

Was macht dieses Hotel so besonders?

- einziges Hotel in Spanien mit Full-Butler-Service (die Butler des Anwesens wurden von dem ehemaligen Butler von Königin Elisabeth, Robert Watson, ausgebildet)
- ein mehr als 1.000 Quadratmeter großes und nachhaltiges Spa
- weltweit erster "Spa Sommelier"
- Sternerestaurant Refectorio
- der Küchenchef des Refectorio-Restaurants (1 Michelinsterne) Marc Segarra war Schüler des international bekannten Kochs Andoni Luis Aduriz, welcher für einen der weltweit renommiertesten Köche, Ferran Adrià, im »El Bulli« arbeitete
- für die Erhaltung seines kulturellen Erbes, durch eine Renovierung des 900 Jahre alten Eigentums, wurde das Hotel mit dem Europa Nostra Award ausgezeichnet
- aus dem Weingut gehen viele hoch prämierte Weine hervor, obwohl der Weinanbau hier erst 1996 wieder aufgenommen wurde

Über Abadía Retuerta LeDomaine (Castilla y León, Spanien):

Das Fünf-Sterne-Hotel Abadía Retuerta LeDomaine befindet sich in den geschichtsträchtigen Mauern eines einstigen Klosters der Prämonstratenser aus dem 12. Jahrhundert. Es liegt malerisch eingebettet in den dazugehörigen 210 Hektar großen Weinbergen am Fluss Duero in einer der besten Weinregionen Spaniens, der Sardón del Duero, rund zwei Autostunden nordwestlich von Madrid. Die historischen Gebäude wurden mit größter Sorgfalt renoviert und verfügen über 27 Doppelzimmer und 3 Suiten, ein mehr als 1000 Quadratmeter großes, nachhaltiges Spa mit dem ersten „Spa Sommelier“ der Welt, das Refectorio-Restaurant, welches mit einem Michelinsterne ausgezeichnet wurde und die Vinoteca über dem edel ausgestatteten Weinkeller des Klosters. Das Refectorio-Restaurant begeistert die Gäste mit Kreationen von Küchenchef Marc Segarra, welcher Tradition kreativ mit frischen, lokalen Zutaten vereint. Alle Gerichte werden mit den edlen Weinen, die auf dem Gut produziert werden und im Weinkeller neben dem Restaurant lagern, abgestimmt. So liegen beispielsweise ihr weltweit bekanntester Wein Selección Especial, ihr ebenfalls international preisgekrönter Tempranillo Pago Negralada und ihr Weißwein LeDomaine Blanco, welcher aus Sauvignon Blanc Trauben entsteht, die bereits vor 20 Jahren gepflanzt wurden und mit einem Hauch von Verdejo und anderen Weißweinsorten angereichert werden, alle zwischen 92 und 95 Parker-Punkten und zählen somit zu der Kategorie „hervorragende Weine“. Kreative Interpretationen von Tapas und kleinen Gerichten werden zusammen mit einmaligen Weinen von Abadía Retuerta in der Vinoteca gereicht. Im Sommer kann man diese auf der Terrasse des Klostersgartens, im Jardín del Claustro, genießen. Ebenfalls in den Sommermonaten steht den Gästen eine Pool Bar zur Verfügung.

Ausführliche Informationen

Spa & Wellness:

Auf mehr als 1000 Quadratmetern befindet sich im ehemaligen Pferdestall der Abtei Santa María de Retuerta das nachhaltige Santuario Wellness & Spa. Thermische Energie natürlichen Ursprungs wird zur Wärme- und Energieversorgung genutzt und eigenes Wasser aus einem Brunnen aus 120 Metern Tiefe geschöpft, entkalkt und nach einer Behandlung mit Umkehrosmose in einem 120.000 Liter fassenden Reservoir gespeichert. Zudem wurde beim Umbau darauf geachtet, dass das beeindruckende, historische Umfeld erhalten bleibt. Das Spa verfügt über Annehmlichkeiten wie einer finnischen Sauna, Dampfbad, Whirlpool, Ruheraum mit Blick auf die lichtdurchfluteten Innenhöfe, Erlebnis-Duschen, einem Innen-Pool mit Wasserfall und vier Behandlungsräumen und einer privaten Spa-Suite für Paare. Besonderes Highlight ist der weltweit erste „Spa

Sommelier“, der den Gästen, nach der Verkostung einer Auswahl an Ölen und Weinen des Weinkellers Abadía Retuerta, ihnen passend zu ihren individuellen aromatischen Vorlieben, ein Spa-Erlebnis empfiehlt. Sportbegeisterte werden sich über das 24 Stunden geöffnete Fitnessstudio mit den neuesten technischen Geräten und dem privaten Yoga-Saal freuen, über dem ein thailändischer Buddha aus dem 16. Jahrhundert thront. Für Schwangere, Frauen nach der Geburt und Kinder werden hier ebenfalls Yogakurse angeboten. Am outdoor-Pool steht den Gästen ein Butler-Team zur Seite, welches neben Häppchen und Erfrischungen gerne auch Ipods, eBooks, Zeitschriften und Romane, Thermalwasserspray zur Erfrischung, Kappen, Sonnencreme- und Brillen bereit stellt.

Weingut Abadía Retuerta:

Außerordentlich beeindruckend sind die teilweise hoch prämierten Weine des Abadía Retuerta. Besonders wenn man bedenkt, dass der Weinanbau hier erst 1996 wieder aufgenommen wurde. Die Neubepflanzung der Weinberge, der Bau der Weinkellerei und deren Leitung wurden vom Professor an der Technischen Hochschule Madrid Vicente Sotés und dem bekannten französischen Önologen Pascal Delbeck realisiert. Pascal Delbeck sitzt noch heute im Aufsichtsrat von Abadía Retuerta. Das extreme Klima mit kalten Wintern und heißen Sommern, geringem Niederschlag und vielen Sonnenstunden, sowie das vielschichtige Terrain bieten ausgezeichnete Bedingungen für den Weinbau. Das Weingut Abadía Retuerta ist mit 54 Einzellagen, mit jeweils unterschiedlichen Mineralgehalten und verschiedener Wasseraufnahme bzw. Wasserspeicherung des Bodens, ein überaus vielfältiges Terroir. Hauptsächlich werden hier Reben von Tempranillo (70%), Cabernet Sauvignon (10%), Syrah (10%), Merlot, Petit Verdot und Sauvignon blanc angebaut. Angel Anocibar ist der technische Direktor von Abadía Retuerta seit seiner Ernennung durch Pascal Delbeck im Jahr 1996. Er ist ein renommierter Winzer, dessen Prestige und umfangreiche Erfahrung bekannt sind. Bei der „International Wine Challenge“ in London wurde er im September 2005 zum „Winemaker of the Year“ gewählt und er ist der einzige spanische Önologe, der in Önologie und Ampelographie an der Universität von Bordeaux promoviert hat. Das Engagement des Weingutes für Technologie, Forschung und Innovation spürt man zum Beispiel auch in ihrer selbstentwickelten und patentierten ökologischen, gravitationsgeführten Weinbereitungsmethode, bei der die Trauben natürlicher und schonender verarbeitet werden.

Lage

Abadía Retuerta LeDomaine befindet sich im Norden Spaniens in der Region Castilla y León. Das Hotel liegt im Weingebiet Ribera del Duero am Ufer des Duero und ist umgeben von seiner 210 Hektar großen Weinberglandschaft. Madrid ist zwei Autostunden vom Hotel entfernt. Mit dem Hochgeschwindigkeitszug AVE ist man jedoch in weniger als einer Stunde in Spaniens Hauptstadt.

Zimmer & Suiten

Das klassische Design der 27 Doppelzimmer und 3 Suiten fügt sich perfekt in die ruhige Atmosphäre des historischen Klosters ein. Die Zimmer verfügen über Stuckdecken, Nussbaumholzmöbel, Eichenholz-Parkett und je nach Zimmerkategorie über französische Doppelbetten oder Himmelbetten mit Bädern aus Carrara-Marmor oder Steinmosaik. Gemein haben alle Zimmer den traumhaften Ausblick auf die umliegenden Weinberge. Acht der Doppelzimmer befinden sich in den ehemaligen Pferdeställen der Abtei mit direktem Zugang zum neuen Wellness- und Spa-Bereich, dem Santuario Wellness & Spa.

Restaurant & Bars

Kulinarik auf höchstem Niveau inmitten einer einzigartigen Kulisse, das macht das Abadía Retuerta LeDomaine aus. Das mit einem Michelinsterne ausgezeichnete Refectorio-Restaurant begeistert die Gäste mit Kreationen von Küchenchef Marc Segarra, welcher Tradition kreativ mit frischen, lokalen Zutaten vereint. Die Umgebung des LeDomaine verfügt über eine Fülle an kulinarischen Rohzutaten, die abwechslungsreiche Menüs und einen hervorragenden „Standard of Excellence“ garantieren. Alle Gerichte werden mit den edlen Weinen, die auf dem Gut produziert werden und im Weinkeller neben dem Restaurant lagern, abgestimmt. So liegen manche ihrer Weine, beispielsweise ihr weltweit bekanntester Wein Selección Especial, ihr ebenfalls international preisgekrönter Tempranillo Pago Negralada und ihr Weißwein LeDomaine Blanco, welcher aus Sauvignon Blanc Trauben entsteht, die bereits vor 20 Jahren gepflanzt wurden und mit einem Hauch von Verdejo und anderen Weißweinsorten angereichert werden, alle zwischen 92 und 95 Parker-Punkten und zählen somit zu der Kategorie „hervorragende Weine“. Geschichte und Gastronomie verschmelzen im Abadía Retuerta LeDomaine zu einer neuen Dimension. Symbolisch dafür steht auch die aus dem 17. Jahrhundert erhaltene Darstellung des Letzten Abendmahls, die den imposanten Raum als Freske ziert. Kreative Interpretationen von Tapas und kleinen Gerichten werden zusammen mit einmaligen Weinen von Abadía Retuerta in der Vinoteca gereicht. Im Sommer kann man diese auf der Terrasse des Klostersgartens, im Jardín del Claustro, genießen. Ebenfalls in den Sommermonaten steht den Gästen eine Pool Bar zur Verfügung.

Freizeitangebot

Wer das Abadía Retuerta LeDomaine besucht, kommt an einer geführten Tour durch das atemberaubende Weingut, in den großen Fasskeller und anschließender Weinprobe nicht vorbei. Ob zu Fuß, auf dem Pferd, in einem Helikopter oder Luxusfahrzeug, den Gästen werden viele Wege geboten, die umliegende Landschaft besser kennen zu lernen. Eine weitere gute Möglichkeit das schöne Landgut zu bewundern, ist der „Countryside Aperitif“, bei dem Abadía Retuerta Wein und köstliche, lokale Produkte vor prächtigen Kulissen serviert werden. Besucher haben ebenfalls die Möglichkeit, für ein paar Stunden in das Imkerleben einzutauchen, sich an der Weinernte einmal selbst zu versuchen oder als Teil der Küchencrew einen einzigartigen handwerklichen Bäckerei-Meisterkurs zu genießen. All dies und vieles Mehr ist Teil des Angebots der Unique Experiences vor Ort.

Meetings & Events

Ob Konzerte, Hochzeiten, Galadinner, Meetings, Produktpräsentationen oder andere Feierlichkeiten, das Abadía Retuerta LeDomaine bietet eine zauberhafte Kulisse für Veranstaltungen jeglicher Art. Im Meetingraum finden bis zu 30 Personen Platz, während ein Bankett 180 und die wunderschöne, dazugehörige Kirche bis zu 200 Gäste beherbergen kann.