

Presseinformation



Die Wine-Masterclass im Restaurant Überfahrt – Weine genießen und verstehen auf allerhöchstem Niveau

Degustation und Besprechung exklusiver Weine mit Master of Wine Romana Echensperger und Restaurant Überfahrt Chef-Sommelière Marietta Stegbuchner in Verbindung mit einem Fünf-Gänge-Menü von Christian Jürgens ++ Die Termine und Themen für das Jahr 2019

ROTTACH-EGERN/MÜNCHEN, 15. Januar 2019 (w&p) – Zum ersten Mal wird in der Althoff Hotel Collection eine Wine-Masterclass angeboten. Wein-Interessierte werden von **Romana Echensperger** (Master of Wine) und **Marietta Stegbuchner** (Chef-Sommelière des Drei-Sterne-Restaurants Überfahrt) in die Welt der Sensorik und Verkostung von Spitzenweinen mit Rat und Tat begleitet.

Im Anschluss an die Verkostung und Besprechung der Weine findet ein „Wine-Food-Pairing“ in fünf Gängen im Restaurant Überfahrt statt, das auf die vorgestellten Weine abgestimmt ist und ebenfalls von Romana Echensperger und Marietta Stegbuchner begleitet wird.

Weinkompetenz und herausragende Küche kreieren einen außerordentlichen Moment

Romana Echensperger gehört seit 2015 zum erlesenen Kreis von weltweit nur etwa 300 Masters of Wine. Nach über einem Jahrzehnt als Chef-Sommelière in renommierten Adressen wie dem Drei-Sterne-Restaurant „Vendôme“, das ebenfalls zur Althoff Gruppe gehört, arbeitet sie seit 2011 als Beraterin und schreibt zudem Kolumnen für deutsche wie auch internationale Weinmagazine.

Marietta Stegbuchner ist seit 2016 im Restaurant Überfahrt tätig und wird aktuell von dem Magazin DER FEINSCHMECKER zu den zwölf besten Sommeliers in Deutschland gezählt. Sie sammelte Erfahrungen in renommierten Häusern in Österreich und den USA, bevor sie ihr Weg an den Tegernsee führte.

Die vielfach ausgezeichneten Fähigkeiten von Christian Jürgens sind eine Klasse für sich. Die kreative Erlebnisküche, die er seit 2008 in seinem Restaurant Überfahrt darbietet, wird vom Guide Michelin mit drei Sternen ausgezeichnet und vom Gault & Millau mit 19,5 Punkten bewertet. Von allen anderen



Restaurantführern wird das Restaurant Überfahrt mit der Höchstnote bewertet. Außerdem zählt das Magazin DER FEINSCHMECKER Christian Jürgens im Februar-Special zu den 100 besten Köchen weltweit.

Die Termine und Themen im Überblick

16. Februar 2019 – Des Winzers Beitrag – Ein Terroir aus vier Händen

Zum Konzept Terroir gehören die Winzer und ihre Ideen. Wie sich des Winzers Beitrag auf große Lagenweine auswirkt, wird in dieser Masterclass vermittelt. Verkostet werden Weine von jeweils zwei Winzern aus Lagen von Le Chambertin bis Forster Kirchenstück.

02. März 2019 – Mysterium Flaschenreife – Domaine Huët aus fünf Jahrzehnten

Mit Reife besser und komplexer werden, das unterscheidet große von guten Weinen. Domaine Huët von der Loire ist nicht nur aus diesem Grund legendär. Diese Masterclass beschäftigt sich mit dem Mysterium Flaschenreife.

27. April 2019 – Globetrotter Chardonnay – Alte und junge Klassiker

Die Weinwelt lebt von Trends. Die üppigen Chardonnays der 90er Jahre sind dabei so out wie Oversize-Blazer und Schulterpolster. Heute geht man von Burgund bis Tasmanien andere Wege. Verkostet werden die angesagten Chardonnays von Jobard bis Kistler.

25. Mai 2019 – Best of Rheinwein – Von Graubünden bis ins Rheingau

Rheinwein hat seit Jahrhunderten einen guten Klang. Der Rheingraben ist seit jeher ein geologisches wie topographisches El Dorado für Riesling und Pinot Noir. Diese Masterclass enthüllt Geheimnisse rund um Kultweine von Gantenbein bis Peter-Jakob Kühn.

15. Juni 2019 – Córdoba am Tegernsee – Der Riesling-Wettkampf

Nicht nur im Fußball gibt es den Wettstreit mit unseren Nachbarn. Auch die Frage, ob an Donau oder Rhein der beste Riesling wächst, bewegt die Gemüter. In dieser Masterclass werden die besten Smaragde und Großen Gewächse zum genialen Riesling-Menü gegeneinander antreten. Dann wird man sehen, ob Córdoba am Tegernsee liegt.

13. Juli 2019 – Hello Kitty war gestern! Rosé im Trend

Viele Menschen fassen sich schützend an die Schläfe, wenn sie „Rosé“ hören, als könnte das Wort schon Kopfschmerzen auslösen. Pink ist Trend und Vielfalt wie Qualität und bringt garantiert Sommerlaune.



24. August 2019 – In Search of Terroir – Wandeln abseits bekannter Weinpfade

Große Terroir gibt es nicht nur im Burgund oder Rheingau. Manch außergewöhnlicher Weinberg wurde von der Geschichte vergessen, andere blieben unentdeckt. Diese Masterclass deckt die unbekanntesten Schätze der Weinwelt auf.

28. September 2019 – Teuflischer Pinot Noir

Ob mit Mokka aus Central Otago, Burgunder oder mit würzigen Gewächsen aus dem Ahrtal – Pinot ist legendär. Es werden Weine von Felton Road bis Jean Grivot verkostet und beim Menü wird das Geheimnis gelüftet, warum Weinpionier André Tchelistcheff einst seufzte: „Wenn Gott Cabernet geschaffen hat, dann ist Pinot der Wein des Teufels.“

12. Oktober 2019 – Die Geheimnisse des Piemonts - Barolo, Barbaresco und weißer Trüffel

Barolo, Barbaresco und weißer Trüffel sind Inbegriff von Luxus. Die Hügel um Alba sind voller Geheimnisse. Die besten Weine zeigen erst nach Jahrzehnten ihre wahre Größe. Diese Masterclass geht diesen Mysterien mit der Verkostung von Spitzenweinen von Roagna bis Altare nach.

21. Dezember 2019 – Champagner von Entdeckungen bis Kult aus Magnumflaschen

Nichts anderes hüllt die Seele so in Luxus wie ein gut gekühltes Glas Champagner. Mit dem perfekt kombinierten Gericht dazu, kann Champagner ganz neu erlebt werden. Kultweine wie Dom Pérignon und Neuentdeckungen wie Paul Bara werden bei dieser Masterclass im Mittelpunkt stehen.

Jede Masterclass ist zum Preis von 690,00 Euro pro Person buchbar. Der Event beginnt jeweils um 10.00 Uhr in der Lobby des Althoff Seehotel Überfahrt mit Begrüßung und „Mouth Cleaning“. Die Verkostung findet von 10:30 bis 12:00 Uhr in der Genusswerkstatt statt, gefolgt vom Fünf-Gang-Degustationsmenü im Restaurant Überfahrt und begleitet von den Weinen aus der Sensorikprobe.

Alle Details unter www.seehotel-ueberfahrt.com/de/restaurant-ueberfahrt/wine-masterclass. Reservierung unter der Telefonnummer +49 (0) 8022 669 2922 und per E-Mail an info@seehotel-ueberfahrt.com. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Über die Althoff Hotel Collection

Die Althoff Hotel Collection, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. In jedem der aktuell sechs Fünf-Sterne-Häusern setzt der Hotelier Thomas H. Althoff auf ein Höchstmaß an Qualität, Individualität und Service. Zur Kollektion zählen das Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach/Köln, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Hotel am Schlossgarten in Stuttgart, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern, das St. James's Hotel and Club in London und das Hotel Villa Belrose in St. Tropez. Die Philosophie der Althoff Hotel Collection beruht auf drei Säulen: Architektur & Design, Service und Kulinarik. Weitere Informationen unter www.althoffhotels.com.



ALTHOFF SEEHOTEL
ÜBERFAHRT
ROTTACH-EGERN

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier und Laura Kapp
Wilde & Partner Public Relations
Tel. +49 (0)89 – 17 91 90 – 0
althoff@wilde.de