

## Legendenverkostung im Anstiz Plantitscherhof



Giuseppe Lauria

Credit: Anstiz Plantitscherhof  
Fotograf: Marini



Einmalig. Exklusiv. Unwiederholbar. Die Legendenverkostung im Plantitscherhof war ein voller Erfolg.

Credit: Anstiz Plantitscherhof  
Fotograf: Marini

Utl.: Die Legendenverkostung „Einmalig. Exklusiv. Unwiederholbar“ im Anstiz Plantitscherhof war ein voller Erfolg. Vom 5. bis 10. November probierten Weinkenner legendäre Sassicaia. =

Meran (OTS) - „Das Event war ein großer Erfolg. Kein Wunder: Die Gelegenheit, diese Weine zu kosten, bietet sich nur einmal im Leben“, erzählt Johannes Gufler vom Anstiz Plantitscherhof. Die Weine allein wären schon Publikumsmagnet genug gewesen. 32 Jahrgänge Sassicaia Tenuta San Guido wurden präsentiert - darunter auch die legendären Jahrgänge 1985 und 2016, die mit 100 Parkerpunkten ausgezeichnet wurden. Doch auch das hochkarätige Rahmenprogramm konnte sich sehen lassen: Durch die sechs Abende führten sechs große Persönlichkeiten aus Kulinarik, Wein und Whisky. Das Event war die zweite Ausgabe der Reihe „Legenden. Raritäten. Originale“.

Zwtl.: Sechs Abende, sechs Persönlichkeiten

Am ersten Abend unternahmen die Gäste eine Reise durch Europas Hotspots, moderiert von Giuseppe Lauria, Chefredakteur des

renommierten Weinfachmagazins „WEINWISSER“. Der Mittwochabend stand dann unter dem Motto „Kulinarische Kreativität“, ein außergewöhnliches Dinner mit Geschichten über das Leben, Achtsamkeit, Sorgfalt, Handwerk und Liebe beim Kochen von Koch, Fotograf und Food-Writer Claudio del Principe. Der dritte und der vierte Abend waren das unumstrittene Highlight für Weinkenner & -liebhaber: Pro Abend standen jeweils 16 der 32 Jahrgänge Sassicaia zur Verkostung bereit – die Verkostung moderierten Winzer Hansi Innerhofer und Chefredakteur des renommierten Weinfachmagazins „Weinwisser“ Guiseppe Lauria, der erst kürzlich einen namhaften Fachartikel über die legendären Weine veröffentlicht hat. Am Donnerstag ging es kulinarisch mit „Südtirol meets Capetown“ weiter, am Freitag stand das Dinner mit Henry-Bruno de Coigny vom Weingut Chateau Belle Brise & Bas Armagnac La Fontaine de Coigny 1982 auf dem Programm. Am Samstag hieß es dann: „Gemütlich und leger“ mit Zigarren, Whisky und Flying Food. Durch den Abend führte der Autor des weltbesten Whiskybuchs 2019 Peter Hofmann. Ebenfalls zu Besuch war der bekannte kubanische Zigarrendreher Juan Carlos. Als Abschluss einer herausragenden Eventreihe fand am Sonntag das etwas andere Dinner mit Whiskybegleitung statt, erneut moderiert von Peter Hofmann.

„Wir sind überwältigt vom großen Erfolg dieser besonderen Woche und tüfteln schon an den nächsten Events“, so Johannes Gufler. Eines darf bereits jetzt verraten werden: Auch 2020 steht der Ansitz Plantitscherhof während des MeranoWinefestivals ganz im Zeichen von besonderen Weinen und großartigen Persönlichkeiten. „Hansi Innerhofer, Peter Hofmann, Claudio del Principe und MeranoWinefestival-Organisator Helmuth Köcher haben bereits ihre Teilnahme zugesagt“, freut sich Gufler über den großen Erfolg der Eventreihe. Wie das Programm genau aussehen wird, wird aber noch nicht verraten.

Zwtl.: Über das Hotel Ansitz Plantitscherhof

Mitten im Villenviertel von Meran liegt das Fünf-Sterne-Hotel Ansitz Plantitscherhof. Das familiengeführte Haus überzeugt mit legerem Luxus und ganz besonderen Genusserlebnissen. Sei es die kreative Gourmet-Küche, echte Wein-Leidenschaft, das Gartenparadies inmitten des Meraner Villenviertels, der Golden SPA mit Entspannungsmomenten für jedes Zeitbudget oder der gelebte Oldtimer-Kult – die Hoteliers Margit und Johannes Gufler haben sich mit ihrem Hotelkonzept ganz dem Besonderen verschrieben. Nach dem Motto „Anders. Besonders. Liebevoll.“ lockt der Ansitz

Plantitscherhof mit neuen Highlights, wie den exklusiven Penthouse-Suiten mit privatem Infinity-Pool und Sauna oder dem mediterranen Garten samt Restaurant mit großen Fensterfronten und Cabriodach zum Öffnen, für Genuss zu jeder Jahreszeit. Von moderner und Südtiroler Küche über Wein-Tastings in einem der drei Weinkeller des Hotels bis hin zu Gin, Rum, Zigarren & Co. - im Anstiz Plantitscherhof finden Feinschmecker so manche Rarität. Im Golden SPA sorgen spezielle Pakete, wie etwa die Speedy-Anwendungen, für den richtigen Frischekick. Immer im Zentrum für Gastgeberfamilie Gufler: den Gästen die Besonderheiten des Hotels und der Region zu zeigen und mit liebevollem Service Urlaubserinnerungen fürs Leben zu schaffen. Als Oldtimerhotel dreht sich im Anstiz Plantitscherhof außerdem alles um die Klassiker der Automobilgeschichte. So treffen sich Oldtimer-Liebhaber zum Austausch beim Garagen-Aperitif im neuen Oldtimer-Wohnzimmer oder erkunden bei Ausfahrten die Pass- und Panoramastraßen Südtirols. Außerhalb des Hotels locken das ganze Jahr über die mediterrane Kulturstadt Meran sowie zahlreiche Outdoor-Aktivitäten in der Südtiroler Bergwelt.  
[www.plantitscherhof.com] (<http://www.plantitscherhof.com/>)

Hotel- und Reservierungskontakt  
Hotel Anstiz Plantitscherhof | Dantestr. 56 | IT - 39012 Meran -  
Südtirol  
Tel.: [+39 0473 230577](tel:+390473230577) | [info@plantitscherhof.com](mailto:info@plantitscherhof.com) |  
[www.plantitscherhof.com](http://www.plantitscherhof.com)

Bild(er) zu dieser Aussendung finden Sie im AOM / Originalbild-Service  
sowie im OTS-Bildarchiv unter <http://bild.ots.at>

~

Rückfragehinweis:

Mag. (FH) Gabriele Oberhauser | Tivoli Office, Olympiastraße 17/6 | A-6020  
Innsbruck  
M. +43 650 801 88 11 | T. +43 512 361 888 801  
[oberhauser@oberhauser-consulting.at](mailto:oberhauser@oberhauser-consulting.at) | [www.oberhauser-consulting.at](http://www.oberhauser-consulting.at)

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/16802/aom>

\*\*\* OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER  
INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSSENDERS - WWW.OTS.AT \*\*\*

OTS0164 2019-11-18/14:25

181425 Nov 19

Link zur Aussendung:

[https://www.ots.at/presseaussendung/OTS\\_20191118\\_OTS0164](https://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20191118_OTS0164)