

MEDIENMITTEILUNG

Zürich, 1. April 2016

TAMINA WEINGESPRÄCHE: DREI PINOT-NOIR-WELTMEISTER

Erlesene Weine, spannende Weingeschichten von drei aussergewöhnlichen Persönlichkeiten und ein frühlingshaftes Gourmetmenü – das alles erwartet die Weinliebhaber beim 10. Tamina Weingespräch. Am 27. Mai 2016 sind die Winzer der Weingüter Donatsch aus Malans, Pircher aus Eglisau und Jauslin aus Muttenz im Gespräch.

Am 27. Mai 2016 laden die Gastgeber Monica und Rudolf Weber wieder zu den beliebten «Tamina Weingesprächen» ein. Zu ihrem 10. Jubiläum erlebt die beliebte Anlassreihe eine Premiere: Mit Martin Donatsch aus Malans, Urs Pircher aus Eglisau und Urs Jauslin aus Muttenz sind die drei einzigen aus der Schweiz stammenden Pinot-Noir-Weltmeister im Sorell Hotel Tamina zu Gast und werden von Moderator Andreas Bonifazi interviewt.

Der zweifache Champion aus der Bündner Herrschaft

Das Malanser Weingut Donatsch schafft schon seit vielen Jahren den perfekten Spagat zwischen Tradition und Innovation. Den Trends immer einen Schritt voraus, konzentriert sich Martin Donatsch dennoch auf die Wurzeln des Weinbaus und die traditionellen Sorten Chardonnay, Pinot Noir oder auch Completer. Die Mühe hat sich gelohnt – sein «Passion» wurde 2010 und 2011 gleich zweimal mit dem renommierten «Prix Champion du Monde des producteurs de Pinot Noir» ausgezeichnet.

Urs und Urs

An den steilen Rheinhängen nahe des Städtchens Eglisau, einer der Spitzenlagen der Region, hat Urs Pircher das Weingut seines Vaters zu einem der führenden Betriebe des Kantons Zürich entwickelt, bekannt für aussergewöhnliche Riesling-Silvaner und Pinot Noirs. Etwas weiter rheinabwärts keltern Urs Jauslin und seine Familie in vierter Generation nebst weiteren Sorten einen eindrücklichen Pinot Noir, bei dem alle Beteiligten von der Rebe bis in die Flasche ihre persönliche Note einbringen.

SORELL HOTEL TAMINA

Am Platz 3, 7310 Bad Ragaz

T +41 81 303 71 71, F +41 81 303 71 72

sorellhotels.com, tamina@sorellhotels.com

A member of ZFV

Gourmet-Kreationen aus der Tamina Küche

Neben aufregenden Erzählungen aus der Welt der Weine erwartet die Besucherinnen und Besucher ein 4-gängiges Gourmetmenü. Das Tamina-Team verwöhnt seine Gäste mit frühlingshaften Gaumenfreuden und Spezialitäten aus der Region. Der Weinabend kostet CHF 148.- pro Person. Reservationen sind ab sofort möglich.

Weitere Auskünfte erteilt:

Rudolf Weber, Gastgeber
T +41 81 303 71 71, rudolf.weber@sorellhotels.com

Zusätzliche Informationen:

sorellhotels.com/tamina
zfv.ch