

07.03.2019 - 15:28 Uhr

Show on the Snow in Samnaun/Ischgl: Lenny Kravitz zum Saisonabschluss



Show on the Snow: Lenny Kravitz zum Saisonabschluss

Wenn andere Ski-Destinationen die Schotten dicht machen, blüht Samnaun zum Saisonabschluss richtig auf. Bis zum 1. Mai 2019 dauert der Schneepass in der Silvretta Skiarena Samnaun-Ischgl. Nicht nur Sarah Connor und Lenny Kravitz rocken im Schnee, sondern auch Bernd Fabian, Michelin-Sterne-Koch des Hotel Chasa Montana**S. Mit dem Weingut Capannelle ist die Toskana zu Gast im Relais & Châteaux.**

Die Silvretta Skiarena Samnaun-Ischgl ist laut dem Testportal skiresort.de das schneesicherste Gebiet im Alpenraum. Vom 22. November 2018 bis zum 1. Mai 2019 sind hier die Pisten täglich blütenweiss. Dank einmaliger Lage und Top-Service ist der Gast des Chasa Montana Hotel & Spa schnell auf der Piste. Nach einem heiteren Tag in einem der besten Skigebiete der Schweiz, sorgen sonnige Terrassen für den entspannten Apres-Ski und ein 1'500 Quadratmeter grosses Spa für Erholung.

Oerding, Connor und Kravitz lassen die Fan-Herzen schmelzen

Die Mega-Konzerte zum Saisonabschluss mitten im Skigebiet von Samnaun-Ischgl sind längst Tradition: Helene Fischer, Anastacia oder CRO rockten in den letzten Jahren vor jeweils bis zu 25'000 Fans. Dieses Jahr heizen Johannes Oerding am 21. April 2019, Sarah Connor am 28. April 2019 und Lenny Kravitz am 30. April 2019 so richtig ein, dass nicht nur der Schnee und die Fan-Herzen zu schmelzen beginnen, sondern auch die Preise. Das Ski-Total-Package des Chasa Montana Hotel & Spa****S mit vier Übernachtungen inklusive Halbpension, Skipass, Stöckli-Ski-Miete, Carving-Vormittag mit Guide und Konzerteintritt gibt es ab CHF 995 pro Person im Doppelzimmer.

Capannelle bringt einen Hauch Toskana ins Chasa Montana Hotel & Spa**S**

Das "Relais & Châteaux"-Hotel wird im April seinem Ruf als Genusstempel einmal mehr gerecht. Am 5. April 2019 ist das renommierte Weingut "Capannelle" aus der Toskana unter anderem mit den edlen Tropfen "Solare" und "50&50" zu Besuch. Michelin-Sternekoch Fabian Bernd bereitet ein 6-Gang-Degustationsmenü vor, das der Toskana als "Heimat des guten Geschmacks" gerecht wird. Diplom-Sommelier Thomas Monsberger präsentiert zu jedem Gang den passenden Wein. Er weiss, wovon er spricht. Mit seinen 20'000 Flaschen hegt und pflegt er einen der grössten Weinkeller der Schweiz. Den Weinabend mit Capannelle geniessen Sie für CHF 219 inklusive 6-Gang-Dinner und Weinbegleitung. Mit Übernachtung gibt's sogar ein Special Package.

Medienstelle der ZEGG Hotels & Stores:
Schmid Pelli & Partner AG
Weinbergstrasse 164
8006 Zürich
+41 43 810 06 06
pelli@schmidpellipartner.ch

Medieninhalte





Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100018582/100825668> abgerufen werden.