

Betreff: Hotlist – 5 Wein-Insider, die man kennen sollte

Salzburg, Steiermark, Tirol & Südtirol

Vinophile Kompetenz Mal 5

Von Südtirol bis ins Salzburger Land, von der Südsteiermark bis ins Tannheimer Tal – Wein ist weit mehr als bloße Begleitung zu einer großartigen Küche. Hier erzählen Raritäten Geschichten, werden Keller zu Bühnen und Sommeliers zu Gastgebern mit unverwechselbarem Profil. Ob Master Sommelier oder Winzer mit Familiengeschichte: Die fünf porträtierten Häuser zeigen, wie kreativ und leidenschaftlich vinophile Kompetenz gelebt werden kann und machen die Auseinandersetzung mit Wein für Gäste erlebbar.

Genießerhotel Döllerer / Golling, Salzburg: Master Sommelier & Sake-Samurai

Große Namen gehören beim Thema Wein dazu. Damit die Begleitung beim Genuss der 2-Sterneküche von Andreas Döllerer jedoch nicht zum Name-Dropping-Spektakel wird, setzt Head of Wine Alex Koblinger lieber auf unvergessliche Pairings. Wissen und Kreativität verhelfen ihm zu einem Dutzend Auszeichnungen, wie „Sommelier des Jahres“, er ist zudem einer von 275 Master Sommeliers – weltweit –, hat den Michelin Austria Sommelier Award gewonnen und ist nebenbei auch noch Sake-Samurai. Seine Begeisterung für Wein ist ansteckend, in Döllers Weinwerkstatt – kulinarische Köstlichkeiten inklusive – bekommen sowohl Privatpersonen als auch Fachkräfte spannende Einblicke „zum Mitnehmen“. www.doellerer.at

Genießerhotel Riederalp / Leogang, Pinzgau: Wellness für den Wein

Es herrscht eine Luftfeuchtigkeit von 60 Prozent, die Temperatur ist perfekt ausbalanciert, ausgewählte Werke von Mozart schallen aus den Boxen und zur Abrundung wird LED-Licht-Therapie eingesetzt: Die Rede ist jedoch nicht vom Spa der Riederalp, sondern vom „Weinblick“. Im auch architektonisch herausragenden Weinkeller herrscht Sommelier Fernando Fanaro, der seine Gäste auf der wöchentlichen Riederalp-Weinreise in die Welt der edlen Tropfen entführt. Fein abgestimmt werden diese zu den Gerichten im Sternerestaurant „dahoam“ von Gastgeber und Küchenchef Andreas Herbst. www.riederalp.com

Genießerhotel Sonnenhof / Grän, Tannheimer Tal: Wein ist hier Chefsache

Hier steckt der Gastgeber selbst hinter der rund 1.200 außergewöhnliche Raritäten und Jahrgänge fassenden Weinkarte, die von Gault Millau zur „Weinkarte des Jahres 2022“ geadelt wurde und laut Meininger zu den 100 besten im DACH-Raum zählt. Im Gourmetrestaurant „Alps & Ocean“ des Sonnenhofs, vom Wine Spectator mit dem „Best of Award of Excellence“ prämiert, werden die edlen Tropfen fein zum jeweiligen Gang abgestimmt. Rainer Müller lädt regelmäßig zu Weinverkostungen in seiner Vinothek, wo auch Weine von (noch) unbekannten Winzern auf ihren großen Moment warten. www.sonnenhof-tirol.com

SkyView Chalets / Toblacher See, Südtirol: Vinophile Leidenschaft unter Sternenhimmel

In einem Glas Cube direkt unter dem Sternenhimmel zu schlafen, ist etwas ganz Besonderes. Auch die außergewöhnlich kuratierte Weinkarte mit rund 1.000 Positionen im Restaurant Seeschupfe hebt die SkyView Chalets hervor. Gastgeber, Weinakademiker und Sommelier Andreas Panzenberger legt den Schwerpunkt auf Südtirol, Champagne sowie Burgund und verweist auf die Qualität in Form von Sonderabfüllungen, Raritäten und Jahrgängen. Classic Private Wine Tasting und Sommeliers Table nennen sich die Möglichkeiten, tief in die Materie Wein einzutauchen. Von der Weinreise durch Südtirol bis zu Special Events, bei denen Winzer und Vertreter der Weingüter zu Gast sind, reicht das Angebot. www.toblachersee.com/chalets-am-see

Genießerhotel Sattlerhof / Gamitz, Südsteiermark: Biodynamisches vom Familienweingut

Wenn die mit einem Stern ausgezeichnete Küche von Markus Sattler auf den Tisch kommt, sorgt Thomas Ferrand, der Ehemann von Gastgeberin Anna Sattler, als Sommelier für die passende

Weinbegleitung. Etwa der Ried Alter Kranachberg 2023 – er wurde vom aktuellen Falstaff Weinguide mit 99 Punkten ausgezeichnet und stammt wie alle Tropfen des Familien-Weinguts unter Führung der Brüder Alexander und Andreas seit 2021 aus biodynamischer Bewirtschaftung. Für das strikte Regionalkonzept mit skandinavischem Einschlag im Genießerrestaurant wurde der Juniorchef mit dem Rolling-Pin-Sonder-Award „Newcomer of the Year“ ausgezeichnet. www.sattlerhof.at