



Wine & Dine Ornellaia

Samstag, den 16. November, im Ösch Noir in Donaueschingen

<http://www.ornellaia.com>

Rottweil, 29. Juli 2019



Sehr geehrter Kunden, liebe Weinfreunde,

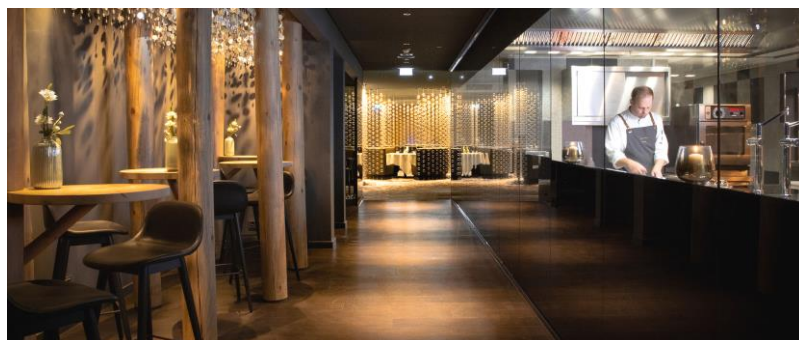
über diesen *Supertuscan* brauche ich Ihnen nicht viel erzählen. Glückliche, wer davon einige Flaschen im Keller hat. Ich nicht.

Winemaker und Direktor Axel Heinz schafft es Jahr für Jahr, Ornellaia an die Spitze der Region zu bringen. Und ältere Jahrgänge? Findet man so gut wie nie am Markt.

Lust, mit uns einige der ganz großen Jahrgänge in einem großartigen Ambiente und der Küche von Chef Manuel Ulrich zu genießen? Manuel Ulrich wird im nächsten Michelin seinen ersten Stern haben. Da bin ich sicher. Und das scheint nicht das Ende zu sein.

Wir genießen zum 5 Gang Menü von Manuel Ulrich 2 Jahrgänge Le Serre Nuove (1999 und 2014), einen der rarsten Weißweine überhaupt – Ornellaia Bianco – und dann:

1994 Ornellaia
1996 Ornellaia
1999 Ornellaia
2000 Ornellaia
2004 Ornellaia
2012 Ornellaia
2016 Ornellaia



Limitierte Anzahl an Plätzen.

Datum: Samstag, den 16. November 2019
Uhrzeit: voraussichtlicher Beginn 19.00 Uhr
Restaurant: Ösch Noir im Öschberghof, Donaueschingen
Adresse: Golfplatz 1, 78166 Donaueschingen

<https://www.oeschberghof.com/restaurants-bars/oesch-noir>

Preis: 5 Gang-Menü, alle Weine und Wasser und Kaffee = 350 EUR/Person

Für die Teilnehmer des Events haben wir ein Kontingent an Zimmern zu folgenden preisen blockiert:

Delux Doppelzimmer: 296€ statt 426€
Einzelzimmer: 186€ statt 266€
Jeweils mit Frühstück und 5000 m2 Spa inklusive

Nina, Sarah (Tenuta dell'Ornellaia), Michael Häni (Sommelier und Restaurantleiter) und sein Team, Manuel Ulrich und seine Brigade und natürlich ich freuen uns auf Sie und den großartigen Abend.

Ihr Michael Grimm