



THE ALPINA
GSTAAD

Medienmitteilung

Royalser Sekt inmitten majestätischer Berge: «The Alpina Gstaad» und Nyetimber lancieren exklusive Sommerlodes

Gstaad, im Juli 2019. Seit Anfang Juli 2019 betreibt das Luxushotel «The Alpina Gstaad» gemeinsam mit der britischen Edelweinmarke Nyetimber drei Pop-up-Sommerlodes in der Gartenanlage. Serviert werden Schaumweine aus dem Süden Englands, die zu den besten der Welt gehören.



Sie galten lange als Geheimtipp, konkurrieren jedoch immer mehr mit den Stars aus der französischen Champagne: Schaumweine aus England. Wer die britische Qualität kosten möchte, hat aktuell im Fünfsterne Boutiquehotel «The Alpina Gstaad» eine exklusive Gelegenheit: Bis zum 22. September 2019 präsentiert die prestigeträchtige Marke Nyetimber ihre Kollektion in drei chicen Sommerlodes in der Gartenanlage. Dabei widerspiegelt jedes Cabana den Charakter eines preisgekrönten Nyetimber-Cuvées: Gemeinsam mit Familie und Freunden können die Gäste in einem privaten Rahmen den feinen Signature-Wein *Classic*, den fülligen *Rosé* mit flüchtigem Beerenaroma oder den süsslichen *Démi Sec* mit Zitrusnote geniessen. Kombinierbar ist das prickelnde Gaumenerlebnis mit Menüs aus den hoteleigenen Michelin-Sterne-Restaurants, die Küchenchef Martin Göschel speziell für das Tasting zusammengestellt hat.

Englischer Weinbau profitiert vom Klimawandel

«Als Weinliebhaber freut mich die Kooperation mit Nyetimber besonders», so General Manager Tim Weiland, der das «The Alpina Gstaad» seit November 2018 führt. Die Gärten des geschichtsträchtigen Weingutes in Sussex und Hampshire wurden in den 1980er Jahren als erste in England mit Champagner-Rebstöcke bepflanzt. Obwohl der Süden des Vereinigten Königreiches über denselben fruchtbaren Kreideboden verfügt wie die französische Champagne, galt der Anbau wegen des garstigen Wetters lange als risikoreich. Seit dem Klimawandel sind Temperatur und Sonnenschein für die Traubenreife ideal. Geschmacklich sind die royalen «Sparkling Wines» jedoch nicht mit denjenigen aus Frankreich vergleichbar.



Tim Weiland: «In den drei Sommerlodges erleben die Besucher die britische Noblesse besonders stilvoll inmitten einer majestätischen Alpenkulisse.»

Die Nyetimber-Sommerlodges im «The Alpina Gstaad» sind bis am 22. September 2019 täglich von 10 bis 21 Uhr geöffnet. Zu den verfügbaren Cuvées gehören Classic Cuvee Multi-Vintage, Rosé Multi-Vintage, Cuvee Chérie, Demi-Sec Multi-Vintage, Tillington Single Vineyard 2013, Blanc de Blancs 2013, sowie die renommierte Prestige-Cuvées 1086 White 2009 und 1086 Rosé 2010.

Das Hotel The Alpina Gstaad

Das Hotel mit 56 Zimmern und Suiten befindet sich etwas oberhalb des charmanten Dorfkentrums von Gstaad auf einem 20 000 m² grossen Parkgrundstück. Es wurde im Dezember 2012 eröffnet und bereits mehrfach mit zahlreichen Preisen ausgezeichnet. Unter anderem mit dem «TripAdvisor Travellers' Choice Award 2017 und 2018», mit welchem es im 217. Platz 1 in der Kategorie Luxus- und Top-Hotels in der Schweiz erreichte, und mit dem «Prix Bienvenu». Von GaultMillau wurde es zum «Hotel des Jahres 2013» gekürt und vom Wirtschaftsmagazin «BILANZ» zum «besten Ferienhotel 2017». Im Hotelrating der angesehenen Zeitung «NZZ am Sonntag» erreichte es zwei Jahre in Folge Rang 1 (2017 und 2018). Das Haus wird zudem in den Bestenlisten von renommierten Magazinen aufgeführt, wie im Hotelrating der «SonntagsZeitung», unter den 100 besten Hotels weltweit von «Travel + Leisure» und in der «Condé Nast Gold List». 2019 wird The Alpina Gstaad bei den «Hotel of the Year Awards» als «Best Luxury Ski Hotel Worldwide» gekürt, im Forbes Travel Guide 2019 gehören die Zimmer und Suiten von The Alpina Gstaad zu den schönsten der Welt. Vom Organic Spa Magazine wurde das Six Senses Spa des The Alpina Gstaad im jährlichen "Top Wellness Travel Awards" rating als "Best Transformative Spa" ausgezeichnet.

Zum Anwesen gehören ein Six Senses Spa, eine Himalaja-Salzgrotte, ein Hammam, ein Innen- und ein Aussenpool, die Restaurants Sommet (18 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin) und «Swiss Stübli» sowie das japanische Gourmetrestaurant MEGU (16 Punkte GaultMillau, 1 Stern Michelin).

«The Alpina Gstaad» ist Mitglied der «Preferred Hotels & Resorts»-

Kollektion Legend, des exklusiven Reisenetzwerks Virtuoso und der Vereinigung der Swiss Deluxe Hotels. Von EarthCheck wird das «The Alpina Gstaad» jährlich für sein nachhaltiges Engagement zertifiziert.

Hinweis an die Redaktionen: 2524 Zeichen inkl. Leerzeichen, ohne Boiler-Plate.

Weitere Informationen zu Nyetimber und "The Alpina Gstaad"

<https://www.thealpinagstaad.ch/de/schweizer-alpen-angebote-und-schnaepchen/die-nyetimber-summer-lodges>

Bilderlink «The Alpina Gstaad»:

<https://goo.gl/photos/VcjZHX9zRsLhuhRS9>

Bilderlink Nyetimber / Sommerlodges:

<https://www.dropbox.com/sh/ms8x4nayjq2mqok/AABM4jEBWekUQJeYbVOq3qraa?dl=0>

[Facebook](#)

[Instagram](#)

[Twitter](#)



Für Anfragen und Reservationen

The Alpina Gstaad

Alpinastrasse 23 · CH-3780 Gstaad

Telefon +41 33 888 98 88

reservations@thealpinagstaad.ch

www.thealpinagstaad.ch

Medienkontakt Schweiz, Deutschland und Österreich

ESTHER BECK Public Relations

Esther Beck

Bellevuestrasse 57 · CH-3095 Spiegel b. Bern

Telefon +41 31 961 50 14 · Mobile +41 79 348 17 02

contact@estherbeck.ch

www.estherbeck.ch