



Zwischen exklusivem Cigar Blind Tasting und edlen Tropfen Geschmacksexplosionen im Hotel Anstiz Plantitscherhof

Meran/München, 5. Dezember 2018. Bei einem Glas Rum in südamerikanischer Lebensfreude schwelgen, Whiskey- und Gin-Raritäten degustieren oder edle Tabakspezialitäten aus Übersee verkosten – im [Hotel Anstiz Plantitscherhof](#) entdeckt jeder Feinschmecker sein ganz besonderes Genusserlebnis. Neben einem exklusiven Cigar Blind Tasting im Frühjahr überzeugt das Meraner Luxus-Hide-Away mit regelmäßigen Zigarrenabenden und einer außergewöhnlichen Vielfalt an Spirituosen. Denn nicht nur der Wein hat es den Hoteliers Margit und Johannes Gufler angetan, sie teilen auch ihre Begeisterung für hochwertigen Whiskey, Rum und Gin bei individuellen Tastings in der Hotel Bar & Lounge mit ihren Gästen. Die kreativen und fachkundigen Empfehlungen der Experten des Hauses, die genau wissen welcher Tropfen Whiskey zu welcher Tabakspezialität passt, vollenden das einzigartige Geschmackserlebnis.



Copyright der Bilder: Cigars & Cigar Lounge ©Hotel Anstiz Plantitscherhof. Oldtimer-Wohnzimmer ©Alfred Schager.

Exklusives Cigar Blind Tasting für Zigarren-Liebhaber

In der Cigar Lounge schicken Gäste ihre Geschmacksnerven auf eine Entdeckungsreise und verkosten edle Tabakspezialitäten aus der Dominikanischen Republik, Kuba oder Nicaragua. Mit der fachkundigen Beratung der fünf diplomierten Cigar-Tender des Hauses treffen sie ganz bestimmt die richtige Wahl aus dem Humidor und genießen handgerollte Kostbarkeiten. Verschiedene Kaffee- und Spirituosen-Spezialitäten von der Bar vollenden das besondere Geschmackserlebnis. Zigarrenfans zieht es besonders im Frühjahr ins Hotel Anstiz Plantitscherhof, wenn beim Cigar Blind Tasting vom 22. bis zum 24. März 2019 feine Zigarren aus aller Welt verkostet werden. Kenner treffen sich auch bei den regelmäßigen Zigarrenabenden, die an jedem letzten Samstag im Monat stattfinden.

Gin, Whisky & Rum: wahrer Genuss für Feinschmecker

350 verschiedene Sorten Whiskey und Rum sowie 60 unterschiedliche Gins: Bei den individuellen Verkostungen an der Hotelbar hält das karibische sowie süd- und mittelamerikanische Lebensgefühl Einzug in das Meraner Gourmethotel. Genussmensch und seinerzeit jüngster Sommelier Italiens Johannes Gufler teilt nicht nur seine Leidenschaft für Wein mit den Gästen, sondern gibt auch Einblicke in seine eigene Auswahl sowie persönlichen Favoriten edler Spirituosen. Nachdem ein Freund des Hauses von Zeit zu Zeit aus Schottland eine Flasche des feinen Tropfens mitbrachte, war die Begeisterung entfacht: „Ausgangsprodukte sind immer Gerste und Wasser und trotzdem ist jeder Whisky vollkommen anders. Das finde ich faszinierend“, so der Hotelier. Zusammen mit Freunden genießt er gerne ein Glas bei einer guten Zigarre – am liebsten 18 Jahre alten Caol Ila-Whisky.

Gelebte Wein-Leidenschaft

Auch im denkmalgeschützten Kellergewölbe aus dem 13. Jahrhundert erleben Gourmets besondere Geschmacksexplosionen mit kulinarischen Kunstwerken und erlesenen Tropfen aus den insgesamt drei Weinkellern mit über 21.000 Raritäten sowie Neuheiten aus Südtirol und der Welt. Auf regelmäßigen Ausfahrten mit dem Oldtimer-Bulli entführt der Hotelier Interessierte direkt zu den schönsten Weinbergen und Weingütern der Region. Johannes Gufler ist nicht nur Profi in Sachen Wein, sondern darüber hinaus auch ein unterhaltsamer Geschichtenerzähler. Durch seine landwirtschaftliche Ausbildung sowie die Schulung zum Sommelier und den anschließenden Besuch der Hotelfachschule hat er vieles über Land, Leute und Wein zu berichten. Mit experimentellen Orange-Wines, „private Wining & Dining“ im historischen Gewölbekeller oder dem Vinum Classic für Oldtimer- und Wein-Fans lockt der Plantitscherhof ebenso mit zahlreichen Highlights rund um den Rebensaft.

Nähere Informationen zum Hotel Anstz Plantitscherhof gibt es telefonisch unter +39 0473 50 52 15 sowie auf www.plantitscherhof.com. News, Bilder und Videos auf [Facebook](#), [Instagram](#) und [TripAdvisor](#).

Bei Interesse an einer Zusammenarbeit und für weitere Informationen wenden Sie sich an piroth.kommunikation unter +49(0)89 55 26 78 90 oder media@piroth-kommunikation.com. Bilder zum Download, Hintergrundinformationen und zusätzliche Presstexte sind im Online-Media-Center unter www.piroth-kommunikation.com oder auf Anfrage erhältlich.

Über das Hotel Anstiz Plantitscherhof

Über den Dächern von Meran liegt das Fünf-Sterne-Hotel Anstiz Plantitscherhof. Das familiengeführte Haus überzeugt mit legerem Luxus und ganz besonderen Genusserlebnissen. Sei es die kreative Gourmet-Küche, echte Wein-Leidenschaft, das Gartenparadies inmitten des Meraner Villenviertels, der Golden SPA mit Entspannungsmomenten für jedes Zeitbudget oder der gelebte Oldtimer-Kult – die Hoteliers Margit und Johannes Gufler haben sich mit ihrem Hotelkonzept ganz dem Besonderen verschrieben. Nach dem Motto „Nicht größer, dafür luxuriöser“ lockt der Anstiz Plantitscherhof mit neuen Highlights wie exklusiven Penthouse-Suiten mit privatem Infinity-Pool und Sauna oder dem mediterranen Garten samt Restaurant mit offenem Dach für jede Jahreszeit. Von moderner Südtiroler Küche über Wein-Tastings im historischen Gewölbekeller bis hin zu Gin, Rum, Zigarren & Co. – im Plantitscherhof finden Feinschmecker so manche Rarität. Im Golden SPA sorgen spezielle Pakete, wie etwa die Speedy-Anwendungen, für den richtigen Frischekick. Als Oldtimerhotel dreht sich im Anstiz Plantitscherhof alles um die Klassiker der Automobilgeschichte. So treffen sich Oldtimer-Liebhaber zum Austausch beim Garagen-Aperitif im neuen Oldtimer-Wohnzimmer oder erkunden bei Ausfahrten die Pass- und Panoramastraßen Südtirols. Außerhalb des Hotels locken das ganze Jahr über die mediterrane Kulturstadt Meran sowie zahlreiche Outdoor-Aktivitäten in der Südtiroler Bergwelt. www.plantitscherhof.com

Kontakt

Hotel Anstiz Plantitscherhof
Margit Gufler
Dantestraße 56
IT-39012 Meran
Tel.: +39 0473 50 52 15
info@plantitscherhof.com

Pressekontakt

piroth.kommunikation GmbH
Kathrin Jungwirth
Gotthardstraße 42
D-80686 München
Tel.: +49-(0)89-55 26 78 90
media@piroth-kommunikation.com