

Betreff:

Hotlist – 4 Insider-Tipps für Weinfreaks

Salzburg, Vorarlberg, Tirol & Südtirol

Hier ist der Wein der Star!

Vom Tannheimer Tal bis in die Dolomiten: Diese Weinkarten im Alpe-Adria-Raum sind legendär.

Preisgekrönte Weinkarte – Genießerhotel Sonnenhof, Tannheimer Tal / Tirol

Über 2.900 Positionen umfasst die Weinkarte von Gastgeber Rainer Müller – doch statt Mainstream finden Genießer hier Raritäten, respektable Jahrgangstiefen, Großformate und spannende Neuentdeckungen. Eine besondere Leidenschaft hegt Müller für Champagner, ca. 160 Schätze lagern im Keller des Sonnenhofs im Tannheimer Tal. „Man muss schon ein bisschen verrückt sein“, gibt er schmunzelnd zu. „Aber was soll ich machen – Wein ist nun mal meine Leidenschaft!“

Gault Millau kürte das Haus 2026 zum „Gourmethotel des Jahres“. Im 4-Haubenrestaurant Alps & Ocean werden die edlen Tropfen harmonisch zu jedem Gang abgestimmt.

Müllers derzeitiger Lieblingschampagner: der B16 von Bollinger. „Champagner, wie er sein muss.

Der B16 ist drinky, mit Druck am Gaumen und feiner Perlage. Er wird nur in den besten Jahren produziert. Nicht nur ein sehr guter Aperitif, sondern auch ein exzellenter Speisenbegleiter“, schwärmt der Gastgeber.

www.sonnenhof-tirol.com

Master Sommelier & Sake-Samurai – Genießerhotel Döllerer, Golling bei Salzburg

Einer von weltweit 293 Master Sommeliers: Alex Koblinger ist Head of Wine im Restaurant & Wirtshaus Döllerer in Golling. Neben einem Dutzend Auszeichnungen als „Sommelier des Jahres“ ist er nebenbei auch noch Sake-Samurai. Chapeau! Damit die Weinbegleitung beim Genuss der 2-Sterneküche von Andreas Döllerer jedoch nicht zum Name-Dropping-Spektakel wird, setzt Koblinger auf maßgeschneiderte Kombinationen. „Wenn die Gäste durch die Tür kommen, versuche ich sie zu ‚lesen‘ und dementsprechend biete ich ganz individuelle Pairings an.“ Seine Begeisterung für Wein ist ansteckend, in Döllereers Weinwerkstatt – kulinarische Köstlichkeiten inklusive – bekommen sowohl Privatpersonen als auch Fachkräfte spannende Einblicke „zum Mitnehmen“.

Koblingers Empfehlung zum Frühlingserwachen: Am Sonnenbankerl Platz nehmen und einen Muskateller 2025 vom Weingut Klug aus der Weststeiermark einschenken. „Aromatisch und glasklar, mit moderatem Alkohol und animierender Frische bringt er diese unbeschwerter Frühlingsenergie ins Glas.“

www.doellerer.at

Weinkarte des Jahres 2026 – Genießerhotel Alpenstern, Damüls / Vorarlberg

Im Bregenzerwald auf 1.600 Metern ist diese Weinkarte längst Legende. Gault Millau nennt sie „ein wahres Schatzkästchen für Weinliebhaber“ und kürte sie zur „Weinkarte des Jahres 2026“. Zwei Bände mit über 2.000 Positionen umfasst die Karte, kuratiert von Gastgeber und Sommelier Maximilian Steinfeld. Die Schwerpunkte liegen auf Österreich, Deutschland und Frankreich, besonders umfangreich ist die Auswahl an Rieslingen aus verschiedenen deutschen Regionen. Burgund-Liebhaber finden Jahrgangstiefen; die Neue Welt ist ebenfalls gut vertreten. Das 3-Haubenrestaurant Löffelspitze liefert dazu auch für externe Gäste die kulinarische Begleitung.

Was der Sommelier gerade für sich entdeckt: der Vin de France „Pink Aligoté“ von Lucile und Louis Mathieu aus dem Burgund. „Eine moderne und freie Interpretation der Rebsorte, die mit schöner Frische und einer leicht verspielten Seite überrascht, dabei aber stets klar und geradlinig bleibt“, so Steinfeld.

www.hotel-alpenstern.at

Sternenhimmel und Spitzenweine – SkyView Chalets, Toblach / Südtirol

Am smaragdgrünen Toblacher See liegen zwölf feine Chalets mit uneingeschränktem Blick vom Bett in den Himmel. Mittendrin: das Hebbo Wine & Deli von Andreas Panzenberger. Der Weinakademiker und Sommelier hat eine Karte mit über 1.300 Positionen zusammengestellt – Schwerpunkte auf Südtirol, Champagne und Burgund, ergänzt durch Sonderabfüllungen und Raritäten. Ein exquisites By-the-Glass-Portfolio ist ebenso ein zentraler Bestandteil. Die Auszeichnung „Weinkarte des Jahres 2025“ bei der Milano Wine Week unterstreicht die vinophile Leidenschaft des Gastgebers.

Sein Perfect Match für laue Sommerabende: Kalterersee Classico DOC „Alte Reben“ vom Weingut Rohregger. „Über 90 Jahre alte Rebstöcke, wilde Himbeeren, Walderdbeeren – und ein Vernatsch mit außergewöhnlicher Tiefe und Finesse. Diese Rebsorte verkörpert Südtirol für mich wie keine andere: authentisch, elegant und voller Herkunft,“ so Panzenberger.

www.toblachersee.com