



# Perfekter Wein, perfekte Momente

Weintage 2025.13  
6. – 9. November 2025

”

**Die Erde gibt  
dem Wein seine Seele,  
der Winzer  
seine Persönlichkeit.**



## Unser hochgeschätzter Weintage-Partner

**KATE&  
KON**

**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 2025.13 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

6. bis 9. November 2025

Preis pro Person/Vollglas (drei Abende)

2.540 €\*  
175 €

Menü ohne Weinbegleitung pro Abend

### **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 4,80 € pro Person/Nacht

## Die Jagdhof Weintage auf einen Blick

Donnerstag, 6. November 2025

Italiens Geheimnisse

Freitag, 7. November 2025

Wenn Pinot noir, dann Burgund!

Samstag, 8. November 2025

05 | 95 | 85 Bordeaux at its best.

**Beginn ist jeweils um 18.30 Uhr.**



DONNERSTAG

# Italiens Geheimnisse

6. NOVEMBER 2025



# Charakter und Genuss



Der Donnerstag empfängt Sie mit der warmen Herzlichkeit eines italienischen Familienbistros: entspannt, lebendig und charmant unprätentiös. Unter dem Motto „Kleine unabhängige Weingüter – große Weine“ nehmen wir Sie mit auf eine Reise durch die vielfältigen Weinregionen Italiens. Nicht die großen Namen stehen im Rampenlicht, denn wir holen jene Winzer vor den Verkostungsvorhang, die mit Herz, Handarbeit und Hingabe authentische Weine erzeugen, fernab vom Mainstream, nah am Terroir. Jeder Wein, den Sie an diesem Abend probieren, verpackt seine Geschichte in Charakter und Geschmack: von **Südtirol** über **Venetien** bis in die **Toskana** und das **Piemont**.

Der Abend beginnt mit einem perlenden Versprechen. In zartem Rosé schimmert der Anna Katharina in der Magnumflasche, ein eleganter Schaumwein aus der **Sektkellerei Winkler** in Südtirol. Mit dem ersten Gang führt der Weg weiter durch Südtirol. Zwei Weine der **Tenuta Rohregger** zeigen, wie facettenreich die alpine Weinwelt ist. Der **Alte Reben** Vernatsch 2022 wurzelt in tiefgründigen, schottrigen Moränenböden mit hohem Kalkanteil, ein Terroir, das ihm Charakter und Präzision verleiht. Gleich daneben entfaltet sich der Vom Lehm Pinot noir 2021, gewachsen auf lehmigen Böden mit Kalkadern zeigt er im Glas seinen Facettenreichtum. Beide stammen aus der Handschrift von **Stephan Rohregger**, der in der Tenuta Rohregger und dem Weingut Tiefenbrunner als Kellermeister wirkt.

Weiter geht es in die Toskana, wo **Bibi Graetz**

in seinen Weinen Energie und Tiefe, Eleganz und Salzigkeit demonstriert. Vom Mittelmeer zieht die Route hinauf in den Norden, ins Piemont zum Weingut Roagna: Mit dem **Monte-marzino Timorasso** finden Sie ein kraftvolles, eigenständiges Weißweinprofil vor.

Der dritte Gang öffnet das Tor zu zwei Klassikern italienischer Rotweinkunst. Zunächst das Weingut Cupano mit dem **Brunello di Montalcino Riserva**, serviert aus der Magnumflasche. Hier verbinden sich Wärme, Reife und erdige Tiefe zu einem ausdrucksstarken Ganzen. Dicht an seiner Seite: Roberto Voerzio mit dem **Barolo Riserva 10 Anni Case Nere**. Über ein Jahrzehnt gereift, tänzelt er präzise, filigran und spannungsvoll über den Gaumen.

Der Abend endet geschmacklich stilvoll. Winzer Giuseppe Quintarelli mit dem **Amabile del Ceré Passito Bianco** verführt mit gold-

gelber Opulenz, und zum letzten Akt bringt das Weingut Tiefenbrunner den **Feldmarschall Müller-Thurgau Vendemmia Tardiva** und alpine Leichtigkeit ins Spiel.

So entfaltet sich an diesem Abend ein **Kaleidoskop italienischer Weinlandschaften**. Von Südtirol über die Toskana bis ins Piemont und Venetien spannt sich eine genussvolle Brücke voller Aromen, Texturen und Temperamente.

Begleitet wird diese flüssige Entdeckungsreise von einem **mediterranen Vier-Gänge-Menü im Sharing-Konzept**, das Sie in der Hubertusstube erwartet. Passend zum Wein im Glas bringt jeder Gang neue Aromen auf den Tisch, lädt zum Plaudern und Kosten ein und macht den Abend zu einem gemeinschaftlichen Erlebnis.

# Flights Donnerstag

## Aperitif

Sektkellerei Winkler – Südtirol  
Anna Katharina Rosé Magnum

---

## 1. Flight

Tenuta Rohregger – Südtirol  
Alte Reben Vernatsch 2021  
Vom Lehm Pino noir 2020

---

## 2. Flight

Bibi Graetz – Toskana  
Colore Bianco 2022  
  
Roagna – Piemont  
Montemarzino Timorasso 2022

---

## 3. Flight

Cupano – Toskana  
Brunello di Montalcino Riserva 2015 Magnum  
  
Roberto Voerzio – Piemont  
Barolo Riserva 10 Anni Case Nere DOCG 2015

---

## 4. Flight

Giuseppe Quintarelli – Venetien  
Amabile del Ceré Passito Bianco 2017  
  
Tiefenbrunner – Südtirol  
Feldmarschall Müller-Thurgau Vend. Tardiva 2016

**Wir feiern mit Ihnen die pure Freude am Wein und an der italienischen Lebensart. Der perfekte Auftakt für ein genussvolles Wochenende.**

## 1-Tages-Special

Der angegebene Preis versteht sich pro Person inklusive der davor beschriebenen Weine, Aperitif, Vier-Gänge-Sharing-Menü, Kaffee, Wasser sowie Übernachtung mit Frühstück

580 €

Angebot ohne Übernachtung

385 €

FREITAG

# Wenn Pinot noir, dann Burgund!

7. NOVEMBER 2025



# Burgund – Côte d'Or

Im ersten Flight stiller Weine stehen sich zwei große Namen der Côte d'Or gegenüber: **Dujac** und **Georges Roumier**, beide mit einem **Chambolle-Musigny 2019**. Zwei Weine aus dem gleichen Ort, aber aus völlig unterschiedlichen Schulen: Dujac, bekannt für seine duftige Art, oft mit Ganztrauben vergoren, und Roumier, kompromisslos strukturiert, ernsthaft und tief.

Wir bleiben mit zwei **2015er Magnums** von Weltruf in der Gemeinde **Vosne-Romanée**. **Emmanuel Rouget**, der Neffe des legendären Henri Mayer, bringt schwebende Kraft, Feinheit, Präzision. Ihm gegenüber steht **Comte Liger-Belair** mit aristokratischem Glanz, Seidigkeit, Tiefe, alles vereint in einem Jahrgang mit Wärme und Fülle.

Der vierte Gang bringt uns auf Grand-Cru-Niveau nach **Gevrey-Chambertin**. Auf dem Programm stehen zwei Interpretationen des legendären **Mazis-Chambertin/Mazy-Chambertin**. Die erste von **Domaine Tawse**, ein einstiger Newcomer und jetziger Platzhirsch mit großer Ernsthaftigkeit, und die zweite von **Armand Rousseau**, einem der Könige der Côte 2021, frisch, klar, mineralisch. Es folgt ein **Clos de la Roche 2016**, Grand Cru pur, im direkten Vergleich zwischen

**Rousseau** und **Dujac**. Sie kosten Tradition und Moderne, Textur gegen Transparenz, beide groß, beide rar.

Den finalen Gang bilden zwei Grands Crus aus **Flagey-Échézeaux**: Ein Grands Échézeaux von **Georges Noëllat**, jung, brillant, mit seidiger Kraft, und ein Échézeaux von **Domaine d'Eugénie**, hergestellt unter dem Einfluss von Château Latour. Burgund bleibt hier aber im Dorf und der Wein modern, dennoch wie seit Hunderten von Jahren autochthon gekeltert.

Zum Abschluss wird's gesellig und großzügig. Wir öffnen eine **Jéroboam (5 Liter!)** **Volnay 1er Cru Champans 2015** des traditionsreichen **Marquis d'Angerville**. Ein Wein wie gemacht für das, was nach einem Abend wie diesem kommt: das Teilen, das Erzählen, das Bleiben.

# Bollinger

Bollinger ist jene kompromisslose Champagnermarke, die Pinot noir versteht wie kaum eine andere. Die drei Cuvées aus der **PN-Serie** – PN VZ19, PN AYC18 und die rare PN TX17, alle aus der Magnum – zeigen, was Terroir-Spezifität im Kontext von Bollingers oxidativem Stil bedeutet. VZ steht für Verzenay, AYC für Aÿ-Champagne, TX für Tauxières: drei Gemeinden, drei Charaktere, ein Spannungsbogen in Pinot-noir-Reinform. Der Auftakt ist druckvoll, feinperlig, zutiefst burgundisch und das im Herzen der Champagne.



## Flights Freitag

### Aperitif

Magnum Bollinger Champagne  
PN VZ20

---

### Vin de Plaisir

Volnay 1er Cru Champans 2015 –  
Marquis d'Angerville

---

### 1. Flight

Magnum Bollinger Champagne  
PN VZ19 | PN AYC18 | PN TX17

---

### 2. Flight

Chambolle-Musigny 2019  
Domaine Dujac | Domaine Georges Roumier

---

### 3. Flight

Vosne-Romanée 2015 (Magnum)  
Emmanuel Rouget | Comte Liger-Belair



#### 4. Flight

Mazis-/Mazy-Chambertin Grand Cru 2021  
Domaine Tawse | Domaine Armand Rousseau

---

#### 5. Flight

Clos de la Roche Grand Cru 2016  
Domaine Dujac | Domaine Armand Rousseau

---

#### 6. Flight

Grands Échézeaux Grands Crus  
Domaine Georges Noëllat | Échézeaux – Domaine d'Eugénie



## 1-Tages-Special

Der angegebene Preis versteht sich pro Person inklusive der davor beschriebenen Weine, Aperitif mit Champagner, Canapés, exquisiten Dinners in mehreren Gängen, Kaffee, Wasser sowie Übernachtung mit Frühstück

980 €

Angebot ohne Übernachtung

800 €

SAMSTAG

**05 | 95 | 85**  
**Bordeaux at its**  
**best.**

8. NOVEMBER 2025



# Bordeaux at its best.

Auch dieser Abend beginnt mit Bollinger, doch diesmal mit einer Ikone des Hauses: La Grande Année 2015, serviert aus der Magnum. Ein Champagner, der Bollingers Stil auf die große Bühne bringt: kraftvoll, strukturiert, von Pinot noir getragen und mit jenem feinen oxidativen Stich, der ihn unverwechselbar macht.

Mit dem ersten Gang schwenkt der Fokus ins Burgund, genauer in die weiß gekelterte Seite der **Côte de Beaune**. **Meursault 1er Cru Sous le Dos d'Âne 2015** von der **Domaine Leflaive** steht im Glas, biodynamisch erzeugt, mit der typischen Spannung zwischen Cremigkeit und salziger Frische. Ein Wein mit innerer Ruhe, der den Gaumen öffnet für die vielleicht klassischste Form des Abends: den **Bordeaux**.

Drei Flights, ein Thema und **vier Châteaux** in drei Jahrgängen, durchdekliniert von Jugend bis Reife. In der ersten Runde dreht sich alles um **2005**, einen Jahrgang der Kraft, Dichte und Konzentration. **Château Palmer** zeigt sich in tiefdunkler Textur, sinnlich und präzise. **Lynch-Bages** bringt Struktur und Klarheit, mit jener noblen Herbheit, die den Cabernet groß macht. Dazu ein **Haut-Bailly**, fein, zurückhaltend, mit einer leisen mineralischen Note aus Pessac. Und ein **Trotanoy**, der Pomerol

im Bunde, überzeugt mit samtenem Druck und einer Wärme, die sich elegant verteilt.

Es folgt mit **1995** ein Jahrgang, der sich heute in voller Balance zeigt. Die gleichen vier Häuser, ein anderer Ton: mehr Erdung, weniger Primärfucht, mehr Kontur. Palmer wirkt fast bordeaux-klassizistisch, Lynch-Bages kernig und wach. Haut-Bailly entwickelt Tiefe aus Zurückhaltung, Trotanoy bleibt groß und ernsthaft.

Zum Schluss der Bordeaux-Reise geht es zurück nach **1985**, ein Jahr, das nicht mehr werden will, sondern bereits ist. Palmer glänzt mit dem Geruch nach Holz in einer Zigarrenkiste und sanften Ledernoten, Lynch-Bages nach dunkler Erde und Graphit, Haut-Bailly beeindruckt beinahe mit einem zärtlichen Auftritt und Trotanoy mit einem Hauch Trüffel und inzwischen schön morbider Pracht. Ein Flight wie ein Blick zurück und vielleicht der poetischste Moment des Abends.

Mit dem nächsten Gang begegnet Ihnen ein bewusster Bruch: **Barolo** trifft **Volnay**. Beide aus dem Jahrgang **2015**, beide aus der Magnum. **Giacomo Conternos Cerretta** ist monumental: noch verschlossen erhält er vor dem Einschenken genug Luft für seine Tiefe, Schwere und Spannung. Ein Wein, der fordert. **Volnay 1er Cru Champans** von **Marquis d'Angerville**, wie schon am Vortag, wirkt dagegen fast tänzerisch, heller, luftiger, aber nicht minder präzise. Zwei Welten, ein Dialog.

Zum Schluss spannen wir einen süßen Bogen über die Zeit: **Château Rieussec**, in den Jahrgängen **2005** und **2015**. Der erste goldgelb, mit kandierter Frucht, Honig und exotischen Gewürzen; der zweite jünger, klarer, mit mehr Frische, weniger Botrytis. Beide mit jener natürlichen Autorität, die Sauternes dann entwickelt, wenn er ernsthaft sein darf.

# Flights Samstag

## Aperitif

Champagne Bollinger La Grande Année 2015, Magnum

---

## 1. Flight

Meursault 1er Cru Sous le Dos d'Âne 2015 – Domaine Leflaive

---

## 2. Flight

Jahrgang 2005  
Château Palmer (Margaux) | Château Lynch-Bages (Pauillac)  
Château Haut-Bailly (Pessac-Léognan)  
Château Trotanoy (Pomerol)

---

## 3. Flight

Jahrgang 1995  
Château Palmer (Margaux) | Château Lynch-Bages (Pauillac)  
Château Haut-Bailly (Pessac-Léognan)  
Château Trotanoy (Pomerol)

---

## 4. Flight

Jahrgang 1985  
Château Palmer (Margaux) | Château Lynch-Bages (Pauillac)  
Château Haut-Bailly (Pessac-Léognan)  
Château Trotanoy (Pomerol)

## 5. Flight

Barolo Cerretta 2015 – Giacomo Conterno Magnum  
Volnay 1er Cru Champans 2015 Magnum – Marquis d'Angerville

---

## 6. Flight

Jahrgang 2005 | Jahrgang 2015  
Château Rieussec

# 1-Tages-Special

Der angegebene Preis versteht sich pro Person inklusive der davor beschriebenen Weine, Aperitif mit Champagner, Canapés, exquisiten Dinners in mehreren Gängen, Kaffee, Wasser sowie Übernachtung mit Frühstück

980 €

Angebot ohne Übernachtung

800 €



Die Hubertusstube im Relais & Châteaux Spa Hotel Jagdhof ist die perfekte Bühne für eine Sterneküche, die ihr Michelin-Stern-Prädikat mit klarer regionaler Verwurzelung und zeitgemäßer Raffinesse füllt. Das kreative Team serviert klassische Tiroler Elemente auf hohem Niveau, alpine Produkte in modernem Gewand, umgesetzt mit Präzision und kreativem Biss. Hier trifft Innviertler Tradition auf internationale Küchenkultur, mit sensibler Linie, überzeugender Präsentation und spürbarer Wertschätzung für jeden Teller.

Das Restaurant ist eng verzahnt mit dem Spirit der Pfurtscheller-Familie, die den Jagdhof als Gastgeberhaus für exzellente Gastronomie versteht. Hier wird Qualität gelebt: sichtbar in der zeitgemäßen Tiroler Holzoptik und spürbar in jedem Gang, der auf den Tisch kommt.



# Highlights im Jagdhof 2026

## **Cooking with Friends | 16. – 19. April 2026**

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

## **Power & Elegance | 3. – 10. Juni 2026**

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

## **Bikertreffen 2026 | 21. – 28. Juni 2026**

Das Gefühl von Freiheit und Freundschaft auf zwei Rädern erleben.

## **Porschetreffen | 6. – 13. September 2026**

Weil gemeinsame Leidenschaften und Ausfahrten Freundschaften schmieden.

## **Stammgäste & Friends Day | 13. – 20. September 2026**

Bei einer gemütlichen Gemeinsamkeit luxuriöse Verwönmomente verbringen.

## **Weintage 2026.14 | 5. – 8. November 2026**

Edle Weine, außergewöhnliche Begegnungen, wunderbare Einblicke.



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)

