Zwei Jahreszeiten, zwei Kontinente - ein großer Abend. Am 25. Oktober kommt es im Restaurant Schönblick, hoch über dem Bodensee, zum alljährlichen Aufeinandertreffen von österreichischer Kochkunst und südafrikanischem Spitzenwein.

„Wenn in Österreich die letzten Lesen eingefahren werden und die Zeichen langsam auf Winter stehen, beginnt man in Franchhoek gerade damit, die Barbecues wieder betriebstauglich zu machen und die ersten Triebe am Rebstock zu pflegen. Beides hat seinen Reiz.“ Meint Günther Rettenbacher – und der muss es wissen. Er pendelt als Repräsentant von Allée Bleue zwischen beiden Welten.

Am 25. Oktober schlägt er seine Zelte in Vorarlberg auf. Im Gepäck hat er eine 9-teilige Serie an Weinen, die einen Einblick in die ganze Bandbreite von Allée Bleues erstklassigem Sortiment geben – angefangen beim Apero mit zwei großartigen MCCs über die kraftvollen und charakteristischen Premium-Klassiker bis zu den elaborierten und expressiven Meisterwerken der Ultra Premium Linie.

Allée Bleues Weine können zwar auch ganz für sich sprechen, funktionieren im Dialog mit Essen allerdings noch besser. Also wird Karlheinz Hehle höchstpersönlich auch dieses Mal wieder eine kulinarische Brücke zwischen

ALLE INFOS:

Wine&Dinner

25.10.2017 | 19:00 Uhr

Hotel Schönblick - Eichenberg

Die Kosten für das einzigartige Dinner inklusive aller Weine + Mineralwasser betragen € 56,-. Für Weinbestellungen vor Ort gibt es -10% auf jede Flasche.

Wer nach Wine&Dinner im Hotel Schönblick übernachten will, kann das Spezialangebot zum Preis von € 60,-/pro Person wahrnehmen.

Wir bitten um rechtzeitige Anmeldung bis zum 20. Oktober 2017!

Anmeldung mittels E-Mail:
office@capewine.at oder
hotel.schoenblick@schoenblick.at

Telefonische Anmeldung:
0043 5574 459 650

den beiden Kontinenten bauen. Dafür hat er sich fünf Gänge ausgedacht, die den Eigenheiten der jeweiligen Weine Tribut zollen und dabei doch auch die Quintessenz Vorarlberger Kochkunst in den Mittelpunkt rücken werden.

Gesamtkunstwerk Allée Bleue

Allée Bleue gehört zu den innovativsten Weingütern einer der ältesten Weinbauregionen Südafrikas. Spektakulär in einem Tal gelegen und hufeisenförmig von drei Bergen umgeben, ziehen speziell in den Nächten kühle Winde durch die Weingärten, sorgen für ein strukturierendes Gleichgewicht zu den hohen Tagestemperaturen und kontern den feinen Fruchtaromen mit der nötigen Säurebalance.

Schon im 17. Jahrhundert bestockten Hugenotten die Ebene Franschhoeks mit ersten Reben. Ganz in deren Tradition verhaftet, starteten Friedrich-Wilhelm und Elke Dauphin 1999 die Restrukturierung von Allée Bleue. Reben spielen darin zwar die Hauptrolle, Obstbäumen und die Verarbeitung ihrer Früchte ergänzen jedoch das Programm. Zudem nutzt man die Vielfalt an afrikanischen Kräutern, betreibt ein eigenes Bistrot und hat die alten Gehöfte restauriert und zu einem Hotel ausgebaut.

Ich freue mich, Sie bei Wine&Dinner am 25. Oktober
im Hotel Schönblick begrüßen zu dürfen,

Ihr Paul Seeberger - capewine

office@capewine.at
www.capewine.at