Pressemitteilung 🞍 uschi liebl pr

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

22. Februar 2024

Weingenuss auf höchstem Niveau

Das Central Sölden mit einzigartigen Wein-Events und -Tastings

Auch 2024 bringt das Fünf-Sterne-Hotel Das Central in Sölden Winzer und Gourmetliebhaber in der Ötztaler Bergwelt zusammen, um gemeinsam vor beeindruckendem Gipfelpanorama in den Genuss erlesener Weine zu kommen. Ob während der exklusiven May Wines MasterClass im Februar, dem führenden Weinevent „Wein am Berg“ im April und dessen Summer-Edition im Juli, oder im Rahmen eines der genussvollen Arrangements des Hotels: Im Central genießen Gäste Spitzenweine aus Nah und Fern - und das das ganze Jahr über.

**Ein Wine-Tasting der Superlative: Die May Wines MasterClass**

Um die Leidenschaft zum Wein gemeinsam mit Gästen erleben zu können, bietet Das Central das ganze Jahr über exklusive Events, die ganz im Zeichen des Genusses stehen. Mit dem neuen Wein-Event „May Wines MasterClass“ erschafft das Fünf-Sterne-Hotel Das Central in Sölden am 28. Februar 2024 ein Wine-Tasting der Extraklasse für Gourmetliebhaber und Winzer.

Stattfinden wird dieses in Zusammenarbeit mit May Wines aus Wien auf 3.048 Metern im Zwei-Haubenrestaurant ice Q mit 17 erlesenen Weinraritäten, die von edlen Champagnern bis hin zu Weißweinen aus dem Burgund reichen, die sonst selten zu finden sind. Passend zum Event hat Das Central ein Arrangement zusammengestellt: Ab 2.200 Euro pro Person beinhaltet es mindestens zwei Übernachtungen in einer Junior Suite vom 26. Februar 2024 bis zum 02. März 2024 inklusive Frühstück, einem Fünf-Gang-Wahlmenü am Abend, sowie der Teilnahme am Tasting-Erlebnis selbst, das von einem weiteren fünfgängigen Gourmetmenü im ice Q begleitet wird. Außerdem umfasst das Package eine 50-minütige Ganzkörpermassage im neuen Summit Beauty & Massage.

**Wein am Berg: Das legendäre Gourmet- und Wein-Event Söldens**

Bereits zum 21. Mal veranstaltet Das Central das Wein-Festival Wein am Berg und lädt vom 18. bis zum 21. April 2024 erneut zum inspirierenden Get-Together mit internationalen Winzergrößen und Spitzenköchen ein. Ganze drei Tage lang kommen Gourmetliebhaber und Wein-Aficionados auf über 3.000 Metern in ein Genusserlebnis vom Feinsten. Eine Kitchen-Party, Höhen-Weindegustationen, sowie sportliche Skistunden und eine ausgelassene Big Bottle-Party runden das Event ab. Passend zum Termin bietet Das Central seinen Gästen das „Wein am Berg“-Arrangement. Ab 3.930 Euro pro Zimmer umfasst das Angebot mindestens drei Nächte in einer Zimmerkategorie der Wahl, inklusive Frühstück und der Teilnahme am dreitägigen Wein-am-Berg-Programm inklusive aller Weine der teilnehmenden Winzer, sowie Kulinarik der anwesenden Spitzenköche.

In der „Wein am Berg“-Summer Edition, der Fortsetzung des Events, kommen Wein- und Gourmetfans in einem kleinen, exklusiven Rahmen vom 19. bis 21. Juli 2024 erneut zusammen. Unter dem diesjährigen Motto „Rosé all day“ wird Wein-, Kulinarik- und Naturgenuss vor einzigartiger Bergkulisse zelebriert. Ein abwechslungsreiches Aktivprogramm aus Wandern und Biken ergänzt die Veranstaltung.

**PINO 3000: Der höchstgereifte Pinot Noir der Alpen**

Als renommiertes Weinhotel in Sölden strebt Das Central nach Perfektion in jedem Tropfen. Dabei wagte das Fünf-Sterne-Hotel 2011 erstmalig ein Experiment: Gemeinsam mit drei befreundeten Winzern sollte ein Pinot Noir entstehen, der die edelsten Pinot-Noir-Tropfen aus drei Ländern vereint. So geben für den Drei-Länder-Wein das burgenländische Weingut Paul Achs, das deutsche Weingut Dr. Heger und die Südtiroler Kellerei St. Pauls je zwei ihrer besten Pinot-Noir-Fässer und sorgen somit für die perfekte Basis dieser Rarität. So einzigartig wie der Wein selbst, ist auch die Lagerung des edlen Tropfens: Auf 3.048 Metern reift der PINO 3000 im ice Q in Sölden, dem höchstgelegenen Zwei-Hauben-Restaurant Österreichs, und ist so extremen Bedingungen ausgesetzt. Kühle Temperaturen, veränderter Sauerstoffgehalt, geringer atmosphärischer Druck und eine lange Reifezeit führen zu jenem fruchtigen Charakter, der den PINO 3000 so außergewöhnlich macht. Weinliebhaber können sich jedes Jahr eines der 33 limitierten PINO 3000 Subskriptionspakete sichern und sich damit auf einen Genuss-Aufenthalt im Central am 7. September 2024 mit persönlicher Weinübergabe freuen.

**50 Jahre Das Central: Der Jubliäumscuvée Prestige 2019**

Seit 2019 reiht sich ein weiterer Tropfen in die edle Weinsammlung des Centrals: Gemeinsam mit dem Weingut Gesellmann aus Österreich kreierte das Fünf-Sterne-Hotel anlässlich seines 50. Geburtstags den Jubiläumscuvée Prestige 2019, einen Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot mit unverwechselbarem Charakter.

**Martin Sperdin & Louise-Anne Ruhlmann: Sommeliers der Extraklasse**

Mehr als 30.000 Flaschen aus sieben Ländern und 40 Regionen befinden sich im Weinkeller des Fünf-Sterne-Hotels Das Central in Sölden, der von den Mitarbeitern und der Hoteliers-Familie liebevoll als „Schatzkammer des Hauses“ bezeichnet wird. Die Hüter dieses Schatzes sind Martin Sperdin und Louise-Anne Ruhlmann, die beide als Sommeliers die Weinkultur im Central mit ihrem Fachwissen, Feingefühl und ihrer Passion bereichern. Sperdin, der seine Leidenschaft für den Wein in der Schweiz entwickelte und bereits seit über drei Jahrzehnten im Das Central arbeitet, ist heute verantwortlich für die imposante Weinkarte mit über 600 Positionen und einer beeindruckenden Jahrgangstiefe. Er sorgt dafür, dass ausschließlich die besten Tropfen in die Gläser der Gäste gelangen, denn „mit dem Wein sei es wie mit der Kunst“, davon ist Martin Sperdin, Maître des Jahres 2005, überzeugt. „Man gehört ihr ganz. Wenn sie deine Leidenschaft entfacht, dann brennt das Feuer immer weiter. So war und ist es bei mir.“ An seiner Seite arbeitet seit neuestem die Sommelière Louise-Anne Ruhlmann. Geboren als Tochter von Weinbauern, wurde ihr die Leidenschaft für Wein von klein auf in die Wiege gelegt – und das nicht nur sprichwörtlich: als Baby wurde die heute 27-Jährige in einem Fass gewiegt. Dass sie einmal als Sommelière arbeiten möchte, war demnach schnell klar. Nach einer Ausbildung in Frankreich und weiteren Stationen in New York und Korsika zog sie die Begeisterung für österreichische Weine in Das Central nach Sölden, wo sie nun mit Leidenschaft, Motivation und Freude die Wein-Wünsche ihrer Kunden erfüllt.

Weitere Infos unter www.central-soelden.com

Über Das Central

Das Fünf-Sterne-Hotel Das Central inmitten von Sölden ist aus dessen Erfolgsgeschichte hin zu einer weltbekannten Skidestination nicht wegzudenken. Seit 1969 wird das Haus von Gründerfamilie Falkner mit viel Leidenschaft, Engagement und Innovationsgeist geführt. Mit einer gelungenen Kombination aus Tiroler Tradition und alpinem Lifestyle, der in den Zimmern und Suiten durch kreatives Design aufgegriffen wird, bietet das renommierte Traditionshaus luxuriöse Eleganz und höchsten Genuss auf wahrhaft allen Ebenen. Die Ötztaler Stube, Söldens einziges Drei-Hauben-Restaurant, kredenzt kulinarische Meisterwerke, während die Zwei-Hauben-Küche im ice Q auf 3.048 Metern in stylischer Loungeatmosphäre mit alpiner Haute Cuisine auf höchstem Niveau verwöhnt. Der 30.000 Flaschen umfassende Weinkeller ist eine vinophile Schatzkammer - sei es eine erlesene Rarität oder der auf 3.000 Metern Höhe herangereifte PINO 3000. Das Thema Wein rückt so nicht nur beim jährlichen „Wein am Berg“-Festival in den Vordergrund. Zu einem entspannten Ausklang actionreicher Tage beim Wintersport, Biken oder Wandern verhelfen seit Ende November 2023 das neue Summit Spa auf 2.000 m² mit diversen Saunen, Ruheräumen und Infinity-Pool auf dem Dach. Weitere Informationen unter www.central-soelden.com.

Pressekontakt Das Central

Petra Munziyan / Laila Wiedemann  
uschi liebl pr, emil-geis-str. 1, 81379 münchen

tel. +49 89 7240292-14, fax +49 89 7240292-19  
e-mail: pm@liebl-pr.de / lw@liebl-pr.de