

Themenvorschlag



It´s all about experiences

Im Abadía Retuerta LeDomaine ist der Wein der Stargast

Valladolid, 19. November 2018 – Inmitten einer der besten Weinregionen Spaniens, dem Sardón del Duero, und umgeben von seinen eigenen 210 Hektar großen Weinbergen ist das Fünf-Sterne-Hotel Abadía Retuerta LeDomaine das ideale Getaway für alle Weinliebhaber. Die eigenen hoch prämierten Terroir-Weine des Weingutes Abadía Retuerta, welches zu einem der modernsten Weingüter Europas zählt, können hier aber nicht nur im Sternerestaurant „Refectorio“ degustiert werden. Das Luxushotel bietet seinen Gästen weit mehr als das und lässt sie mit einer Vielzahl an sogenannten „Unique Experiences“ die Welt des Weines in allen Facetten entdecken. Die Weinberge können hier nicht nur auf verschiedenste Wege erkundet und der eigene Fasskeller mit seinen 2.100 Eichenfässer besichtigt werden, sondern auch an der Ernte darf der Gast hier persönlich teilnehmen. Bei den Experiences „Bee-Keeping Day“ und „The Chef’s Secrets“ werden dem Gast zudem einmalige Einblicke in die Arbeit des hoteleigenen Imkers und Bäckers gewährt. Und im Wintermonat Dezember bietet das Hotel die zauberhafte „Christmas & Wine Experience“ an, ein besonderes Highlight für alle Wein- und Süßwarenliebhaber.

Das vielschichtige Terrain des Weingutes, welches aus über 54 Weinparzellen besteht, kann nicht nur zu Fuß erkundet werden. Pferdefreunde können nach einem Weinempfang am Ufer des Flusses Duero die Landschaft auch auf dem Rücken der Pferde genießen. Inmitten der Natur wird bei dieser „Unique Experience“ ein Aperitif mit Abadía Retuerta Weinen und lokalen Produkten eingenommen. Eine Wein-Tour durch die Traubenannahme, den Fermentationsraum und Fasskeller mit anschließendem Wine-Tasting ist in diesem Angebot ebenfalls mit inbegriffen. Auch

mit E-Bikes können die Weinberge erkundet werden. Für den perfekten Überblick sorgt ein Helikopterrundflug, der im Abadía Retuerta LeDomaine gebucht werden kann.

Für die Gourmets unter den Gästen bietet das Hotel unter anderem die „Enogastronomic Experience“ an, bei der nach einer Wein-Tour und einer Führung durch das Kloster Santa María de Retuerta, welches aus dem 12. Jahrhundert stammt, ein Mittagessen im hoteleigenen Vinoteca-Restaurant eingenommen wird. Auch der sogenannte „Countryside Aperitif“ ist bei den Gästen sehr beliebt. Unter den hochgewachsenen Bäumen des Anwesens werden bei einem atemberaubenden Ausblick auf die Weinberge Abadía Retuerta Weine und Produkte aus der Region genossen. Während der Gast bei einem „Guided Wine Tasting“ die verschiedenen Weine des Weingutes degustieren kann, bekommt er beim „Themed Tasting“ die Möglichkeit fünf Weine des Verbandes „Grandes Pagos de España“ aus fünf verschiedenen Weinregionen zu probieren. Bei der „Wine and Cheese Harmony“ werden zu drei Weinen des hoteleigenen Weingutes zusätzlich noch drei verschiedene Käsesorten gereicht. In der Weihnachtszeit können drei Abadía Retuerta Weine nach einer Begrüßung, einer Privatbesichtigung und einer Einführung in das Weingut Abadía Retuerta zusammen mit köstlicher Lindt-Schokolade und Weihnachtsgebäck bei der „Christmas & Wine Experience“ genossen werden.

Wer einmal selbst an der Weinernte teilhaben möchte, lernt bei der „Harvest Experience“ alles über die Wichtigkeit der händischen Ernte und alles was dazu gehört. Das Weingut ist bekannt für seine patentierte, ökologische, gravitationsgeleitete Weinbauweise, bei der die Trauben natürlicher und schonender verarbeitet werden. Nach einer Einführung und der Ernte presst der Teilnehmer die Trauben mit einer traditionellen Weinpresse, probiert den selbstgepressten Saft und nimmt abschließend an einem Wine-Tasting teil. Wer allgemein Interesse an der Herkunft der lokalen Produkte hat, kann zum einen beim „Bee-Keeping Day“ im Bienenhaus alles über die Grundlagen des Imker Managements lernen und anschließend verschiedene Honige zu Käse und Wein verköstigen. Zum anderen kann er beim Angebot „The Chef’s Secrets“ unter Anleitung des Konditors in der hoteleigenen Bäckerei die Geheimnisse der Herstellung verschiedener Brotsorten und Süßigkeiten erfahren.

Auch eine Falkenshow sowie verschiedene Yoga-Programme mit entspannenden bis hin zu belebenden Übungen oder auch Yogakursen für Schwangere und Kinder gehören zu den angebotenen „Unique Experiences“ des Boutique-Hotels.

Mehr Informationen über die „Unique Experiences“ des Abadía Retuerta LeDomaine unter: www.abadia-retuerta.com/en/unique-experiences/ , Tel: +0034983681103 oder E-Mail: visitas@abadia-retuerta.es

Die „Unique Experiences“ beginnen bei einem Preis von 30 Euro (zum Beispiel für die „Wine and Cheese Harmony“, die „Abadía Retuerta Tour“ oder die „Christmas & Wine Experience“).

Über Abadía Retuerta LeDomaine (Castilla y León, Spanien):

Das Fünf-Sterne-Hotel Abadía Retuerta LeDomaine befindet sich in den historischen Mauern eines ehemaligen Prämonstratenserklosters aus dem 12. Jahrhundert. Es ist malerisch eingebettet in den dazugehörigen 210 Hektar großen Weinbergen entlang des Flusses Duero in einer der besten Weinregionen Spaniens, dem Sardón del Duero, etwa zwei Autostunden nordwestlich von Madrid. Die historischen Gebäude wurden mit größter Sorgfalt renoviert und verfügen über 27 Doppelzimmer und 3 Suiten, ein mehr als 1.000 Quadratmeter großes, nachhaltiges Spa mit dem weltweit ersten „Spa Sommelier“, dem mit einem Michelin-Stern ausgezeichneten Refectorio Restaurant und der Vinoteca über dem edel ausgestatteten Weinkeller des Klosters. Die Gerichte werden von den exklusiven und preisgekrönten Weinen des hoteleigenen Weingutes Abadía Retuerta begleitet.