

BEYOND THE EXPECTED

THE ALPINA GSTAAD MAGAZINE



THE ALPINA
GSTAAD





Magnificients Cuvees.

With over 900 wines it caters to every taste, budget and mood, always with quality as a guiding principle. "Our philosophy is to offer our clients the best products with the best service."

The sommelier chooses only premium wines from the world's greatest estates, and carefully selects the best years and finest cuv es, as well as rare bottles and grand crus which will satisfy the most discerning connoisseurs. Amongst its discoveries are a few exclusive bottles of the Magnificients'14 vintage. This wine will boost the magnificence of the Grand Cru D zaley vineyards this year, and is to be enjoyed with a very special cheese. As for the discoveries of winter season wine, they stage the Château Haut-Bailly (in December), Château Cos d'Estournel (in January), Tenuta Marchesi Antinori, Solaia/Cervaro della Sala (in February) and Château Smith Haut Lafitte wines (in March), all served by the glass at the Alpina Lounge & Bar or as an accompaniment to a gourmet meal at the Michelin-starred Restaurant Sommet.

"Searching for wines is a never-ending story. I can't say when it starts and when it will end! There are so many exceptional wines, from Bordeaux, Burgundy, Italy and of course Switzerland." Assisted by his second sommelier Luca Padovani he matches wines to accompany Chef Marcus G. Lindner's Michelin-starred dishes. "Once the chef has designed his menu my team and I examine which wines are best paired with the various ingredients. We then taste each dish and each wine with the chef to find the perfect match." The hotel's refinement and quest for perfection are expressed through this offering of exceptional wines.

What's more, winegrowers Les Frères Dutruy have crafted a unique cuvée specially for The Alpina Gstaad. What better souvenir for lovers of fine wines to take home with them?





Les Frères Dutruy



The Alpina Gstaad wine by Les Frères Dutruy.

Avec plus de 900 références, elle couvre tous les goûts, les budgets et toutes les envies mais avec, toujours à l'esprit, la recherche de la qualité. « Notre philosophie est d'offrir les meilleurs produits avec le meilleur service à nos clients ». Le sommelier choisit uniquement des vins de grande qualité, venus des plus beaux domaines du monde, sélectionnant avec minutie les meilleures années, les grandes cuvées ainsi que des références rares et des grands crus qui satisferont les connaisseurs les plus exigeants. Parmi ses découvertes, quelques bouteilles exclusives de la cuvée Magnificients'14 qui magnifiera cette année le Grand Cru Dégaley, à savourer, avec un fromage très spécial. Quant aux découvertes de l'hiver autour du vin, elles mettent en scène les Château Haut-Bailly (en décembre), Château Cos d'Estournel (en janvier), Tenuta Marchesi Antinori, Solaia/ Cervaro della Sala (en février) et Château Smith Haut Lafitte (en mars), tous servis au verre à l'Alpina Lounge & Bar ou en accompagnement d'un menu gastronomique au restaurant étoilé « Restaurant Sommet ».

« Rechercher des vins, c'est une histoire sans fin. Je ne voudrais pas savoir où elle a commencé et où elle s'arrêtera ! Il y a tellement de produits exceptionnels, depuis le Bordelais, en passant par la Bourgogne, l'Italie et aussi la Suisse, bien sûr ». Assisté par son second sommelier Luca Padovani, il élabore les accords de vins qui accompagnent la gastronomie étoilée de Marcus G. Lindner. « Quand le chef a conçu son menu, nous réfléchissons avec mon équipe aux vins qui se marieront le mieux avec les ingrédients des différents plats. Puis nous dégustons, avec le chef, chaque plat et chaque vin pour arriver enfin aux accords parfaits ». C'est aussi à travers la dégustation de ces vins d'exception que le raffinement et la recherche de perfection de la maison s'expriment.

Une cuvée unique a d'ailleurs été spécialement conçue pour The Alpina Gstaad par Les Frères Dutruy. Un joli souvenir à emporter pour les amateurs de grands vins.

We then taste each dish and each wine with the chef to find the perfect match.

Mit über 900 Einträgen ist für jeden Geschmack, jeden Geldbeutel und jeden Anlass etwas dabei; der Schwerpunkt liegt stets auf Qualität. „Unsere Philosophie ist es, den Gästen die besten Produkte mit dem besten Service anzubieten.“ Für den Kellermeister kommen nur Weine von hoher Qualität infrage, die aus den schönsten Anbaugebieten der Welt stammen; er wählt sorgfältig die besten Jahrgänge aus, bekannte Sorten wie Geheintupps und edle Weine, die auch anspruchsvollen Kennern munden werden. Zu seinen Entdeckungen zählen einige exklusive Flaschen der Sorte Magnificients'14, die dieses Jahr die Bezeichnung Grand Cru du Dégaley führen darf und am besten zusammen mit einem besonderen Käse genossen wird. In diesem Winter wird jeden Monat eine andere Weinentdeckung im Rampenlicht stehen: Im Dezember der Château Haut-Bailly, im Januar der Château Cos d'Estournel, im Februar der Marchesi Antinori Solaia und der Cervaro della Sala und im März der Château Smith Haut Lafitte. Sie alle werden in der Alpina Lounge & Bar im Glas oder im Sternrestaurant „Le Sommet“ zu einem Menü serviert.

„Die Suche nach Weinen ist eine unendliche Geschichte. Ich möchte nicht wissen, wo sie angefangen hat und aufhört! Es gibt so viele außergewöhnliche Produkte - in der Gegend um Bordeaux, im Burgund, in Italien und natürlich auch in der Schweiz.“

Mit Unterstützung seines zweiten Kellermeisters Luca Padovani findet er die passenden Weine für die Sternegastronomie von Marcus G. Lindner. „Wenn der Küchenchef sein Menü geplant hat, überlegen mein Team und ich, welche Weine am besten zu den Zutaten der verschiedenen Gerichte passen werden. Dann verkosten wir zusammen mit dem Küchenchef jedes Gericht und jeden Wein, um die vollkommene Harmonie zu erreichen.“ Die Eleganz des Hauses und seine Suche nach Perfektion schlagen sich auch in der Auswahl der Weine nieder.

Vom Weingut Les Frères Dutruy kommt eine speziell für das The Alpina Gstaad geschaffene Sorte. Das perfekte Souvenir zum Mitnehmen für Liebhaber guter Weine!

Winter Season wine discoveries.

