

PALAIS COBURG

COBURG
WINE OPEN
2010

13. BIS 17. OKTOBER 2010
13 TO 17 OCTOBER 2010

COBURG WINE OPEN 2010

Am 7. November 2003 konnte das traditionsreiche Palais Coburg nach umfangreicher Restaurierung und Revitalisierung einer neuen Bestimmung übergeben werden: als Ort der Begegnung von Kultur und Genusskultur sowie als Residenz für Reisende mit einem wachen Sensorium für das Schöne. Weinkultur auf höchstem Niveau war von allem Anfang ein bestimmendes Thema im Palais Coburg.

In diesem Herbst bilden einige der exklusivsten Weinraritäten den Mittelpunkt einer Degustationsserie im Sinne höchster Weinkultur: Das Coburg Wine Open 2010.

Von 13. bis 17. Oktober 2010 wird im Ambiente des prachtvollen Stadtschlusses den Freunden großer Weine die Begegnung mit einigen der glanzvollsten Pretiosen der Weingeschichte ermöglicht, stimmig begleitet von kulinarischen Kreationen und den Kommentaren von einigen der hochrangigsten Weinkennern der Welt.

Seien Sie herzlich eingeladen zu einem großen Fest der Genusskultur!

≈

After extensive restoration and revitalization, on 7 November 2003, the deeply traditional Palais Coburg was bequeathed a new destiny: a site for the encounter of culture and epicurean pleasure, and a residence for travellers with a well guarded sense of beauty. Wine culture at the highest level was a defining theme at Palais Coburg right from the start. This autumn, several of the most exclusive wine rarities will shape the center of a tasting round in the true sense of fine wine culture: The Coburg Wine Open 2010.

From 13 to 17 October 2010, connoisseurs of great wines will have the chance to encounter some of the most brilliant gems in wine history in the ambiance of the magnificent city palace, accompanied by culinary creations and commentary by several of the world's highest ranking wine experts.

You are cordially invited to a great festival of epicurean pleasure!

1990

EINE LEGENDE IN DER ENTSTEHUNG. A LEGEND IN DEVELOPMENT.

- 2000 Dom Pérignon
~
- 1990 Domaine Leflaive
Chevalier-Montrachet Grand Cru
- 1990 Comtes Lafon Le Montrachet
Grand Cru
~
- 1990 Rousseau Chambertin-
Clos-de-Bèze Grand Cru
- 1990 Comte Georges de Vogüé Musigny
Vieilles Vignes Grand Cru
- 1990 Domaine Leroy Clos de la Roche
Grand Cru
~
- 1990 Gaja Sorì San Lorenzo
- 1990 Tenuta San Guido Sassicaia
~
- 1990 Chave Hermitage
- 1990 Jaboulet Hermitage La Chapelle
~
- 1990 Margaux
- 1990 Montrose 2ème Cru Classé
- 1990 Beauséjour Duffau-Lagarosse
- 1990 Pétrus

Ungewöhnlich mild und sonnendurchflutet gestalteten sich die Wintermonate. Dem angenehmen Jahresbeginn folgten ausreichende Niederschläge im April, sowie hohe Temperaturen im Mai. Nach einem heißen Sommer rundeten einige kleinere Regenfälle im September eine letztendlich ausgezeichnete Wachstumsperiode ab.

Herausragende Qualitäten waren in ganz Europa gewährleistet, im Bordeaux wird von einem möglichen legendären Jahrgang gesprochen, wobei das Burgund, das Rhônetal sowie Italien sicher nicht vom Wetter benachteiligt wurden. Hier haben Sie die Möglichkeit das Ergebnis eines solchen Jahres zu erleben.

The winter months were unusually warm and flooded with sunlight. The year's pleasant initiation was followed by just enough precipitation in April and high temperatures in May. A hot summer followed by short rain showers in September rounded out what was ultimately a superb growing season.

Outstanding quality was achieved throughout Europe, in Bordeaux the possibility of a legendary vintage was mentioned, while Burgundy, the Rhône Valley and Italy were not disadvantaged by the weather. Here you have the possibility to experience the results of such an extraordinary year.

BEGINN / START:
19 Uhr (7 pm)

MODERATOR / COMMENTATOR:
Geny Hess

PREIS PRO PERSON / PRICE PER PERSON:
€ 2.490,-

**UM FESTLICHE KLEIDUNG WIRD GEBETEN /
FESTIVE ATTIRE REQUIRED**

DONNERSTAG, 14. OKTOBER
THURSDAY, 14 OCTOBER

ANGELO GAJA UND DIE REVOLUTION DES PIEMONTE

ANGELO GAJA AND THE REVOLUTION OF PIEDMONT

BEGINN / START:
19 Uhr (7 pm)

PREIS PRO PERSON / PRICE PER PERSON:
€ 690,-

**UM FESTLICHE KLEIDUNG WIRD GEBETEN /
FESTIVE ATTIRE REQUIRED**

Das Piemont ist eine der klassischen Anbauregionen Italiens, wenn auch vielleicht nicht so in Mode wie die Toskana, so gibt es doch unter den Weinkennern dieser Welt den Konsens, dass dort einige der besten Weine der Welt produziert werden.

Angelo Gaja ist ohne Zweifel die Person, die den Weinbau im Piemont revolutioniert hat, in dem er als erster moderne önologische Mittel angewandt hat und mit seinem Streben nach Qualität zur Emanzipation des Barbaresco gegenüber dem Barolo entscheidend beigetragen hat. Wir bieten die Möglichkeit einige seiner besten Weine der letzten 50 Jahre zu verkosten.

The Piedmont is one of the classic growing regions in Italy. While being not as fancy as Tuscany most of the world's wine connoisseurs agree that some of the best wines produced in this world originate in Piedmont.

Angelo Gaja is without a doubt the one person who revolutionized the way of wine production in Piedmont using modern oenological techniques. With his ambition to produce wines in superior quality he participated decisively in the emancipation of the Barbaresco to the Barolo. We offer you the possibility to taste some of his best wines of the past 50 years.

2000 Dom Pérignon

~

2004 Alteni di Brassica

~

1961 Barbaresco

1978 Barbaresco

1978 Sori San Lorenzo

~

1985 Sori Tildin

1985 Sori San Lorenzo

1985 Darmagi

~

1988 Sperss

1988 Sori San Lorenzo

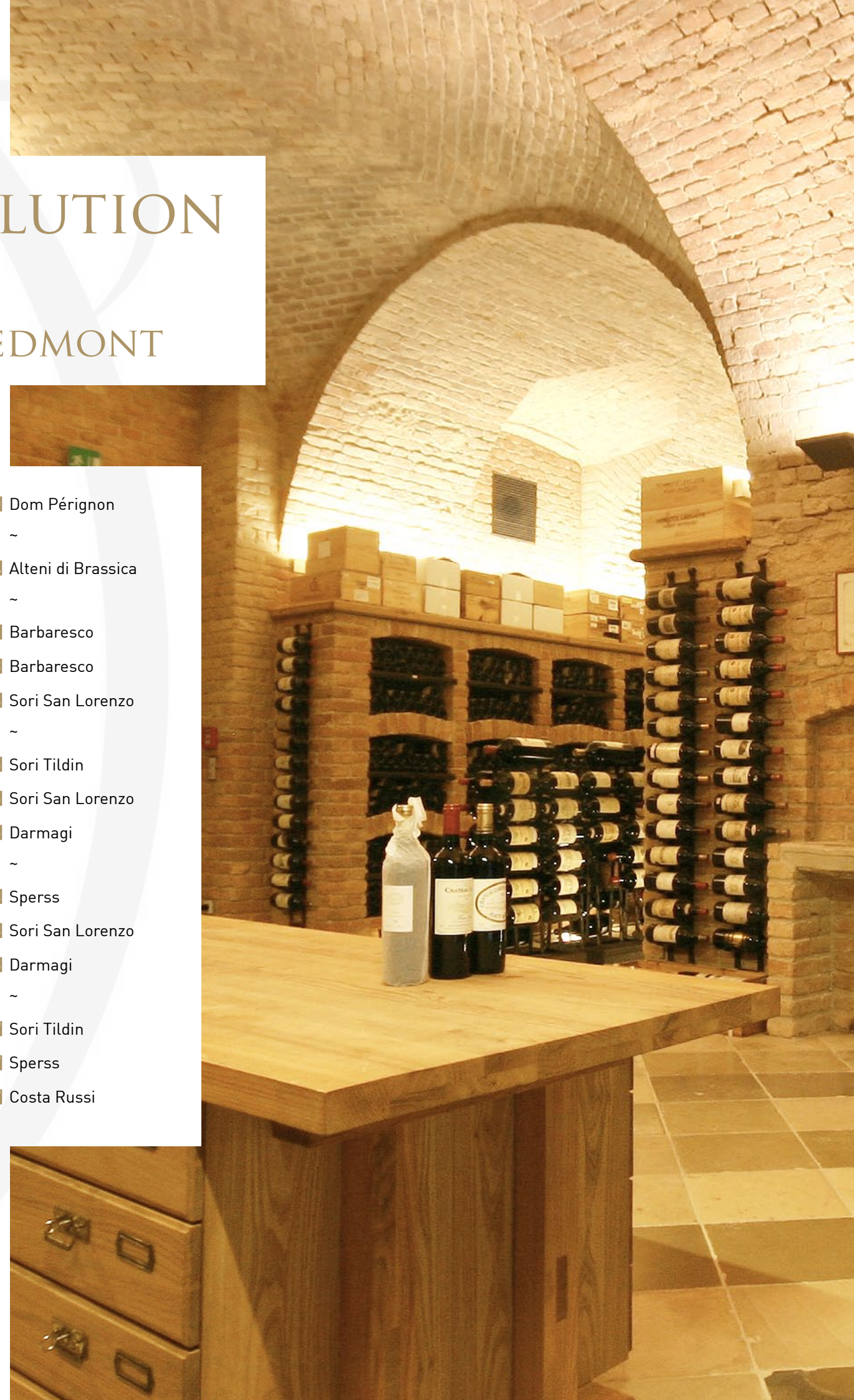
1988 Darmagi

~

1997 Sori Tildin

1997 Sperss

1997 Costa Russi



FREITAG, 15. OKTOBER
FRIDAY, 15 OCTOBER

CHÂTEAU HAUT-BRION VS. CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION

- 2000 Dom Pérignon
~
- 2003 Haut-Brion blanc
- 2005 Haut-Brion blanc
~
- 1955 Haut-Brion
- 1955 La Mission Haut-Brion
~
- 1959 Haut-Brion
- 1959 La Mission Haut-Brion
~
- 1961 Haut-Brion
- 1961 La Mission Haut-Brion
~
- 1982 Haut-Brion
- 1982 La Mission Haut-Brion
~
- 1989 Haut-Brion
- 1989 La Mission Haut-Brion

In dieser einzigartigen Vergleichsverkostung werden einige der herausragenden Weine des 20. Jahrhunderts kredenzt und somit einige der Juwelen aus der Schatzkammer des Palais Coburgs geöffnet.

Mit diesen faszinierenden Pretiosen erlebt man nicht nur ein Stück Geschichte in der unvergleichlichen Atmosphäre der Palais Coburgs, sondern kann das Ergebnis der erfolgreichen Arbeit der zwei Nachbarweingüter für sich selbst beurteilen und in kleiner Runde diskutieren.

~

In this unique comparative tasting some of the most outstanding wines of the 20th century will be served and thus some of the jewels of the Palais Coburg's treasure chamber will be opened.

With these fascinating wines one does not only experience a piece of history in the unmatched setting of the Palais Coburg, but one can judge for oneself the results of the successful work of these two neighbouring Châteaux and discuss it in an intimate round.

BEGINN / START:
19 Uhr (7 pm)

MODERATOR / COMMENTATOR:
Turid Hoel Alcaras
(Domaine Clarence Dillon)

PREIS PRO PERSON / PRICE PER PERSON:
€ 2.990,-

**UM FESTLICHE KLEIDUNG WIRD GEBETEN /
FESTIVE ATTIRE REQUIRED**

SAMSTAG, 16. OKTOBER
SATURDAY, 16 OCTOBER

CHÂTEAU PÉTRUS

BEGINN / START:
19 Uhr (7 pm)

MODERATOR / COMMENTATOR:
Olivier Berrouet
(Managing Director Château Pétrus)

PREIS PRO PERSON / PRICE PER PERSON:
€ 6.600,-

**UM FESTLICHE KLEIDUNG WIRD GEBETEN /
FESTIVE ATTIRE REQUIRED**

Ein Mythos. Ein vielleicht niemals wiederkehrender Traum.
Eine Legende. Château Pétrus 1947.

Mit der Degustation dieser Ikone erreicht das Coburg Wine
Open 2010 seinen ultimativen Höhepunkt. Die außerorden-
tliche Bedeutung dieses Weines wird durch die Aussage von
Robert Parker illustriert: „Der 1947 Pétrus ist der dekadent-
teste Wein des Jahrhunderts.“

Neben dieser Ikone werden unter anderem Jahrgänge wie
1961, 1982, 1989 und 1990 verkostet. In dieser Verkostung
haben Sie die Chance mehr als 1200 Parker Punkte zu trinken.

~

*A myth. A possibly never returning dream. A legend. Château
Pétrus 1947.*

*With the degustation of this icon the Coburg Wine Open 2010
reaches its ultimate peak. The extraordinary repute of this
wine is best illustrated with a quote from Robert Parker's
tasting note: "The 1947 Pétrus is the most decadent wine of
the century".*

*Next to this iconic wine, vintages like 1961, 1982, 1989 and
1990 will be served. In this tasting you have the chance of
drinking more than 1200 Parker points.*

2000 Dom Pérignon

~

1945 Pétrus

~

1947 Pétrus

1947 Pétrus Vandermeulen

~

1961 Pétrus

~

1970 Pétrus

1975 Pétrus

1982 Pétrus

~

1989 Pétrus

1990 Pétrus

1995 Pétrus

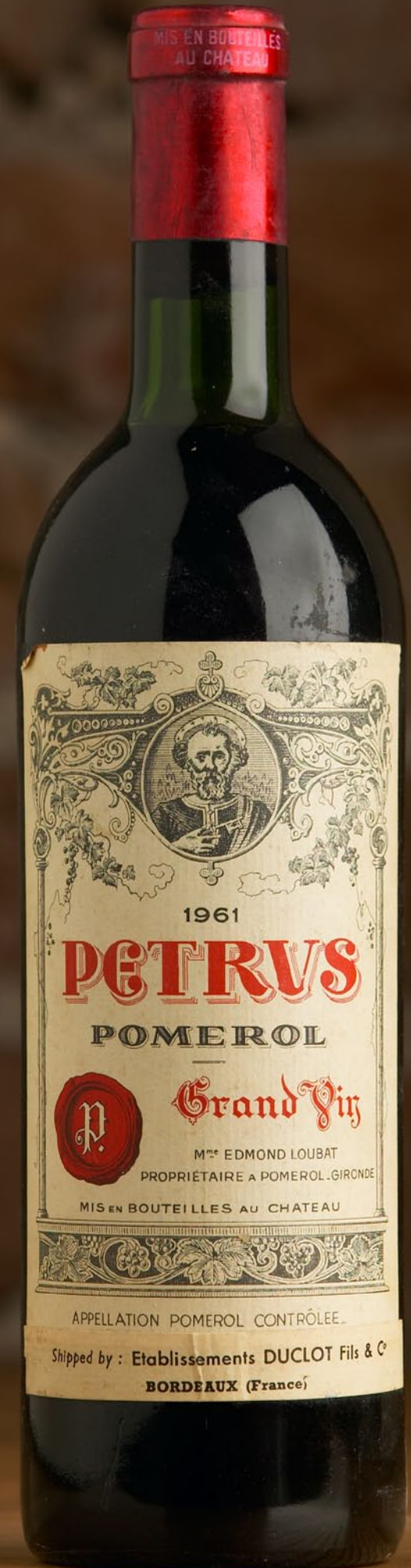
~

1998 Pétrus

2000 Pétrus

~

1983 Yquem



SONNTAG, 17. OKTOBER
SUNDAY, 17 OCTOBER

DOM PÉRIGNON

2000 Dom Pérignon

~

2002 Dom Pérignon

~

1996 Dom Pérignon Magnum

~

1996 Dom Pérignon Cœnothèque

1996 Dom Pérignon

~

1990 Dom Pérignon Rosé Cœnothèque

1990 Dom Pérignon Rosé Magnum

Ein Dom Pérignon ist sanft, sinnlich und klassisch. Er umhüllt den Gaumen mit der weichsten und seidigsten Textur. Geschmeidig, komplex, fließt mit größter Leichtigkeit über den Gaumen, hinterlässt frischen Nachgeschmack. Oder man könnte sagen, er ist der Inbegriff des Champagners.

Genießen Sie zum Ausklang des Coburg Wine Open 2010 ein Lunch der besonderen Art mit der Präsentation der neuen Jahrgänge, sowie einiger Klassiker dieses unvergleichlichen Hauses.

~

A Dom Pérignon is soft, charming, sensual and classic. It carpets the palate with softest silky texture you could desire. This supple, complex wine runs down your throat with the greatest of ease, leaving a refreshing aftertaste. Or one could say it is the epitome of champagne.

Enjoy a special lunch as the finale of the Coburg Wine Open 2010 with the presentation of the newly released vintages as well as some of the classics of this matchless house.

BEGINN / START:
13 Uhr (1 pm)

MODERATOR / COMMENTATOR:
Véronique Foureur

PREIS PRO PERSON / PRICE PER PERSON:
€ 990,-

**UM FESTLICHE KLEIDUNG WIRD GEBETEN /
FESTIVE ATTIRE REQUIRED**

Dom Pérignon

COBURG WINE OPEN 2010



13. BIS 17. OKTOBER 2010
13 TO 17 OCTOBER 2010

COBURG WINE OPEN 2010

PRÄSENTIERT VON / PRESENTED BY



PALAIS COBURG
★★★★★

Dom Pérignon
♣



KONTAKT UND INFORMATION /
CONTACT AND INFORMATION

Palais Coburg Weinarchiv
Coburgbastei 4
1010 Wien, Österreich
Tel.: +43-1-518 18-888
Fax: +43-1-518 18-180
s.klocker@palais-coburg.com
www.palais-coburg.com