girardin
2017 Chevalier-Montrachet	Grand Cru	Vincent Girardin

---

## Flight 3

2014 Le Montrachet	Grand Cru	Amiot Guy et Fils
2013 Le Montrachet Magnum	Grand Cru	Vincent Girardin

---

Flight 4                      2016 | 2013 Amarone Monte Lodoletta Dal Forno

---

Flight 5                      2010 | 2009 Amarone Monte Lodoletta Dal Forno

---

Flight 6                      2008 | 2004 | 2001 Amarone Monte Lodoletta Dal Forno

---

Finale                         Dal Forno Romano Vigna Seré Rosso Passito Veneto IGT

---



# 1-Tages-Special



Der angegebene Preis versteht sich pro Person inklusive der davor beschriebenen Weine, Aperitif mit Bollinger Grand Année Champagner, Canapés, 6-Gänge-Menü, Kaffee, Mineralwasser und Übernachtung mit Frühstück

ab 1.240 €

Angebot ohne Übernachtung

1.075 €

Angebot für die Begleitperson inklusive Übernachtung mit Frühstück, Aperitif Bollinger Grand Année Champagner, Canapés, 6-Gänge-Menü, Themenwein, Kaffee und Mineralwasser

ab 650 €

Angebot ohne Übernachtung

485 €



## Highlights im Jagdhof 2025

### Weintage 2025.12 | 20. – 23. März 2025

Edle Weine, außergewöhnliche Begegnungen, wunderbare Einblicke.

### Cooking with Friends | 1. – 6. April 2025

Vier Spitzenköche, vier Tage und eine Fülle an kulinarischen Momenten.

### Power & Elegance | 11. – 18. Mai 2025

PS-starke Eleganz trifft auf pure Auto-Leidenschaft im Jagdhof.

### Bikertreffen 2025 | 22. – 29. Juni 2025

Das Gefühl von Freiheit und Freundschaft auf zwei Rädern erleben.

### Stammgäste & Friends Day | 31. August – 7. September 2025

Bei einer gemütlichen Gemeinsamkeit luxuriöse Verwöihnmente verbringen.

### Porschetreffen | 7. bis 14. September 2025

Weil gemeinsame Leidenschaften und Ausfahrten Freundschaften schmieden.

Hotel Jagdhof Pfurtscheller GmbH | Scheibe 44

6167 Neustift im Stubaital | Tirol | Österreich

Tel. +43 5226 2666 | [mail@hotel-jagdhof.at](mailto:mail@hotel-jagdhof.at) | [www.hotel-jagdhof.at](http://www.hotel-jagdhof.at)