# Немного истории, немного изысканной роскоши: дворец Кобург

Дворец, резиденция, оазис в самом центре Вены: лучшее из лучшего во дворце Кобург.

Воплотив в себе всю шестисотлетнюю историю строительства, этот удивительный отель предлагает своим гостям 34 люкса с индивидуальным оформлением, эксклюзивный спа-центр с бассейном и один из самых красивых садов города. За гастрономическое удовольствие отвечают отмеченный двумя звездами Мишлен ресторан изысканной кухни Silvio Nickol Gourmet Restaurant и недавно открывшийся ресторан Clementine im Glashaus. Винная коллекция из 60 000 бутылок, которые размещены в шести уникальных винных погребах, считается одной из лучших в мире. («Лучшая винная карта в мире 2017», журнал World of Fine Wine).

# Как все начиналось

Будучи родовым гнездом королевской династии Саксен-Кобург-Готской и Кохари, сегодня этот дворец является, пожалуй, самым необычным 5-звездочным супериор-отелем австрийской столицы. Здание было построено по приказу Фердинанда Саксен-Кобург-Готского в период между 1840 и 1845 годом в стиле классицизм на месте стоявшего здесь бастиона Браунбастай (Braunbastei), фундамент которого включал в себя оборонительные сооружения 16-го века. В 1997 году частный фонд POK Pühringer Privatstiftung выкупил здание и после многолетнего проектирования с учетом всей имеющейся исторической информации приступил к работам по санации, модернизации и реконструкции дворца, которые продлились с 2000 по 2003 год. Общий объем инвестиций составил 85 миллионов евро.

7 ноября 2003 года «новый» дворец Кобург распахнул свои двери. Таким образом, впервые стало возможным ощутить всю совокупность шести столетий венского градостроительства в одном здании.

# Отель-резиденция

34 номера-люкс отеля Palais Coburg Hotel Residenz, каждый с собственным уникальным дизайном, отвечают пожеланиям даже самых требовательных гостей: от элегантных сьютов Coburg и Bastei, роскошных люксов City и Residenz до экстравагантных сьютов Palais. Площадь номеров варьируется от 54 до 165 м2, при этом каждому помещению присуща высокая степень комфорта и максимум личного пространства. С 2016 года дворец Кобург входит в авторитетную ассоциацию гостиничного бизнеса The Leading Hotels of the World.

# Высокая кухня во дворце Кобург

Звездному шеф-повару **Сильвио Николь** (Silvio Nickol) и его команде в одноименном ресторане роскошного исторического пятизвездочного отеля во дворце Кобург удалось задать наивысший стандарт ресторана экстра-класса. Вот уже 6 лет команда поваров дарит гостям незабываемое гастрономическое приключение самого высокого, международного уровня. Кулинарное предложение включает в себя творческие интерпретации классических блюд, а также необычные авторские инновации, которые удивительным образом сочетаются с обширной винной картой Винного архива дворца Кобург. С архитектурной точки зрения гурмэ-ресторан предстает в облике из стекла, дерева и кожи в уединенной, но современной атмосфере прямо в историческом здании дворца. В настоящее время Silvio Nickol Gourmet Restaurant отмечен 2 звездами Мишлен и 4 колпаками Го Мийо (19 пунктов). В 2014 году Сильвио Николь был награжден премией гида Го Мийо «Австрийский шеф-повар года».

Время работы: со вторника по субботу с 18:00 до 21:30

Неважно, заглянули ли вы сюда на завтрак, обед, полдник или ужин: новый **ресторан** **Clementine** im Glashaus приглашает насладиться великолепной кухней в непринужденной атмосфере. В меню – традиционные блюда в новой творческой интерпретации. Сомелье ресторана Clementine im Glashaus предложит вина, подходящие к подаваемым блюдам.

Ресторан назван в честь принцессы Клементины Орлеанской. Дочь французского короля и ее супруг принц Август Саксен-Кобург-Готский с 1849 года стали первыми обитателями дворца Кобург в Вене. Ее портрет украшает центральную часть ресторана.

Время работы: ежедневно с 7:00 до 22:30

# Лучшие вина со всего света в Винном архиве

Толстые стены внушительного дворца Кобург создают идеальные условия для длительного бережного хранения и вызревания великолепных вин. Благодаря данному обстоятельству, а также любви хозяина Петера Пюрингера (Peter Pühringer) к этим винам была создана столь впечатляющая сокровищница вин.

Свыше 60 000 бутылок вина со всего света, вплоть до урожая 1727 года, хранятся в винных погребах дворца. Винная карта не знает себе равных во всей Австрии, да и во всем мире трудно найти подобный ассортимент вин. Винный погреб считается одним из лучших и крупнейших в мире и с 2007 года постоянно награждается американским журналом Wine Spectator престижной премией Grand Award. Во всем мире существует всего 76 ресторанов, отмеченных этой наградой. Швейцарский журнал «WeinWisser» присудил этой выдающейся винной карте 20 очков из 20 возможных. Такие знаменитые международные издания, как американский Wine Spectator, британский Decanter, немецкий Weingourmet и австрийский Falstaff то и дело выпускают статьи об этом необычном винном погребе. В 2014 и 2017 годах Винных архив получил от известного журнала The World of Fine Wine награду «Лучшая винная карта в мире», а в 2015 и 2016 годах – «Лучшая винная карта Европы». [www.palais-coburg.com](http://www.palais-coburg.com)