

# PALAIS COBURG PALAZZO COBURG

Im Weintempel gibt es auch Qualitätsdestillate  
Nel tempio del vino, anche distillati di qualità

CHRISTA HANTEN



Wien hat mit einem ganz besonderen Gastronomieprojekt aufzuwarten. Im Stadtpalais Coburg sind sechs Jahrhunderte Wiener Baugeschichte erlebbar - auf einer Wein-Gourmet-Bühne der Extraklasse. Die sechs Weinkeller genießen Weltruf, doch auch die Spirituosenkarte ist bestens sortiert. Das Sommeliererteam beweist Kennererschaft - und Küchenchef Christian Petz greift ebenfalls sehr gerne zu Grappa oder Fruchtbränden, kocht finessenreich zu Hochgeistigem auf und ist gern gesehener Verkoster diverser Fachmagazine. Der „Spirituosen-Fokus“ des Hauses liegt auf edlem Cognac und Armagnac - mit außerordentlicher Jahrgangstiefe - sowie hochklassigen Destillaten aus Österreich. Hier stehen Top-Betriebe wie Gölles, Holzapfel, Jöbstl, Kössler, Krenn, Lagler, Pirker, Reisetbauer, Rochelt, Schosser, Wetter oder Wöhrer zur Auswahl. Whisky, Calvados, Grappa, Wodka und mehr ergänzen das Angebot. Destillate sind glorreicher Abschluss eines Diners, seit einiger Zeit auch fixer Bestandteil der Menüs mit Weinbegleitung. Dabei wird auf die Vorlieben der Gäste ebenso Rücksicht genommen wie auf die Speisen und Weine. Gerne wird schon zum Aperitif ein kräftiger Schluck serviert oder eine „Weinunterbrechung“ während eines Menüs. Erfrischend sind auch die Aperitif-Cocktails, etwa 3 cl Muskat-Ottonel Beerenauslese vom Weingut Kracher mit 1 cl Blue Gin von Hans Reisetbauer, aufgegossen mit Pol-Roger-Champagner. Der Wacholder wirkt appetitanregend, die Beerenauslese verleiht angenehme Süße und der Champagner komplettiert mit seiner Frische den Auftakt zu einem gelungenen kulinarischen Abend. Natürlich bietet das reiche Spirituosenangebot auch beste Voraussetzungen für After-Dinner-Drinks in der Weinbar des Hauses. Besonders die Kombination mit dem Genuss exquisiter Zigarren liegt dem Team unter Head Sommelier Thomas Breitwieser hier am Herzen.

Vienna offre un progetto gastronomico unico al mondo. A palazzo Coburg si possono rivivere sei secoli di architettura viennese in un tempio per gourmet del vino. Le sei cantine sono conosciute in tutto il mondo e anche la carta dei distillati è particolarmente ben fornita. Il team di sommelier dimostra le sue conoscenze enologiche e anche lo chef Christian Petz usa volentieri qualche grappa o distillato di frutta mentre cucina i suoi piatti pieni di spirito e viene spesso chiamato a degustazioni organizzate da diverse riviste del settore. Fiore all'occhiello della casa sono nobili Cognac e Armagnac - di cui vengono proposte molte annate - ma anche distillati austriaci di altissima qualità, qui rappresentati da distillerie di spicco quali Gölles, Holzapfel, Jöbstl, Kössler, Krenn, Lager, Pirker, Reisetbauer, Rochelt, Schosser, Wetter e Wöhrer. Whisky, Calvados, Grappa, Vodka e altri superalcolici completano l'offerta. Chiusura ideale di una cena, i distillati da un po' di tempo fanno parte integrante del menu, tenendo conto sia delle preferenze degli ospiti che della sequenza di piatti e vini. Spesso ne viene offerto un bicchierino tonificante come aperitivo o si interrompe il susseguirsi dei vini durante il pasto. Quelli serviti come aperitivo sono cocktail molto dissetanti: si pensi ai 3 cl di moscato Ottonel riserva della tenuta Kracher con 1 cl Blue Gin di Hans Reisetbauer e un buon Pol-Roger-Champagne. Il ginepro stimola l'appetito, il vino aggiunge la sua dolcezza e lo champagne completa con la sua freschezza l'inizio di una riuscitissima serata gastronomica. L'ampia offerta di superalcolici è anche uno dei fondamenti della scelta di un buon bicchierino dopo cena al winebar della casa. Il team capitanato dal sommelier Thomas Breitwieser cura particolarmente la combinazione di ottimi distillati con sigari eccellenti.



Palais Coburg  
Coburg Bastei, 4  
1010 Wien (Österreich)  
Tel. +43 1518 180  
www.coburg.at

