Am 22.3.2019 ist es soweit. Rund um Graham Becks und Steenbergs gefeierte Sekte und Weine wird Haubenkoch Karlheinz Hehle vom Restaurant Schönblick ein Menü der Extraklasse kochen.

Kobie Locher, Verkaufsleiter des renommierten südafrikanischen Schaumweinhauses Graham Beck und von Steenberg macht sich nach Europa auf und schaut auch bei uns in Vorarlberg vorbei.

Mit im Gepäck hat er unter anderem ein halbes Dutzend Sekte, die einmal mehr belegen, warum sowohl Nelson Mandela wie auch Barack Obama bei ihren Inaugurationsfeiern auf die handwerkliche Sorgfalt und die große Kelterkunst des südafrikanischen Kultweinguts setzten.

Das ist jedoch noch nicht alles. Kobie vertritt mit Steenberg auch noch ein zweites Wein-gut, das in der Topliga Südafrikas ganz oben mitspielt. Mit dem Magna Carta, einer hochprämierten Cuvée aus Sauvignon Blanc & Semillon zeigte das Weingut als eines der ersten, dass Südafrika nicht nur für beeindruckende Rotweine, sondern auch für Weiß-weine mit Power und Potenzial stehen kann.

Die Auswahl an großen und legendären Weinen wird Karlheinz Hehle und sein Team einmal mehr kreativ in ein Menü betten, das die Vielschichtigkeit südafrikanischer Weine mit der exzellenten Qualität lokaler Produkte und der Finesse gehobener Kulinarik zu vereinen weiß.

WINE & DINNER:
SÜDAFRIKANISCHER KULTSPRUDEL & SCHÖNBLICKER FRÜHLINGSGRÜSSE

WANN: Freitag, 22. März 2019, ab 19:00 Uhr (Apero auf der Terrasse)
WO: Restaurant Schönblick, Eichenberg
WER: Kobie Locher - Verkaufsleiter von Graham Beck, Schönblick-Team und capewine

KOSTEN: € 58,-
4-Gang-Menü
(inkl. Weinbegleitung und Leitungswasser)

ÜBERNACHTUNG (auf Wunsch):
pro Pers. im DZ mit Frühstück; € 60,-

ANMELDUNG:
Bitte melden Sie sich bis zum **19.03.2019** an bei:
office@capewine.at oder
hotel.schoenblick@schoenblick.at

Ich freue mich auf Ihre Anmeldung!
Ihr Paul Seeberger