

2.000 Liter Wein am Berg

Utl.: Central Spa Hotel Sölden trifft Polen - kulinarischer Hochgenuss in Öztaler Alpen =

Sölden (OTS) - Das 5-Sterne Central Spa Hotel Sölden und die Renommierten Weingüter Burgenland luden heuer zum vierten Mal zum kulinarischen Highlight "Wein am Berg".

Zwtl.: Wie schmeckt der Wein auf 3.000 m Seehöhe?

Bei der Weinverkostung am Gletscher durften Weinliebhaber den Unterschied des Weines auf 3.000 m Seehöhe testen. Eine neue Erfahrung für die 15 Winzer der Renommierten Weingüter Burgenland sowie die österr. Winzer Hirtzberger, Wieninger, Bründlmayer, Polz, Pfaffl und Johanneshof Reinisch, wie ihre edelsten Tropfen in der Höhe schmecken.

Insgesamt wurden bei Wein am Berg 2.000 Liter Wein von 300 Personen getestet. Zur "Grand fete du vin" am Samstag Abend wurden 15 verschiedene Weine zum Galamenü gereicht. Küchenchef Gottfried Prantl fuhr mit seinem Team wieder zur Höchstleistung heran. Seine 2-Haubenküche verwöhnte die Gäste bei der Grand fete du vin mit "Mariniertem Schwertfisch mit Langustinos, Knusprigem Wachtel-Gänseleberrollchen auf caramelisiertem Spitzkraut, Kalbfleischpflanzerl mit Morcheln, Ochsenfilet aus der Rotweinbeize und zur Nachspeise einem warmen Süßwein-Sultaninenguglhupf mit Sauerrahm-Waldmeistereis".

Zwtl.: Ohne Fleiß - kein Preis

Das Schifahrerische Können wurde bei der BIG 3 Rallye von ehemaligen Skiprofis, wie Frank Wördl, Berni Gstrein und André Arnold sowie Vertretern des Österreichischen Skiverbandes, wie dem sportlichen Leiter Hans Pum und den Cheftrainern Herbert Mandl und Toni Giger unter die Lupe genommen. Mit heißen Tipps und Tricks ausgestattet, lassen sich künftig Buckelpisten ohne Problem bewältigen. Für fleißige Schüler gab es zur Belohnung einen Abstecher auf den Aussichtsplattformen der BIG. Dort konnte der Energiehaushalt mit edlen Süßweinen und Schmankerln, wie Folienkartoffeln mit Kaviar, Lachsbrote & Co aufgetankt werden bevor der nächste Hang zur Abfahrt rief.

Weitere Informationen zu Wein am Berg

Der Presstext und Fotos von der Veranstaltung können von unserem
Pressearchiv unter folgendem Link downgeloadet werden:

<http://www.hofherr.com/redirect.opm?req=318039213>

http://www.tourismuspresse.at/detail.html?id=267011&_lang=de

~

Rückfragehinweis:

hofherr kommunikation gmbh

Angelika Rech

t: +43|(0)512|565616|0

mailto: welcome@hofherr.com

~

*** TP-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER
VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.TOURISMUSPRESSE.AT ***

~

TPT0043 2005-04-27/09:23

~

270923 Apr 05

Link zur Aussendung:

http://www.tourismuspresse.at/presseaussendung/TPT_20050427_TPT0043