

SORELL HOTEL TAMINA

**SORELL**  
HOTELS SWITZERLAND



# TAMINA WEINGESPRÄCH 16. MÄRZ 2018

SORELL HOTEL TAMINA

Am Platz 3, 7310 Bad Ragaz

T +41 81 303 71 71

[sorellhotels.com](http://sorellhotels.com), [tamina@sorellhotels.com](mailto:tamina@sorellhotels.com)

A member of ZFV

**SORELL**  
HOTELS SWITZERLAND

# DREI SCHWEIZER TOP-WINZER DISKUTIEREN ÜBER DAS «ABENTEUER WINZERLEBEN»

MODERIERT VON ANDREAS BONIFAZI

## HERZLICH WILLKOMMEN ZUM TAMINA WEINGESPRÄCH

**MARTIN WOLFER**, Weingut Wolfer, Weinfelden  
Nach abgeschlossener Winzerlehre ging Martin Wolfer auf Wanderschaft in verschiedene Betriebe in der Bündner Herrschaft sowie auf ein Weingut in Tasmanien. Nach bestandener Meisterprüfung als Weintechnologe, kehrte er 2005 auf das Weingut Wolfer zurück, das er 2012 übernommen hat und mit dem bewährten Team in 4. Generation weiterführt. Für ihn sind seine Weine ein «Abbild von der Natur, der Region und unserem Handwerk. Mit grosser Sorgfalt und Fachkenntnis begleiten wir die Reben und die Weine durch das Jahr.»

**PETER WILDBOLZ**, Weingut Mas du Soleilla, Languedoc-Roussillon  
Der gebürtige Schweizer Peter Wildbolz arbeitet seit über 10 Jahren als Winzer im südfranzösischen Languedoc-Roussillon. Zusammen mit seiner Frau Christa Derungs hat er das Weingut Mas du Soleilla aufgebaut. Zuvor leitete er mehrere Jahre die Staatskellerei Zürich.

**PETER WEGELIN**, Weingut Scadenagut, Malans  
Im Jahre 1980 übernahm Peter Wegelin das Weingut Scadenagut von seinen Eltern in Malans, die im Torkel vom Schloss Bothmar Wein kelterten. Nachdem die Nachfrage stieg, die Rebflächen sich vergrösserten und der historische Keller des Weinguts zu klein wurde, entstand 2004 ein neues modernes Kellergebäude.

## PROGRAMM UND MENÜ

**18.30 UHR:** Aperitif in der Tamina Lounge

**19.30 UHR:** Dinner

### MENÜ

Saku Thunfisch / grüner Spargel / Sesam

Erbsensuppe / Bärenkrebs / Jakobsmuschel

Wollschwein / konfiertem Bauch / Pinot Noir Jus  
Junger Spinat / Karotten / Macaire Kartoffeln

Blauer Enzian Selection Bad Ragaz

Erdbeeren / Basilikum

---

**5-Gang-Menü inkl. Weinbegleitung,  
Mineralwasser und Kaffee** Pro Person CHF **158.–**

---

<b>Einzelzimmer</b>		<b>Doppelzimmer</b>	
Komfort ab CHF	<b>180.–</b>	Superior für 2 Personen ab CHF	<b>260.–</b>
Zusatznacht ab CHF	<b>160.–</b>	Zusatznacht ab CHF	<b>200.–</b>

Preis für Übernachtung inkl. WLAN, Sorell Frühstück und MwSt.,  
exkl. Kurtaxe von CHF 4.60 pro Person und Nacht.  
Angebot gültig am 16. März 2018.

## RESERVIEREN SIE NOCH HEUTE

Die Platzzahl ist beschränkt.  
Reservieren Sie Ihren Tisch bis zum  
14. März 2018 unter der  
Telefonnummer +41 81 303 71 71  
oder via [tamina@sorellhotels.com](mailto:tamina@sorellhotels.com).  
Wir freuen uns auf Ihren Besuch.