Jagdhof
SPA HOTEL

Poesie in Flaschen

Weintage 2024.10
18. bis 21. April 2024

RELAIS & CHATEAUX

Alle im Rahmen der Weintage 2024.10 servierten Weine sind Ex-Château bzw. Ex-Cellar Release 2024.

Das Jagdhof Weintage Special

18. bis 21. April 2024

Preis pro Person/Vollglas | drei Abende	ab 2.735 €
Angebot Begleitperson | drei Abende	ab 1.640 €

Tauchen Sie ein in die Welt des Weins und erleben Sie ein außergewöhnliches Wochenende voller Genuss und Entspannung.
- Exklusive Verkostungen edler Tropfen
- Spannende Einblicke und Begegnungen
- Kulinarische Highlights
- Persönliche Begegnungen mit Winzerlegenden
- Luxuriöse Entspannung im Wunschzimmer
- Entspannende Momente im jSpa

Die Jagdhof Weintage auf einen Blick

Donnerstag, 18. April 2024	Tenuta di Trinoro | Toskana
Freitag, 19. April 2024	Azienda Agricola Chiappini | Toskana
Samstag, 20. April 2024	Château Lafite Rothschild | Bordeaux

Beginn ist jeweils um 18.45 Uhr.

Unsere hochgeschätzten Partner der Weintage 2024.10

Donnerstag, 18. April 2024

Firma WEDL als Importeur für die Weine der **TENUTA DI TRINORO** – vertreten durch **Patrick Pranger** (Geschäftsführung Tirol) und Dipl.-Somm. **Markus Bonmassar** (Leitung Vinothek Tirol)

Wedl – ein österreichisches Familienunternehmen seit 1904

Tradition, Beständigkeit, Know-how und **Servicequalität** – dafür steht Wedl seit der Gründung in Tirol im Jahr 1904. Ein traditionelles, österreichisches Familienunternehmen mit internationaler Ausrichtung und enormer Marktpräsenz und Kompetenz im Bereich Wein. Mitglied der größten europäischen Lebensmittel-Einkaufsorganisation, E.M.D. Zuverlässiger Partner für Lebensmittelhandel, Gastronomie und Großverbraucher.

Freitag, 19. April und Samstag, 20. April 2024

KATE & KON als Generalimporteure für **Château Lafite Rothschild** und die **Azienda Agricola Chiappini** nebst unzähliger weiterer Grandiosen in Wine & Food – vertreten durch **Katharina Wolf**, **Florian Haidegger-Wolf** und **Konstantin Wolf**

KATE & KON: DIE PHILOSOPHIE

Wein bietet eine Genusswelt, die kaum Vergleiche kennt. Das mag hochgestochen und vielleicht auch etwas banal klingen, trägt aber eine Wahrheit in sich, die sich tagtäglich in der Wirklichkeit beweist. Kein anderes Lebensmittel ist in solcher Vielfalt erhältlich, hat eine derart lange Lagerfähigkeit und kann so selbstverständlich unzählige Aromen und Geschmacksnuancen transportieren wie Wein. Kurz gesagt: Wein ist super!

Wein ist ihre Welt. Der Handel mit Wein ist eine Mission ohne Grenzen, die zudem kein Ende, keinen zeitlichen Ablauf kennt. Sicher ist: Jedes Jahr bringt neue, spannende Säfte in die Flaschen. Der Weinhandel ist einer der schönsten, spannendsten und naturverbundensten Berufe, die es gibt. Man merkt: Die Menschen hinter KATE & KON sind glücklich, mit Wein handeln zu dürfen. Es ist beseelend, Flaschen vor Ort abzuholen und in das Lager zu bringen; Flaschen, die die Botschaft von Winzer, Klima, Boden und Traubensorte über Jahre des wohlgefälligen Alterns hinweg bewahren. Und sie finden: Wein hat auch etwas Heiliges. Denn fern aller Esoterik ist da etwas Wesentliches, etwas Spirituelles im Wein, das man nicht leugnen kann – man trinkt es mit jedem Schluck.

Alle Mitarbeiter von KATE & KON tragen die Philosophie des Unternehmens als Selbstverständlichkeit in sich. Allen bei KATE & KON geht es um die Beschaffung großer, individueller und singulärer Weine aus den Anbaugebieten der großen Weinbauländer. Das klingt einleuchtend und dieses Anliegen haben viele, die mit Wein handeln. Doch nur wenige tauchen in die Seele der Weine ein, die auch die Seele der Winzer ist.

Die besten Winzer bedeutender Weinregionen setzen seit Jahrzehnten auf persönliche Kontakte; Weinhandel in dieser Kategorie ist ein Handschlaggeschäft, ein Vertrag auf dem Fundament menschlichen Vertrauens. Denn nur so weiß der Winzer, der große Weine keltert und dem bewusst ist, dass er große Weine keltert, dass seine Flaschen bei der Klientel landen, die versteht, was er über seine Weine mitteilen will. Eine Klientel, die seine Weine nicht nur mit Wissensdurst, sondern auch mit Vergnügen trinkt.
Und so ist die KATE & KON-Philosophie einfach zusammenzufassen: Menschen über ein Produkt verbinden, das seit jeher dafür geschaffen ist, Menschen zusammenzubringen. Ein Produkt, dessen nobelste Aufgabe es bleibt, Genuss, Kultur, Ausgleich und Zufriedenheit in die Welt zu tragen – Wein hat den Friedensnobelpreis längst verdient. Der Weintrinker oder Weinenthusiast lernt die Winzer bei KATE & KON über ihre Weine kennen. Und so entsteht in ihm das Bild einer Personenschaft, die man kennt, ohne sie je kennengelernt zu haben. Die Winzer hingegen wissen, dass der KATE & KON-Kunde genau jene Art Weintrinker ist, der ihre Weine zu schätzen weiß. Umso größer ist die Bereitschaft der Winzer, auch alte und seltene Weine an den Attersee zu schicken; Weine, die man im Normalfall nicht bekommt. Es ist ein Ausgleich der Interessen, der beide Seiten befriedigt. Und es ist das, was Wein kann, wie kein anderes Genussmittel dieser Erde: Menschen verschiedenster Kulturkreise und Mentalitäten über den Genuss in einer Gemeinschaft zu binden. Hier stellt sich eine berechtigte Frage: Was ist wichtiger in dieser Welt, als das Gemeinsame über das Trennende zu stellen?

Das Ziel der kommenden Jahre? Dass Kunden jene Weine bekommen, die nur einem beschränkten und exklusiven (aber niemals elitären) Kreis von Weintrinkern vorbehalten bleiben: Kreationen, die Winzerpersönlichkeiten widerspiegeln; Säfte, die auch für lange Strecken gedacht sind; Lebenswerke, die man Schluck für Schluck genießen kann. Eine Qualitätsphilosophie, die freilich nicht nur für die Weine, sondern auch für alle anderen Produkte, die sich im KATE & KON-Sortiment finden, gilt.
Qualität bis zum Abwinken: Das ist die Aufgabe, die KATE & KON verwirklichen will – und wird.

Ein Dankeschön

Hier erlaube ich, Albin Mayr – seit mittlerweile 17 Jahren Mitarbeiter im Jagdhof –, mir ein Dankeschön an unsere vielen langjährigen verbindlichen Partner auszusprechen. Ein besonders großes Danke geht an den Jagdhof Patron Armin Pfurtscheller: für sein Engagement seit Beginn der Neunziger als Verfechter für feine Küche und im Speziellen für die Pflege der Weinkultur im Jagdhof, in Tirol bzw. in Österreich! Dank ihm erleben unsere Gäste immer ein entspanntes Wohlbehagen auf höchstem vinophilen Niveau, und er ermöglicht allen Jagdhof Sommeliers sowie mir als Head-Sommelier des Hauses eine einmalige Werkstatt mit den besten Werkzeugen! Viva, Monsieur Armin!
Juniorchef Alban Pfurtscheller trägt denselben „guten" Virus in sich, und es ist bereits in seinem jungen Alter absehbar, dass der Zenit noch nicht erreicht ist – welch motivierende Perspektive für uns alle!

Vielen Dank!
Albin Mayr

DONNERSTAG

18. April 2024

Tenuta di Trinoro
Via Val d'Orcia 15 | 53047 Sarteano | Siena

Durch den Abend führen Gianluca Bozzurra (Sales Manager Europa für die Tenuta di Trinoro) und Lorenzo Fornaini (Chefönologe seit 2018).

Im Herzen der Toskana,

inmitten der sanften Hügel des Val d'Orcia, liegt die Tenuta di Trinoro. Eingebettet in die traumhaft abgelegene Landschaft des Brunello-Gebiets, zwischen Umbrien und Latium, befindet sich dieses Weingut, das Weinliebhaber aus aller Welt ins Schwärmen versetzt und schnell Kultstatus erreichte.

Gegründet vom visionären Winzer Andrea Franchetti, der leider 2021 viel zu früh verstarb, hat sich die Tenuta di Trinoro in kurzer Zeit zu einem der renommiertesten Weingüter Italiens entwickelt. Franchetti, der unkonventionelle und ungewöhnliche Neffe des berühmten amerikanischen Malers Cy Twombly, war Genießer, Visionär und Perfektionist. Seine Leidenschaft für Wein und seine unkonventionellen Methoden führten zur Entstehung von Weinen, die so ganz anders waren als alles, was man bis dahin kannte. Seit Anfang der 1990er Jahre komponierte er aus einer Mischung von Kunst und Handwerk Weine in kleinen Mengen und zu hohen Preise, die Trends setzten, anstatt Moden nachzulaufen.
Statt auf die in der Toskana übliche Sangiovese-Traube zu setzen, wählte Franchetti Bordelaiser Rebsorten wie Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und ein wenig Petit Verdot. Diese Reben gedeihen auf den kalkhaltigen Böden und in dem milden Klima der Toskana prächtig und bringen Trauben von höchster Qualität hervor. In den Weinbergen der Tenuta di Trinoro reifen die in einer hohen Stockdichte von bis zu 10 000 Pflanzen pro Hektar stehenden Reben in siebzehn Parzellen, auf 450 bis 600 Metern über dem Meeresspiegel. Die ton- und kalkhaltigen Böden sind von Kieselsteinen durchsetzt. Seit dem Jahrgang 2014 werden hier drei Cabernet-Franc-Lagen getrennt vinifiziert.

Die Weine der Tenuta di Trinoro sind kraftvoll und strukturiert, mit einer tiefen Farbe und einem komplexen Aromenprofil. Sie zeichnen sich durch ihre Konzentration, ihre Eleganz und ihre lange Lagerfähigkeit aus. Die vollreifen Trauben sind auf die späte Lese zwischen Ende Oktober und Anfang

Der Yves Saint Laurent des toskanischen Weinbaus.

Die Schweizerische Weinzeitung über Franchetti

November zurückzuführen. Die Aromafülle und die nahezu überreife Frucht der Trauben, die in kleinen Barriques aus französischer und kaukasischer Eiche länger als allgemein üblich reifen, erinnern Genießer eher an edle Tropfen aus Kalifornien als an Weine aus Mittelitalien.

Franchettis Weine folgen keiner Mode, sondern sind Ausdruck seiner persönlichen Philosophie. Gerade in den Weinen besonders heißer Jahre lässt sich eine besonders hohe Komplexität erkennen, die unter solchen Voraussetzungen nicht automatisch zu erwarten ist. Im Keller wird der Technik-Einsatz nie übersetzt. Der Großteil der Trauben gärt in kleinen Zementbottichen unter Verwendung indigener Hefen. Weltenbummler Franchetti, der einst in New York Nobeletiketten vertrieb, verringerte seit Jahren den Holzeinsatz immer weiter, wodurch die Weine in den letzten Jahren noch präziser und ein wenig schlanker wurden.

Flight 1

TRINORO Bianco Toscana IGT 2019

Er wird als UNICUM präsentiert, der zwar hergestellt, jedoch nie vermarktet und verkauft wurde. Ein Wein, den Andrea Franchetti zum reinen Vergnügen für sich herstellte und bei dem er erst viele Jahre später daran dachte, ihn mit dem Jahrgang 2017 zu vermarkten.

BIANCO 2008 Semillon | BIANCO 2022 Semillon

Flight 2

LE CUPOLE

Le Cupole zeigt dunkle Fruchtintensität und ein beeindruckendes Aromenspektrum mit Kirschen, Brombeeren und Pflaumen. Im Trunk ein Hauch von Süße, eine fein akzentuierte Textur mit phenolischer Dichte und Struktur, die ihm Volumen und ein exzellentes Reifepotenzial verleiht. Hinzu kommt ein Preis-Leistungs-Verhältnis, das auf diesem Niveau, in der Toskana seinesgleichen sucht!

MERLOT / CABERNET FRANC / CABERNET SAUVIGNON / PETIT VERDOT
VERTICALE 2021 – 2020 – 2019 – 2018

”

Eine Flasche Wein enthält mehr Philosophie als alle Bücher der Welt.

Louis Pasteur

Campo di Magnacosta – Cabernet Franc Toscana IGT

Lediglich 2 100 Flaschen dieser 1,5 Hektar großen Cabernet-Franc-Einzellage „Campo di Magnacosta" (ein ehemaliges Flussbett mit vornehmlich Lehm-, Kies- und Schotterboden) gelangen weltweit in den Fachhandel und auf die Karten der besten Restaurants. Die Reben wurden Mitte der 1990er Jahre gepflanzt und stammen aus dem Pomerol. Magnacosta ist im Hinblick auf die aromatische Intensität der wohl sinnlich-eleganteste Vertreter der drei großen Lagen-Cabernets des Hauses. Er besitzt große Geradlinigkeit, dafür aber etwas weniger Kraft und Intensität. Er vereint auf höchst subtile Weise schwarze Fruchtaromen mit Gewürznoten, Teer und antikem Leder. Er präsentiert sich schon heute seidig und elegant und wird mit den Jahren sicher noch weiter an Finesse zunehmen.

Campo di Tenaglia – Cabernet Franc Toscana IGT

1900 Flaschen dieser 0,8 Hektar großen Cabernet-Franc-Einzellage „Campo di Tenaglia" (auf etwa 550 Metern Höhe, vornehmlich Kalkstein) gelangen weltweit in den Fachhandel und zieren die Karten der besten Restaurants. Ein undurchdringlicher, dunkler Wein mit einem Bouquet von Feuerstein, zerkleinerten Mineralien und etwas Kreide. Die Textur ist reich und opulent, aber stets geschmeidig mit einem Hauch Mineralität. Campo di Tenaglia ist einer der saftigsten Cabernet Francs, den Sie jemals im Glas hatten. Ein wunderschönes, langes Finale und ein sicherlich großartiges Lagerpotenzial.

Campo di Camagi – Cabernet Franc Toscana IGT

Nur 1 650 Flaschen dieser 1,5 Hektar großen Cabernet-Franc-Einzellage „Campo di Camagi" (vornehmlich Quarz- und Kalkstein) wurden weltweit in den Fachhandel verkauft und finden sich nun auf den Karten der besten Restaurants. Campo di Camagi ist ein sehr präziser und fokussierter Wein. Die hohe Qualität der Cabernet-Franc-Traube ist hier mit jedem Schluck spürbar. Schwarze Früchte und Gewürze befinden sich in eleganter Einheit und der volle, rassige Körper dieses Ausnahmeweins wird sich erst in vielen Jahren vollends offenbaren. Legen Sie diese Flasche bitte unbedingt ganz weit weg.

VERTICALE DI CAMPI 2017 MAGNUM – CAMAGI – MAGNACOSTA – TENAGLIA

Flight 4

PALAZZI Rosso 100% MERLOT Toscana IGT

Andrea Franchetti begann in den 1990er Jahren Palazzi als ebenbürtigen Roten neben sein Flaggschiff Tenuta di Trinoro zu positionieren. Das Ziel: zwei Ausnahmeweine zu produzieren, die an die linken und rechten Ufer von Bordeaux erinnern. Drei Worte reichen zur Beschreibung: Kraft, Intensität und Konzentration. Mit einer sehr überschaubaren Produktion von 1 660 Flaschen erleben Sie einen toskanischen Vollgaswein, der immerzu großzügige schwarze Früchte, Gewürze und süßen Tabak verströmt. Dazu kommen schwarze Kirsche und Pflaume, die dem Wein weiche Konturen und Süße verleihen. Am Gaumen ist er fest, gut strukturiert und begeistert mit einer Mundfülle, die seinesgleichen sucht.

VERTICALE – 2020 – 2018 – 2015 – 1998 MAGNUM

Flight 5

TENUTA DI TRINORO Rosso CABERNET FRANC & MERLOT Toscana IGT

Von all seinen Weinen bietet das Flaggschiff Tenuta di Trinoro den tiefsten Einblick in den Weinbau von Andrea Franchetti. Die proprietäre Mischung aus Cabernet Franc und Merlot von Böden aus Kalk und Ton veränderte Andrea jedes Jahr in Abhängigkeit von Qualität und Menge des Leseguts. Die Trauben sind dabei stets die besten aus diesem Jahrgang. Franchettis eigener Stil ist in jedem seiner Weine und mit jedem Jahrgang zu erkennen.

VERTICALE – 2021 – 2019 – 2018 – 2015 – 1998

---

luxe. naturally inspired.

1-Tages-Special

Der angegebene Preis versteht sich pro Person inklusive der davor beschriebenen Weine, Aperitif mit Laurent-Perrier Champagner, Alimentari von Bedogni & Partner WEDL, 6-Gänge-Menü, Kaffee, Mineralwasser und Übernachtung mit Frühstück

ab 650 €

Angebot ohne Übernachtung

460 €

Angebot für die Begleitperson inklusive Übernachtung mit Frühstück, Aperitif mit Laurent-Perrier Champagner, Alimentari von Bedogni & Partner WEDL, 6-Gänge-Menü, Kaffee, Mineralwasser und Themenwein

ab 465 €

Angebot ohne Übernachtung

275 €

**Wo das Land einen Wert hat,
der denen entspricht,
die es bewirtschaften.**

FREITAG

19. April 2024

Azienda Agricola Chiappini
Località Le Preselle | Podere Felciaino 189/C
57020 Bolgheri | Livorno

Die Geschichte dieser Familie

ist eng mit der Geschichte von Bolgheri verbunden. In den frühen 1950er Jahren zogen die Eltern aus den Marken in diesen Teil der Toskana, kauften Ländereien und begannen damit, die Güter zu bearbeiten.

Die Anfangsjahre waren vom Gemüse-, Obst- und Olivenanbau geprägt, der Wein zum Großteil für den Eigenbedarf bestimmt. Die ländliche Gegend um Bolgheri war ein Zentrum bäuerlicher Kultur mit harter Arbeit und einem Gefühl von Gemeinsamkeit, das die Integration verschiedener Gemeinschaften ermöglichte; war hier doch ein Ort, der viel Land für den Anbau bereithielt.

Heute umfasst die Azienda über 27 Hektar Land, davon 15 Hektar Weinberge mit einer durchschnittlichen Jahresproduktion von etwa 80 000 Flaschen. Die angebauten Sorten passen zum Land: Es finden sich Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot, etwas Sangiovese und Vermentino. Seit 2010 wird das Unternehmen vollkommen organisch bewirtschaftet, mit einem tiefen Respekt vor dem Territorium, der Umwelt und den Menschen, die dort leben und arbeiten. Der Wunsch nach Wachstum geht immer mit der Suche nach Qualität und der Achtung der Werte einher – stets dem Anspruch des Namens eines einzigartigen Terroirs wie dem von Bolgheri verpflichtet.

Auf vier Weingütern werden Weine entwickelt; sie verliehen den Weinen auch ihre Namen. Zwischen 1978 (Weingut Le Grottine) und 2012 (Weingut Ferruggini) entstand die heutige Form des Unternehmens. Das Geschäftszentrum befindet sich – gemeinsam mit dem Keller, dem Agriturismo und den 20 Jahre alten Weinbergen von Cabernet Sauvigon, Merlot und Cabernet Franc – noch immer in der Via Bolgherese. Aus diesen Weinbergen werden die besten Trauben für den Bolgheri Superiore Guado de' Gemoli und die sortenreine Lienà-Kollektion gesammelt.

Unter dem Motto „Vini ottimi & carne e pesce ai ferri“ erwartet Sie diese Genussreise:

Flight 1

Vermentino „Le Grottine“ Bolgheri DOC

2022

Flight 2

Guado de’ Gemoli Bolgheri Superiore DOC

2020 – 2016 - 2015

Flight 3

Guado de' Gemoli Bolgheri Superiore DOC

2012 – 2011 - 2010

Flight 4

Guado de' Gemoli Bolgheri Superiore DOC

2019 MAGNUM – 2013 MAGNUM

Flight 5

Linea Merlot
Linea Cabernet Sauvignon
Linea Petit Verdot

2019

”

Mit Wein und Hoffnung ist alles möglich.

Spanisches Sprichwort

1-Tages-Special

Der angegebene Preis versteht sich pro Person inklusive der davor beschriebenen Weine, Aperitif mit Bollinger Champagner, Crostini Toscani, einem menu leggermente diverso „Carne e pesce ai ferri", Kaffee, Mineralwasser und Übernachtung mit Frühstück

ab 490 €

Angebot ohne Übernachtung

325 €

Angebot für die Begleitperson inklusive Übernachtung mit Frühstück, Aperitif mit Bollinger Champagner, Crostini Toscani, einem menu leggermente diverso „Carne e pesce ai ferri", Kaffee, Mineralwasser und Vino da piacere

ab 390 €

Angebot ohne Übernachtung

225 €

SAMSTAG

20. April 2024

Château Lafite Rothschild
33250 Pauillac | Frankreich

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

Château Lafite Rothschild

zählt zu den bekanntesten Namen im Bordeaux-Gebiet. Nahe dem Städtchen Pauillac gelegen zählt unter anderem der Namensvetter Mouton Rothschild zu den Nachbarn. Das Médoc klassifiziert Château Lafite Rothschild neben Mouton Rothschild, Château Margaux, Château Latour und Château Haut-Brion zu den fünf 1er Grand Cru Classé aus der Region des Graves.

Die Geschichte des Châteaus reicht bis in das Jahr 1234, als Gombaud de Lafite, der Abt des Klosters von Vertheuil nördlich von Pauillac, den Namen erstmals urkundlich erwähnte. Überlieferungen zufolge wurzelt der Name im damals gebräuchlichen Ausdruck „la hite", dem Gascogner Dialektwort für Hügel. Die Ära Rothschild auf dem Château Lafite geht zurück auf das Jahr 1853. Bis dahin ohne den Zusatz Rothschild bekannt, erwarb Nathaniel de Rothschild das Nachbargut Château Mouton Rothschild; was seinen Verwandten James Mayer aus einer Laune heraus dazu veranlasste, Château Lafite zu kaufen. Allerdings starb der spontane Käufer kurz darauf, und die Söhne Alphonse, Gustave und Edmond erbten das Schloss. Das Gut litt seit 1940 stark unter der deutschen Besatzung; nach dem Zweiten Weltkrieg gewann Gustaves Enkel, Baron Élie de Rothschild das großteils zerstörte Anwesen zurück und übernahm dessen Leitung.
Die Jahrgänge 1945, 1947 und 1949 waren so herausragend, dass das erwirtschaftete Geld in den Ausbau und die Instandsetzung investiert wurde. Die Krisen des Kriegs waren überwunden, neue Höhenflüge trieben den Erfolg weiter. 1953 und 1959 entstanden Jahrhundertweine mit einem sehr langen Alterungspotenzial. Doch in den 1970er Jahren erlitt das Château Lafite Rothschild einen Qualitätseinbruch. Mittelmäßige Weine machten Innovation und Investitionen notwendig, zentrale Figuren im Team wurden ausgetauscht. Ein wahrhaft gewagtes Vorhaben war der Bau eines 2 200 Barrique fassenden, kreisrunden Fasskellers, denn viele Châteaus der Region kämpften aufgrund von schwachen Jahrgängen, hohen Energiekosten aus

Wo kein Wein ist, ist keine Liebe.

Euripides

der Ölkrise und der rezessiven Weltwirtschaftslage mit dem Überleben.
Spätestens 1982 zeigten die Investitionen Früchte: Weinpapst Robert Parker krönte den 1982er Jahrgang zum Jahrhundertwein und verlieh ihm 100 Parker Punkte. 1983 und 1985 folgten dem erfolgreichen Trend. Auch die Vintage-Jahrgänge aus dem Château Lafite Rothschild machten immer wieder Schlagzeilen: 1985 erzielte die Flasche Château Lafite Rothschild Jahrgang 1787 bei einer Christie's Auktion den Rekordpreis von 210.000 Euro. Das Etikett trug die handschriftlichen Initialen von US-Präsident Thomas Jefferson. Bis heute gilt diese Flasche als der teuerste Rotwein aller Zeiten.
Carruades de Lafite ist der gut bewertete Zweitwein des Châteaus und findet ausgezeichnete Resonanz unter den Weinliebhabern dieser Welt. In guten Jahren ist er kaum schwächer als ein 1er-Cru-Classé-Wein, kostet allerdings nur einen Bruchteil.
Heute sind die Weine des Châteaus vor allem in Asien äußerst beliebt und erzielen Preise, die weit über denen der übrigen 1er-Cru-Classé-Weine liegen. Echtes Ausnahmepotenzial versprechen auch die Jahrgängen 1996, 2000 und 2005.
Auf einer Rebfläche von 103 Hektar werden 71 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 3 % Cabernet Franc und 1 % Petit Verdot angebaut, das durchschnittliche Alter der Reben liegt bei etwa 30 Jahren. Ein Gütehinweis ist die Tatsache, dass eine Parzelle mit dem Namen La Gravière seit 1886 besteht und noch immer Ertrag liefert.

Flight 1

Château Lafite Rothschild

2015 – 2011 – 2009

Flight 2

Château Lafite Rothschild

2008 – 2007 – 2006

Flight 3

Château Lafite Rothschild

2005 – 2001 – 2000

Flight 4

Château Lafite Rothschild

1999 – 1998 – 1995

Flight 5

Château Lafite Rothschild

1990 – 1989 – 1988

Flight 6

Château Rieussec

2021 – 2020 – 2019

1-Tages-Special

Der angegebene Preis versteht sich pro Person inklusive der davor beschriebenen Weine, Aperitif mit Bollinger Champagner, Gold Selection Kaviar, 7-Gänge-Menü, Kaffee, Mineralwasser und Übernachtung mit Frühstück

ab 1.595 €

Angebot ohne Übernachtung

1.430 €

Angebot für die Begleitperson inklusive Übernachtung mit Frühstück, Aperitif mit Bollinger Champagner, Gold Selection Kaviar, 7-Gänge-Menü, Vin de Plaisir, Kaffee, Mineralwasser

ab 785 €

Angebot ohne Übernachtung

620 €

Spa Hotel Jagdhof Pfurtscheller GmbH | Scheibe 44
6167 Neustift im Stubaital | Tirol | Austria
Tel. +43 5226 2666 | mail@hotel-jagdhof.at | www.hotel-jagdhof.at

brandnamic.com | Fotos: Archiv Spa Hotel Jagdhof, Alessio Nobili, F. Poincet, Daniela Marchi, unsplash.com (JSB Co.)