

Vinho vestido de gala com o Mestre de Vinhos Hendrik Thoma em Ole Liese - Portugal no palato na propriedade Panker

Wine gala dress with Master-Sommelier Hendrik Thoma in Ole Liese - Portugal in the palate on property Panker

Weingala mit Master-Sommelier Hendrik Thoma in der Ole Liese - Portugal am Gaumen auf Gut Panker

Wer denkt, dass Portugal nicht zur Ostsee passt, wird durch den Master-Sommelier Hendrik Thoma eines besseren belehrt. Bereits acht Jahre ist der Weinexperte der Ole Liese auf Gut Panker nahe der Sailing-City Kiel verbunden. Jetzt hat er für seine bewährte Weingala im Gutsherrenambiente den Winzer Luis Cedeira vom Weingut Quinta de Soalheiro aus der nördlichsten Region Portugals dabei. Die Weinverkostung am 12. November 2016 wird mit einem speziellen Menü von Küchenchef Volker M. Fuhrwerk kredenzt. Der Preis für die Teilnahme an diesem moderierten Wein-Abend ab 19 Uhr beträgt pro Person 149 Euro – inklusive Weine, Digestif, Mineralwasser, Kaffee und dem begleitenden Fünf-Gang-Menü. Anmeldungen sind erwünscht per Mail unter info@ole-liese.de. Weitere Informationen und Buchungen über www.ole-liese.de oder telefonisch unter 04381-90690.



Pressebild zu »Weingala mit Master-Sommelier Hendrik Thoma in der Ole Liese - Portugal am Gaumen auf Gut Panker«

© : Quinta de Soalheiro

Unter Weinexperten ist der Quinta de Soalheiro der Erste unter Gleichen. Seine Besonderheit hat er der nördlichsten Region Portugals, der Region Moncao e Melgaco, zu verdanken. Hier pflanzte Joao Antonio Cerdeira bereits 1974 als erster den Alvarinho an: Harte Granitböden und ein kontinentales Klima mit einem atlantischen Einfluss. Der Alvarinho gilt als die ausdrucksstärkste Sorte des Vinhos Verdes, des grünen Weines. Dabei bezieht sich das Grün vorwiegend auf das Landschaftsbild der wunderschönen portugiesischen Region.

Dieses Landschaftsbild passt auch hervorragend zum Gut Panker, das mit seinem naturgrünen Gutsherrenambiente und dem größten Trakehnergestüt Deutschlands – Besitztum der Familie von Hessenstein – viele ruhesuchende Urlauber anzieht.

Master-Sommelier Hendrik Thoma fühlt sich bereits im achten Jahr Gut Panker und seinem mehrfach ausgezeichneten Hotel-Restaurant Ole Liese sehr verbunden. Gemeinsam mit Luis Cerdeira, dem Sohn von Antonio Cerdeira, der die Passion und den hohe Qualitätsanspruch seines Vaters konsequent weiterführt, präsentiert er seinen Gästen die charaktervollen Weine Portugals, die durch die Zusammenarbeit mit Multitalent Dirk van der Niepoort entstehen und zu den besten Lusitaniens gehören.

Der Preis für die Teilnahme an diesem moderierten Wein-Abend beträgt pro Person 149 Euro - inklusive Weine, Digestif, Mineralwasser, Kaffee und dem begleitenden Fünf-Gang-Menü. Wer für herzliche Gastgeber, ambitionierte Küche, kleine Galerien und ein beeindruckendes Gestüt mehr Zeit mitbringt, übernachtet ab 99 Euro im Einzelzimmer bzw. 119 Euro im Doppelzimmer inklusive Landhausfrühstück, Sauna-Nutzung, WLAN und Parken. Tischreservierungen sind erbeten per Email an info@ole-liese.de oder telefonisch unter 04381-90690.

Zur Ole Liese

Im über 500 Jahre alten Gutshofambiente, das vom Fürsten von Hessenstein und seinem Lieblingsreitpferd namens Ole Liese schon im 18. Jahrhundert geschätzt wurde, fühlen sich Individualreisende und Familien besonders wohl. Der malerische Ort an der Ostsee, unweit der Hohwacher Bucht, bietet mit seinen 80 Einwohnern heimeligen Urlaub – übrigens wohnt die Familie von Hessenstein auch noch hier. Gut Panker in der Holsteinischen Schweiz ist von Kiel nur 40 Kilometer und von Hamburg knapp 120 Kilometer entfernt.

Die Ole Liese, in der auch die Gastgeberfamilie Domnick zu Hause ist, verfügt über 23 Zimmer und Suiten, ausgestattet mit hochwertigen Stoffen und Designelementen von Panker Design. Schon der Blick vom Landhauszimmer aus auf die Weiden, auf denen die weltbekannten Trakehner-Pferde grasen, lassen den Alltag im Nu vergessen. Zwei Restaurants (Ole Liese Wirtschaft und Restaurant 1797), ein kleiner Wellnessbereich und ein 2.000 Quadratmeter großer Garten mit ursprünglichen Gemüsearten und Wildkräutern ergänzen das Angebot. Die Ole Liese gehört gemäß renommierten Fachzeitschriften, Hotel- sowie Restaurantführern zu einem der besten Häuser in Europa. Die Gastgeber Birthe und Oliver Domnick führen das traditionsreiche Haus schon seit über neun Jahren.

Weitere Informationen und Buchungen unter www.ole-liese.de, telefonisch unter 04381-90690 oder per E-Mail an info@ole-liese.de.
