

„Die Krone von Lech“ lädt zum Wintergenuss

Zwischen Weinberg Arlberg zu Saisonbeginn und Weingondeln Arlberg zu Saisonende lädt das 5-Sterne-Romantik Hotel „Die Krone von Lech“ im Winter 2017 / 2018 zum Wintergenuss mit Flockentanz in Weiß und Gaumenspiel in 2-Hauben-Qualität. 5-gängige Menüs mit regionalen Neu-Interpretationen und Weinverkostungen mit Raritäten aus dem historisch-stilvollen Weinkeller krönen die Skitage der Krone-Gäste.

Als Gourmetdorf ist Lech am Arlberg schon lange bekannt, steht es doch für die größte Dichte an Hauben-Restaurants. Eines davon ist die Krone-Stuben im 5-Sterne-Romantik Hotel „Die Krone von Lech“. Küchenchef Thorsten Kissau interpretiert die regionale Küche neu und kreiert aus heimischen Zutaten ungewöhnlich Gutes für den Gaumen und Schönes für die Augen. Wann und wo immer es möglich ist, kauft Thorsten Kissau heimische Lebensmittel ein. Nicht Hummer und Kaviar sind die Platzhirsche auf der Speise- und Menükarte, sondern heimisches Wild und Bregenzerwälder Käse. Täglich erwartet die Gäste am Abend ein 5-gängiges Gourmetmenü. Die Tafelkultur wird in diesem Traditionshaus ebenso hochgehalten wie die Weinkultur. Für den Wein, seine Geschichte, sein Entstehen, Werden, Reifen und Vollenden interessiert sich Gastgeber Johannes Pfefferkorn seit vielen Jahren. Als Diplom-Sommelier gibt er sein Wissen nicht nur an seine Mitarbeiter weiter. Auch Absolventen des Vorarlberger WIFI-Lehrganges begleitet der Präsident des Ersten Österreichischen Sommelier Clubs, der im Februar 1982 am Arlberg gegründet wurde, zum Diplom-Sommelier. Er selbst bildet sich auf Studienreisen, die ihn vor allem ins Bordeaux und Burgund führen, weiter. So ist es nicht verwunderlich, dass ein beträchtlicher Anteil der 25.000 Flaschen, die im wunderschönen, historischen Weinkeller ihrem Höhenpunkt entgegenreifen, aus diesen Weinbaugebieten und den Burgunder-Rebsorten stammt. Und natürlich ist es der österreichische Wein, für den der Wein-Liebhaber eine Vorliebe hat. Das ist auch der Grund, warum über 30 Weinexperten das Romantik Hotel „Die Krone von Lech“ für den VINEUS Wine Culture Award 2017 nominiert und zum Weinhotel des Jahres 2017 gekürt haben. „Es ist eine schöne Bestätigung für unseren Einsatz um die heimische Weinkultur“, sagt Johannes Pfefferkorn. Das genussvolle Angebot und die Top-Lage direkt an der Piste der Schlegelkopfbahn schätzen und genießen die Gäste, die aus aller Welt zum Skifahren in „Die Krone von Lech“ kommen. Der Krone-Winter beginnt am 01. Dezember 2017 mit der Winterouvertüre ab € 1.575,- pro Person und Woche. Romantisch sind die Adventtage zwischen 10. und 16. Dezember 2017 ab € 675,- pro Person und 3 Übernachtungen. Nach der Osterzeit ab € 2.170,- pro Person und 7 Übernachtungen endet der Krone-Winter am 21. April 2018 mit dem Firnvergnügen ab € 1.175,- pro Person und 5 Übernachtungen.

Das 5-Sterne-Romantik Hotel „Die Krone von Lech“ im Überblick:

Stil und Tradition in 53 Wohneinheiten

- > 29 Doppelzimmer Komfort und Deluxe
- > 10 Einzelzimmer
- > 14 Junior Suiten und Romantik Suiten

Zwei Hauben und viele Trauben in den Restaurants

- > Panorama-Restaurant „Der Runde Saal“
- > Krone-Stuben
- > Café-Terrasse
- > Eisbar
- > Tagesbar mit Kamin-Lounge
- > Zigarren-Lounge
- > Weinkeller mit Degustationsraum

Modernste Ausstattung und perfekter Veranstaltungs-Service

- > 2 variabel teilbare Seminarräume mit einer Gesamtgröße von bis zu 90 m²
- > Funktionales Möbelportfolio für flexible Layouts der Seminarräume
- > Gesamte Medien- und Präsentations-Infrastruktur

Ruhe und Geborgenheit im 1.200 m² großen Wasserschlössl

- > Panorama-Innenpool
- > Außenwhirlpool
- > Fuß-Wechselbad
- > Lecher Stubensauna
- > Vital-Sauna
- > Kräuter-Aroma-Dampfbad
- > Türkisches Dampfbad
- > Infrarotkabine
- > Tepidarium
- > Solarium
- > Fitnessraum
- > Ruheraum
- > Tee- und Vitamin-Lounge

Krone-SPA & Beauty

- > Beauty-Behandlungen, Massagen und Wellness-Pakete
- > Nagelmodellage

Krone-Skidepot

- > Moderner Ski- und Schuhraum – inklusive Sigis Ski-Service und Sportgeräteverleih

Information:

Romantik Hotel „Die Krone von Lech“, Familie Pfefferkorn
Dorf 13, 6764 Lech am Arlberg, Österreich
T +43 5583 2551, F +43 5583 255181
email@kronelech.at, www.kronelech.at

Lech, im September 2017