



Neue Weinkarte von Wein-Koryphäe Ralf Frenzel im TOP Hotel Hochgurgl Im höchsten Hotel-Weinkeller der österreichischen Alpen auf 2.150 Metern lagern ab sodort von Ralf Frenzel kuratierte önologische Schätze und warten auf echte Kenner

München / Hochgurgl, 07. November 2023 – Schon seit Jahren steht das TOP Hotel Hochgurgl für erstklassige Kulinarik inklusive der perfekten Weinbegleitung. Dabei gehen die feine Küche und der bestens sortierte Weinkeller Hand in Hand: Jedes Gericht erfährt durch die persönliche Weinempfehlung eines Sommeliers seine Vollendung. Im hoteleigenen Weinkeller lagern neben Spitzenabfüllungen edler Kreszenzen großer Weingüter auch erlesene Raritäten. Nicht verwunderlich ist es deshalb, dass die Gestaltung der Weinkarte eine herausgestellte Rolle spielt und sich das Team des Top Hotel Hochgurgl für die Saison 23/24 keinen Geringeren als Sommelier-Urgestein Ralf Frenzel ins Boot geholt hat. „Wein ist meine ganze Leidenschaft“, so Frenzel. „Diese mit einem ebenso leidenschaftlichen Gastgebersteam zu teilen, ist eine große Freude für mich. Der höchstgelegene Hotel-Weinkeller Österreichs wartet doch nur darauf, auch die Könige der Weinwelt zu beherbergen und diese ab sofort den Gästen anbieten zu können.“ Weitere Informationen unter www.tophotelhochgurgl.com.

Im Sternerrestaurant „Ente vom Lehel“ im Hotel Nassauer Hof legte Ralf Frenzel, Sohn eines Gastwirts als erster Sommelier Deutschlands den Grundstein für sein umfangreiches Weinwissen und gilt heute als Pionier des Sommelier-Berufes, welchen er durch sein Wirken zu dem gemacht hat, was er heute ist. So fördert er beispielsweise seit den frühen Achtzigerjahren maßgeblich die Entwicklung trockener Spitzenweine aus dem deutschsprachigen Raum. Zudem hat Frenzel die Rolle des Herausgebers und Redakteurs einer der renommiertesten Weinpublikationen (FINE – Das Weinmagazin) inne. „Aufgrund seiner langjährigen Erfahrung sowie seiner Vielseitigkeit ist die Zusammenarbeit mit Ralf Frenzel nicht nur eine große Bereicherung für das TOP Hotel Hochgurgl, sondern auch eine Ehre für uns alle“, freut sich General Manager Marc Thümmel kurz vor dem Start in die neue Wintersaison.

Bei der Neugestaltung der Weinkarte des TOP Hotel Hochgurgl setzt Frenzel die Grundidee eines Nebeneinanders von regionalen Spitzenweinen und Wine Icons aus der ganzen Welt mit einem klaren Fokus auf Burgund und Bordeaux um. Das Weinangebot enthält demnach die Produkte aller fünf Premier Crus aus Bordeaux, deren Weine die besondere Lage und die klimatischen Bedingungen des Anbaugebiets widerspiegeln:

- Château LAFITE-ROTHSCHILD - Pauillac
- Château LATOUR – Pauillac
- Château MARGAUX – Margaux



- Château MOUTON ROTHSCHILD – Pauillac
- Château HAUT-BRION – Pessac

Zudem enthält die neue Karte eine eigene Sektion für drei herausragende Weingüter aus dem Burgund:

- Domaine Romanée Conti
- Comte de Vogue
- Arnault Rousseau

Selbstverständlich darf auch ein weiterer Wein der Extraklasse, auf der von Ralf Frenzel neu auferlegten Karte keinesfalls fehlen: Der angesehenste und teuerste Wein der Welt - der Petrus.

Ganz nach dem Motto „Simply the best!“ präsentiert sich die neue Weinkarte klar strukturiert und überschaubar durch das uralte Prinzip der Sieben: Sieben kleine Weltwunder in jeder Kategorie. Zudem leiten QR-Codes interessierte Gäste zu weitreichenden Informationen über die jeweilige Rebsorte und verleihen obendrauf zum edlen Tröpfchen gleich noch ein wenig wertvolles Wissen der Wein-Koryphäe Ralf Frenzel. Was will man mehr?

Übrigens: Der aus den Aktivitäten des FINE Magazins entsprungene FINE Club wird, wie bereits in Lech und St. Christoph, in Zukunft auch Veranstaltungen im TOP Hotel Hochgurgl durchführen. Dabei handelt es sich um Weinveranstaltungen und Degustationen besonderer Weine, wie dem Bordeaux. Weitere Informationen unter [FINE CLUB - Home \(fine-club.de\)](https://www.fine-club.de).

Die neue Saison im TOP Hotel Hochgurgl beginnt am 16. November 2023.

Über TOP Hotel Hochgurgl

Im TOP Hotel Hochgurgl erwartet Gäste die höchste Form der Tiroler Gastfreundschaft, und das nicht nur aufgrund seiner exklusiven Lage auf 2.150 Metern Höhe und mit Skipiste direkt vor der Hoteltüre. Wintersportfans erkunden tagsüber das höchste sowie schneesicherste Nicht-Gletscherskigebiet Österreichs und entspannen in einem der Zimmer und Suiten im noblen Tiroler Stil. Highlight ist die komplett neue Kaisersuite mit zwei Schlafzimmern, großzügigem Wohnbereich mit Panorama-Bergblick sowie privater Sauna und Pool. Abends genießen Urlauber ein Vier-Gang Menü in einem der beiden Restaurants oder den drei historischen Stuben. Das TOP Hotel Hochgurgl verfügt zudem über einen der höchstgelegenen Weinkeller der Alpen, ausgestattet mit über 500 edlen Tropfen, die jeden der regional inspirierten Gänge perfekt abrunden. Der großzügige Wellnessbereich verfügt über einen 18 Meter langen Indoor-Pool, ein Sole-Dampfbad sowie vier Saunen, die von Kräuter- bis hin zur Biosauna reichen. Der beheizte Outdoor-Pool gibt den Blick auf die Skipiste sowie das 360-Grad-Panorama über die Ötztaler Alpen frei. Weitere Informationen unter www.tophotelhochgurgl.com.

Bitte beachten Sie: Die Bildrechte liegen beim TOP Hotel Hochgurgl. Alle Fotos dürfen nur in Verbindung mit einer redaktionellen Berichterstattung unter Nennung des TOP Hotel Hochgurgl verwendet werden. Eine kommerzielle Nutzung ist ausdrücklich untersagt.



Buchungsadresse

TOP Hotel Hochgurgl
Hochgurglerstraße 8
A – 6456 Hochgurgl
Ötztal, Tirol, Österreich
Tel. +43 5256 6265
Email: info@tophotelhochgurgl.com
www.tophotelhochgurgl.com

Presse- und Fotoanfragen

segara Kommunikation® GmbH
Jana Neuroth
Harmatinger Straße 2
D – 81377 München
Tel. +49 (0) 89 552 797 60
Fax: +49 (0) 89 552 797 620
Email: jana@segara.de
www.segara.de