

PRESSE-INFO

Gourmetrestaurant Aubergine

2. Oktober 2018



Gourmetrestaurant Aubergine/Oberbayern

Ein Quantum Prost



„Jugendlich-frisch, fruchtig in der Nase und knackig-aromatisch im Mund – eine herausragende Cuvée in Weiß“, schwärmt Claudia Mikschowsky von „ihrem“ 2017er Quantum. Die Diplom-Sommelière des Gourmetrestaurant Aubergine am Starnberger See hat den Baden-Badener Verschnitt aus Riesling, Sauvignon Blanc und Weißburgunder zum offiziellen Hauswein auserkoren, eigenes Etikett inklusive. „Die Dynamik des Quantum passt zu uns“, sagt Expertin Mikschowsky. „Er

performs zu jeder Tageszeit und Gelegenheit, ob beim feierlichen Prosit oder als eleganter Begleiter.“ Das seit 2014 mit einem Michelin-Stern ausgezeichnete Gourmetrestaurant Aubergine befindet sich im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg und bietet ganzjährig 5-Gänge-Menücreationen ab 79 €/Pers. zzgl. Weinbegleitung. www.aubergine-starnberg.de

Foto (download): Ein Quantum Prost – das Starnberger Gourmetrestaurant Aubergine führt in seiner Weinkarte auch eine Cuvée unter eigenem Namen. Bildnachweis: Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Weitere Auskünfte

Gourmetrestaurant Aubergine im Hotel Vier Jahreszeiten Starnberg

Münchner Straße 17 D-82319 Starnberg Fon +49 8151 4470-290

aubergine@vier-jahreszeiten-starnberg.de www.aubergine-starnberg.de

Pressekontakt

Tom Carlos Kupfer

+49 8807 21490-14

tc.kupfer@hermann-meier.de

Gregor Staltmaier

+49 8807 21490-16

gregor.staltmaier@hermann-meier.de

Angelika Hermann-Meier PR

Lachener Straße 4

D-86911 Diessen am Ammersee

+49 8807 21490-0

info@hermann-meier.de

www.hermann-meier.de