

Aus dem Keller

93 Punkte: Profundo 2017

FÜRSTLICHER WEIN «Edles, dunkles Rubingranat mit opakem Kern, dunkle, reife Fruchtnuancen, Schwarzkirschen, Brombeeren, Cassis und etwas pfeffrige Würze und Lebendigkeit, saftig und schokoladig, kraftvolle Länge mit balancierten Tanninen im Abgang.» So beschreibt Weingutsleiter Stefan Tscheppa den aktuellen Top-Rotwein aus Niederösterreich.

«Weine der Reserve-Linie stammen aus unseren, seit über 600 Jahren von der Familie bewirtschafteten Rieden Karls- und Johannesberg, zum Teil aus alten Rebanlagen auf tiefgründigen Lössböden. Hier wird Herkunft, Authentizität, Präzision und Wertigkeit erlebbar.»

Vorzeigewein der Hofkellerei

Profundo ist seit jeher einer der Vorzeigeweine der fürstlichen Hofkellerei. Als österreichische Rebsorte punktet dieser Zweigelt vor allem durch seine Kirschfrucht, Saftigkeit und Lebendigkeit am Gaumen, durch den Ausbau und die Reife für über zwei Jahre in französischen Barriques in den jahrhundertalten Kellergewölben der Hofkellerei.

Empfohlen wird der beim «Gourmetwelten Rieden-Cup» mit 93 Punkten ausgezeichnete Wein zu Rind, Wild, reifem Käse und asiatisch inspirierter Küche. Erhältlich in der Hofkellerei, im Hoi Laden oder auch im gut sortierten Fachhandel. (pr)



Hofkellerei des Fürsten von Liechtenstein, Vinothek:
Feldstrasse 4, 9490 Vaduz,
www.hofkellerei.li

Pfiffig frische Küche in Nendeln – Der Torkel zu Gast im Engel

Abwechslung Mit fast schon frühlingshafter Frische verwöhnen Chef Ivo Berger und sein Team im Torkel Pop in Nendeln. Im vom Stil der 70er inspirierten Gastraum inmitten der lukullisch anregenden Kunst von Slim Aarons lässt es sich mittags wie abends vortrefflich speisen und geniessen.

In der Küche wird seit Januar kreativ mit frischen, regionalen Zutaten gearbeitet und mit neuen, spannenden Gerichten verwöhnt. Ob im mehrgängigen Menü oder à la carte genossen, zu zweit oder in grösserer Gesellschaft - der Torkel bietet in gewohnter Weise willkommene Abwechslung und Genuss auf höchstem Niveau.

Weine aus der Region und interessante Entdeckungen von Sommelier Tobias Oswald begleiten Vorspeisen wie Gelbflossen-Tuna-Tataki mit Dashi, Basmati und Avocado, oder würzig frischen Siedfleisch-Salat mit Krenmousse, Lauchcreme und Bouillon.

Zum Hauptgang serviert man Kalb, Orkney Lachs, Steinbutt oder Black Angus, geschmacklich von aromatischen Beilagen wie Selleriepüree, Zwiebelmarmelade oder Belugalinsen und Essenzen von Schnittlauch, Brunnenkresse oder Karotte begleitet.

Die Patisserie lässt keine Wünsche offen. Passionsfrucht wird mit Nougat, Mango und lustigem Crumble kombiniert und hat das



(Foto: ZVG)

Zeug, zum neuen Klassiker zu werden. Auf ihren Besuch freuen sich Ivo Berger und das Team des Restaurants Torkel. (pr)

Reservierungen direkt unter
www.torkel.li oder unter +423 232 44 10

ANZEIGE



(Foto: MZ)

ANZEIGE

HÄSCH HUNGER?
Die Mittagsmenüs der Vaduzer Gastronomie auf einen Blick:
erlebevaduz.li/mittagsmenu

ERLEBE VADUZ

Feine Pizza
wir freuen uns auf Euch
9497 Triesenberg
Tel. 00423 262 03 03

Heusträffli
„waa ma schi trifft“

LUST AUF CHINESISCHE SPEZIALITÄTEN?

TANG
大唐酒店

Dorfstrasse 29 | Ruggell | +423 231 11 68 | www.tang-restaurant.com

Restaurant Torkel
zu Gast im Engel in Nendeln

Februar bis Mai 2022
Jetzt reservieren! +423 232 44 10
www.torkel.li

Auf dieser «Kulinarik»-Seite fehlt Ihr Angebot, Ihr Geschäft oder Ihr Restaurant?

Nächste **Erscheinungsdaten** von «Kulinarik in Liechtenstein»:

- 14. April 2022
- 12. Mai 2022
- 9. Juni 2022
- 7. Juli 2022

Melden Sie sich bei uns!

inserate@volksblatt.li
Tel. +423 237 51 51

TOPJOB.li

Von Arbeitgebern einfach finden lassen.

Jetzt anmelden.