



Romantik Hotel

*Die Krone von Lech*  
★★★★★

Romantik Hotel „Die Krone von Lech“  
Familie Pfefferkorn  
6764 Lech am Arlberg · Österreich  
Telefon: +43(0)5583-2551  
Telefax: +43(0)5583-2551-81  
email@romantikhotelkrone-lech.at  
www.romantikhotelkrone-lech.at



Romantik Hotel

*Die Krone von Lech*  
★★★★★

www.romantikhotelkrone-lech.at



*Château Pichon  
Longueville  
Comtesse de Lalande  
Dégustation et Menu*



# Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande

## Dégustation et Menu

**am Donnerstag, 15. März 2012 um 19.00 Uhr**

Gibt es etwas edleres als eine reife Flasche Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande? Durch den hohen Merlot-Anteil von bis zu 35 % ist die Comtesse bereits im Jugendstadium ein enormer Schmeichler. In den 90er Jahren legte Château Pichon Lalande eine Serie großer Weine hin, die fast verblüffend ist. Es muss kein 1982er-Jahrgang sein. Jahrgänge wie 1981 oder 1983 machen viel Spaß und zeigen, was machbar ist in Bordeaux. Auch 1986 und 1989 zählen zu den Jahrgangsbesten. Das Rückgrat bilden die 45 % Cabernet Sauvignon mit 12 % Cabernet Franc und einem relativ hohen Prozentsatz von 8 % Petit Verdot. Sie können bereits jetzt nahezu alle Jahrgänge nach 1990 trinken.

Das 94 Hektar große Gut, dessen Geschichte bis in das 17. Jahrhundert zurückreicht, gehörte Madame May Eliane de Lencquesaing, zu deren Besitz auch das Château Bernadotte gehörte. Madame Lencquesaing verkaufte das Château 2007 an das Champagnerhaus Louis Roederer.

Genießen Sie zu einem 6-Gang-Menü von Oliver Fleisch 12 Jahrgänge dieses außergewöhnlichen Weines!

**Menü inklusive Aperitif, Weinbegleitung,  
Mineralwasser und Kaffee pro Person € 235,-**

Die Weine werden von Madame Astrid Guillaume präsentiert.

Änderungen sowohl in der Menüfolge als auch bei der Weinbegleitung vorbehalten.  
Bitte reservieren Sie aufgrund begrenzter Sitzplätze rechtzeitig Ihren Tisch  
unter +43(0)5583-2551-509 oder email@romantikhotelkrone-lech.at

## Dégustation et Menu

Gebeiztes Bisonfilet mit Frühlingsgemüse-Salat,  
weißem Tomatenschaum und Sardellentarte

Réserve de la Comtesse 2005  
Réserve de la Comtesse 2003

\* \* \*

Lammkarree mit Trüffel gespickt auf Bohnenkerne,  
Salatherzen und sautierten Innereien,  
dazu Hummer-Cassolette mit Curry

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2007  
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2004

\* \* \*

Kaninchen-Porchetta mit Fenchel, Spargel, Rettich und altem Balsamico,  
dazu Choud froid von der Bouchot-Muschel

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2003  
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 2001

\* \* \*

Rehrücken im Spargelmantel mit Morcheln, Mandeln und Bärlauch,  
dazu Chorizo-Kutteln mit Räucheraal

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1996  
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1995

\* \* \*

Kotelett vom Milchkalb mit Kalbsfuß-Schmorfond,  
jungem Knoblauch, Pilzen und Kartoffelbeignet gefüllt mit Kalbshirn,  
dazu gebratene Jakobsmuschel mit Kalbsbackenjus, Kastanien und Wirsing

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1989  
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1986

\* \* \*

Kleine Variation von Rhabarber und korrespondierendem Käse

Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1978  
Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 1975

Moderatorin:

Astrid Guillaume/Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande  
Dipl. Sommelier: Willi Hirsch; Küchenchef: Oliver Fleisch