

Auszug aus der aktuellen Weinkarte 2018 des Waldgasthofs Buchenhain

München/Buchenhain – Januar 2018

Frankreich

Besonders hervorzuheben sind die edlen Tropfen **französischer Weingüter**, die der Waldgasthof in seinem Repertoire hat. Unter der Bordeaux-Auswahl sind zum Beispiel folgende Hochkaräter zu finden: Le Petit Mouton de Mouton Rothschild, Jahrgang 2010, oder auch ein Château Pichon-Longueville, Deuxième Grand Cru Classé, Jahrgang 2010. Ebenso lohnt es sich in den Genuss eines Château Léoville-Barton, dessen Anbaugebiet in Saint Julien liegt, zu kommen. Das Weingut zählt zu den wohl berühmtesten von Bordeaux und ist seit der Klassifizierung von 1855 ebenso als Deuxième Grand Cru Classé eingestuft. Deutlich moderater im Preis, aber dennoch sehr hochwertig in seiner Qualität ist ein Château Phélan Ségur, Cru Bourgeois, Jahrgang 2010 aus Saint-Estèphe. Weißwein-Affine können zum Beispiel zwischen einem frischen Sancerre Blanc AC, Jahrgang 2016, aus dem Hause Gerard Millet oder einem intensiven Chablis Premier Cru „Fourchaume“ AOC, Jahrgang 2014, Domaine Pinson, wählen. Die Weine pro 0,75l Flasche befinden sich in einem Preisbereich von 24 – 550 Euro.

Deutschland

Unter den **deutschen Weinen** finden sich in erster Linie Riesling, Weißburgunder, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder, Merlot und St. Laurent. Die meisten Weine stammen aus biologischem Anbau, wie zum Beispiel der würzig frische Weißburgunder QbA, Jahrgang 2015, des Weinguts Hermann Dönnhoff an der Nahe oder auch der aromatische Riesling „Westhofener Morstein“ GG, Jahrgang 2016, vom Weingut Wittmann in Rheinhessen. Einen besonderen Tropfen stellt ebenso der Kiedrich Gräfenberg Riesling Beerenauslese, Jahrgang 2016, aus dem Hause Robert Weil dar. Die Preise pro 0,75l Flasche reichen von 27 – 690 Euro.

Österreich

Auf der **österreichischen** Seite lagern vor allem Sauvignon Blanc, Grüner Veltliner, Riesling, Blaufränkisch, Zweigelt, Cabernet Sauvignon und Merlot. Das Weingut Willi Bründlmayer zählt mit seinem durch enorme Fruchtfülle bestechenden Grünen Veltliner „Lamm“ Reserve, Jahrgang 2013, aus dem Gebiet Langenlois im Kamptal zur Extraklasse der Veltliner. Das Weingut Gesellmann aus dem Burgenland überzeugt mit einem Bela Rex, Jahrgang 2009, aus den Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot, der fein in der Struktur ist und an süße Kirschfrucht erinnert. Preislich liegen die Weine zwischen 27 – 160 Euro pro 0,75l Flasche.

Italien

Gute Strukturen, vollmundige Aromen und dezente bis intensive Gewürznoten erwarten einen bei der Auswahl der **italienischen** Weine. Folgende Sorten bietet der Waldgasthof von Weingütern aus Südtirol, Friaul, Venetien, dem Piemont, Apulien und aus der Toskana an: Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Lugana, St. Magdalener, Primitivo, Barolo, Tignanello, Rosso di Montalcino und Brunello di Montalcino. Neben vielen

anderen findet sich im Weinkeller des Waldgasthofs die erstklassige Arbeit des bekannten Winzers Angelo Gaja aus der Toskana. So nimmt man beim Genuss der herausragenden Cuvée „Vistamare“ Ca´Marcanda IGT, Jahrgang 2014, die verschiedenen Düfte von Bolgheri wahr und lässt sich von einem Barolo „Dagromis“, Jahrgang 2013, der sowohl ein würziges Aroma als auch florale Noten aufweist, verführen. Von Elio Altare ist besonders ein Barolo „Cerretta“, Jahrgang 2008, zu empfehlen. Die italienischen Weine reichen von 29 – 370 Euro pro 0,75l Flasche.

Spanien

Auf dem **spanischen** Terrain dürfen selbstverständlich Weine aus den Gebieten Rioja, Montsant und Priorat auf der Weinkarte des Waldgasthofs Buchenhain nicht fehlen. Einer der bekanntesten Winzer aus dem bedeutenden katalonischen Weinbaugebiet Priorat ist Álvaro Palacios. Hier erfreut sich der Gaumen zum Beispiel an einem Les Terrasses DOC, Jahrgang 2015, der mit einer vollmundigen, aromatischen Fruchtfülle überzeugt. Aus der Bodega Celler de Capcanes in Montsant stechen sowohl ein weicher Vall de Calás DO, Jahrgang 2010, als auch ein samtig, eleganter Costers del Gravet DO, Jahrgang 2014, hervor. Die Weine befinden sich pro 0,75l Flasche in einem Preisbereich von 28 – 85 Euro.

Weitere Informationen zur vollständigen Weinkarte 2018 des Waldgasthof Buchenhain unter:

<https://www.hotelbuchenhain.de/restaurant/speisekarte/>

Allgemeine Informationen zum Waldgasthof Buchenhain

Der Waldgasthof Buchenhain liegt im Süden von München und umfasst ein traditionsreiches Hotel mit hauseigenem Biergarten. Vor circa einem Jahrhundert wurde der Betrieb erstmals als Sommerschankwirtschaft geführt. Im Jahr 1969 wurde unter Antonie Kastner, Tochter von Anton Ley, welcher im Jahr 1906 erstmals die Konzession für den Gaststättenbetrieb erhielt, das Hotel eröffnet. Der Waldgasthof wird seit 2011 erfolgreich von den Inhabern Rina den Drijver und Stefan Kastner geleitet. Das Haus präsentiert sich im traditionell bayerischen Landhausstil und überzeugt mit gemütlich, charmant eingerichteten 41 Zimmern und einem Apartment. Die Küche des Gasthofes reicht von schmackhaften, regionalen Schmankern bis hin zu aufwendig kreierten Gerichten des Küchenchefs Carsten Wiedecke. Das Qualitätssiegel „Ausgezeichnete Bayerische Küche“ mit der Höchstanzahl der drei Rauten bestätigt dies. Ein exzellent sortierter Weinkeller mit Raritäten aus aller Welt befindet sich unter den einladend dekorierten Speiseräumen. Mit einer Gesamtkapazität von etwa 800 Plätzen thront vor dem Eingang des Gasthofes der allseits beliebte hauseigene Biergarten. Über das gesamte Jahr hinweg finden sowohl im Gasthof als auch im Biergarten verschiedenste Veranstaltungen von Live-Musik Abenden bis hin zu saisonbedingten Feierlichkeiten statt. Fester Bestandteil des Eventprogramms sind der Antikmarkt und das Oldtimertreffen, das Waldfest und der Christkindlmarkt. Gäste reisen von weit her, um neben der Qualität des Gasthofs auch die umliegende Natur, wie den Forstenrieder Park, das Fünf Seen Land oder das Isarhochufer zu genießen.

Informationen zum Waldgasthof Buchenhain unter: <https://www.hotelbuchenhain.de/>

Für Rückfragen, Interviewanfragen und Bildmaterial:

Daniela Stecher, Münchner Marketing Manufaktur GmbH
d.stecher@m-manufaktur.de; 49/89 – 7 16 72 00 15