

ERSTER SCHOKOLADE SOMMELIER - IM THE RITZ-CARLTON, VIENNA

13.03.2013, 16:50 | Tourismus, Auto & Verkehr

Pressemitteilung von: *The Ritz-Carlton Hotel Company*

In der eleganten Lobby Lounge „Melounge“ des The Ritz-Carlton, Vienna am Wiener Schuberttring, gibt es für Schokoladefans und solche, die es werden wollen, eine absolute Besonderheit – den Schokolade Sommelier. Jeden Nachmittag zwischen 15.00 – 18.00 Uhr ist hier Chocolate Time.

Wie bei der Auswahl eines Weines, wird auch hier zuerst verkostet, bevor die Schokolade zubereitet und serviert wird. Der Schokolade Sommelier offeriert Schoko-Chips mit diversen Geschmacksrichtungen. Nachdem der Gast verkostet und ausgewählt hat, wird die heiße Schokolade ausschließlich unter Zusatz von Wasser in einem Kupfertopf zubereitet. Danach kann der Gast nach Belieben Milch oder Schlagobers hinzufügen. Serviert wird die köstliche heiße Schokolade mit einer Auswahl an frischen Früchten, um das Aroma zu unterstützen.

Der Schokolade Sommelier dazu: „Wir verwenden nur die exklusivste Schokolade, die aus Criollo Kakaobohnen hergestellt wird, und aus verschiedenen Ländern wie Peru, Kolumbien, Venezuela, Ecuador oder Madagaskar kommt und entsprechend verschieden schmeckt. Nur 0,001% der Weltproduktion an Kakao wird aus diesen Bohnen hergestellt.“

Es wird auch angeboten, die Schokolade mit Gewürzen, wie z.B. Tonkabohne, Chili, Pfeffer oder einem Schuss Alkohol wie Grand Marnier, Kaluha oder einem Obstschnaps zu verfeinern.

Schließlich kann so jeder Gast seine ganz eigene Variante der heißen Schokolade im The Ritz-Carlton, Vienna genießen.

Täglich von 15.00 – 18.00 Uhr in der Lobby Lounge „Melounge“, Preis pro Person: €16,-
Reservierung: 0043 1 311 88 640

Portrait

Über das Hotel

Das The Ritz-Carlton, Vienna, das einen gesamten Häuserblock aus vier historischen Bauten aus dem 19. Jahrhundert umfasst und unter Denkmalschutz steht, liegt in zentraler Lage am Schuberttring und wurde im August 2012 eröffnet. Die 202 luxuriösen Gästezimmer inklusive 43 Suiten sind großzügig angelegt und stilsicher eingerichtet.

In der The Ritz-Carlton Club Lounge auf der 7. Etage des Hotels können Gäste eine einzigartige und exklusive Atmosphäre mit privatem Service genießen.

Kulinarische Genüsse kann man im Restaurant „Dstrikt“ und der „D-bar“ erleben, die durch einen separaten Eingang zu erreichen sind. Die Lobby Lounge „Melounge“ ist durchgehend geöffnet und die Roof Top Bar „Atmosphäre“ lädt mit einem sensationellen Blick über Wien zum Verweilen ein.

Im The Ritz-Carlton, Vienna befindet sich das erste Guerlain Spa Österreichs. In einer der sechs eleganten Spa Suiten

wird hier jede Schönheits- und Wellnessbehandlung zu einem ganz besonderen Erlebnis. Jede Guerlain Behandlung wird speziell auf den Gast abgestimmt. Das Spa vereint das Know-how und die Expertise von Guerlain im Bereich Gesichts- und Körperbehandlungen mit speziellen Massagetechniken. Die Vienna Chic Massage wurde speziell für das The Ritz-Carlton, Vienna entwickelt. Das Guerlain Spa kann auch als Day Spa von lokalen Gästen benutzt werden.

Der Veranstaltungsbereich von 900m² auf der 1. Etage des Hotels eignet sich sowohl für Tagungen und Seminare als auch für elegante private Veranstaltungen. Das Hotel verfügt außerdem über Parkmöglichkeiten in einer angrenzenden Tiefgarage.

News-ID: 705188 • Views: 1071 (Stand: 23.04.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/705188/ERSTER-SCHOKOLADE-SOMMELIER-IM-THE-RITZ-CARLTON-VIENNA.html>