



04.04. - 06.04.2024

## Faszination Wein

Entdecke das dreitägige Programm mit hochkarätigen Weinexperten, fesselnden Diskussionen und kulinarischen Höhenpunkten. Mit dem Matterhorn vor der Haustür sind den Entdeckungen keine Grenzen gesetzt – eine BEAUSiTE Weinerfahrung ohne Grenzen.

DONNERSTAG, 4. APRIL 2024

# Deep Dive

Ein Abend mit den Winzern Julia Schittler und Martin Reimann: die grosse Newcomerin aus Rheinhessen trifft auf Reife und Erfahrung von der Nahe.

«Das schönste an der Weinherstellung ist die Arbeit in und mit der Natur. Die Pflege der Weinberge und der Reben über das Jahr hinweg und das Hoffen auf einen günstigen Witterungsverlauf. Die Lese der Trauben im Herbst, um anschliessend im Keller das Beste aus ihnen herauszuholen. Mit jedem Jahrgang aufs Neue. Das ist, was mich als Winzerin antreibt und mich an meinem viele Jahrhunderte alten Handwerk so fasziniert. Heute mehr denn je», sagt Julia Schittler über ihren Beruf.

Martin Reimann führt das Weingut Lindenhof in vierter Generation. Seit Jahren schafft er es, sowohl mit seinen Rieslingen, als auch Weiss- und Spätburgundern, sich an der Spitze der deutschen Weingüter zu bewegen. «Ich mag das Unverfälschte, Authentische – nicht nur beim Wein. Meine Weine sind charakterstarke Individualisten! Verantwortungsvoller Umgang mit natürlichen Ressourcen, nachhaltige und ökologische Erzeugung sind für mich selbstverständlich», so Martin Reimann.

Erfahre mehr über die beiden spannenden Terroirs und entdecke hochwertige, charakterstarke Weine beim Abendessen mit den beiden Winzern. Der Abend wird moderiert von dem NZZ-Weinexperten Peter Keller und Önosophen Dr. Ralph Tanner.



BEGINN: 19:00

ORT: BEAUSITE ZERMATT

SAISONALES 4-GANG-MENÜ,  
BEGLEITET VON 8 WEINEN,  
INKL. MINERALWASSER UND  
KAFFEE

CHF 190 PRO PERSON



FREITAG, 5. APRIL 2024

# Walliser Weine am Fuss des Matterhorns

Diesen Lunch muss man sich allerdings verdienen: mit einem kleinen Marsch oder mit ein paar Carving-Schwüngen ab Station Furi. Das legendäre Bergrestaurant «Zum See» hat eine beeindruckende Weinkarte. **NZZ-Weinexperte Peter Keller und der Önosoph Dr. Ralph Tanner präsentieren ihr «Best of»** an Walliser Spezialitäten im Glas, Gastgeber Marion und Markus Mennig servieren die passenden Gerichte dazu.



BEGINN: 13:00

ORT: BERGRESTAURANT  
ZUM SEE, ZUM SEE 24,  
3920 ZERMATT

3-GANG-MENÜ,  
BEGLEITET VON 6 WALLISER  
WEINEN, INKL. MINERAL-  
WASSER UND KAFFEE

CHF 160 PRO PERSON

FREITAG, 5. APRIL 2024

# Weltklasse-Weine aus Spanien (95–98/100 Parker)

Wer sich in der Welt des Weines bewegt, der kommt um einen der absoluten Spitzen-Weinkritiker nicht herum: Der aus den USA stammende Robert Parker mischt als sogenannter «Wine Advocate» die weltweite Weinbranche gehörig auf. Parker und sein Team aus anerkannten Sommeliers bewerten Weine nach dem 100-Punkte-Schema.

Der Önosoph Dr. Ralph Tanner präsentiert grosse Weine aus Spanien, alle ausgezeichnet mit 95 bis 98 Parker-Punkten. Was passt dazu besser als grosse Steaks und regionale Küche, zubereitet am offenen Holzfeuergrill?



BEGINN: 19:30

ORT: THE GRILL,  
IM BEAUSITE ZERMATT

3-GANG-MENÜ, BEGLEITET VON  
4 SPANISCHEN WEINEN, INKL.  
MINERALWASSER UND KAFFEE

CHF 175 PRO PERSON

SAMSTAG, 6. APRIL 2024

# Masterclass Schaumwein

**KRUG gegen den Rest der Welt mit dem Önosophen Dr. Ralph Tanner.**

Terroir, Terroir, Terroir! Chardonnay, Pinot Noir und Pinot Meunier gibt es auch anderswo, trockene Weissweine vinifizieren ist ebenfalls keine geheime Wissenschaft und die Technik der zweiten Flaschengärung wird auch in anderen Wein- gebieten ausserhalb der Champagne erfolgreich angewendet. Tauche ein in die Welt der Bubbles und erfahre mehr über die Produktion von Schaumweinen nach der «Méthode traditionnelle» bei einer Blinddegustation von KRUG Champagner, Winzer-Champagner, Franciacorta, Crémant & Co.



BEGINN: 17:00

ORT: BEAUSITE ZERMATT

MASTERCLASS MIT TASTING  
VON 5 SCHAUMWEINEN

CHF 95 PRO PERSON

SAMSTAG, 6. APRIL 2024

# Wine-Battle «Toskana»: Weinhändler gegen Weinakademiker

**Peter Keller** ist Weinredaktor der «NZZ am Sonntag». Seit 2009 führt er den vom Kuratorium der Weinakademie Österreich verliehenen Titel «Weinakademiker». Der Redaktor hat bereits mehr als 100 Weinseminare für die NZZ durchgeführt und präsentiert beim Wine-Battle seine Favoriten aus der Toskana.

**Dr. Ralph Tanner** arbeitet seit dem Abschluss des Germanistik- und Philosophie- studiums an der Universität Zürich als Lehrer für Deutsch und Philosophie am Gymnasium in Schaffhausen. Neben dem Unterrichten ist Wein seine grosse Passion. Vor zehn Jahren hat er sich einen Wunsch erfüllt und die Weinhandlung «FeinWeinSein» ins Leben gerufen.

Erkunde die Toskana in Zermatt. Zu jedem Gang von italienischen Spezialitäten präsentieren Peter Keller und Ralph Tanner je ein Glas Wein. Und du stimmst ab, welcher Wein, bzw. Weinprofi die Nase vorn hat!



BEGINN: 19:30

ORT: BEAUSITE ZERMATT

ITALIENISCHES 4-GANG-MENÜ,  
BEGLEITET VON 8 WEINEN,  
INKL. MINERALWASSER UND  
KAFFEE

CHF 250 PRO PERSON



## Anmeldung

Die Anzahl Plätze ist limitiert. Am besten gleich reservieren oder unser Package Zermatt Wine Sessions at BEAUSiTE buchen, dann ist dein Platz zu allen Wine Events gesichert.

3 Übernachtungen vom 04.04. – 07.04.2024 in der Zimmerkategorie deiner Wahl, garantierter Platz an den vier Wine Events und der Masterclass Schaumwein, inklusive Menü, Weine, Mineralwasser und Kaffee

### **DOUBLE ROOM**

CHF 1'650 pro Person  
CHF 2'180 bei Einzelbelegung

### **MATTERHORN CORNER ROOM**

CHF 1'800 pro Person  
CHF 2'530 bei Einzelbelegung

### **MATTERHORN JUNIOR SUITE**

CHF 1'950 pro Person  
CHF 2'830 bei Einzelbelegung

[reservation@beausitezermatt.ch](mailto:reservation@beausitezermatt.ch)