

# CAPE of SENSES

## See(len)-Leichtigkeit

### Cape of Senses eröffnet am Gardasee - Neues, exklusives Spa-Hideaway berührt alle Sinne

Einfach mal sein. Den Blick in die Ferne schweifen lassen, das Glitzern des größten Sees Italiens auf sich wirken lassen und der einzigartigen Melodie der Umgebung lauschen - darauf freuen sich Gäste ab 14 Jahren ab sofort im Cape of Senses, das am 8. Juli 2023 in Torri del Benaco am Ostufer des Gardasees eröffnete. Dort, wo der Seeblick am schönsten ist, begeistert das Spa-Hideaway mit seiner Lage auf einer Landterrasse zirka 200 Meter über Seehöhe sowie einem Ausblick, der der Natur eine beeindruckende Bühne bietet. Doch auch die inneren Werte überzeugen mit 55 stilvollen Junior Suiten und Suiten, dem à la carte Restaurant Al Tramonto, der edlen Osteria La Pergola, einer Bar sowie dem holistischen Senses SPA. Absolutes Plus hier: Alle Bereiche verfügen über Seeblick und im weitläufigen Garten kommen Körper und Geist in Balance. Die naturverbundene und unaufdringliche Architektur des Fünf-Sterne-Hotels trägt die Handschrift der renommierten Südtiroler Hotelarchitekten Hugo und Alessia Demetz, DemetzArch. Inspiriert von den Gegebenheiten des Ortes setzen sie auf ein harmonisches Farbkonzept mit dezenten Tönen, eine diskret-atmosphärische Beleuchtung sowie überwiegend regionale Materialien. Besondere Individualität und Identität verleihen dem Cape of Senses Möbel und Lampen, die großteils auf Basis von Entwürfen von Alessia Demetz in Handarbeit exklusiv für das Hotel hergestellt wurden. Eine Übernachtung kostet ab 470 Euro für zwei Personen in einer Junior Suite inklusive Frühstück; die Mindestaufenthaltsdauer beträgt drei Nächte. Mehr unter [www.capeofsenses.com](http://www.capeofsenses.com).

„Mit der Eröffnung des Cape of Senses wird für uns ein Herzensprojekt Wirklichkeit. Wir haben lange nach diesem magischen Ort gesucht und freuen uns nun umso mehr, unseren Gästen ein Urlaubsrefugium bieten zu können, in dem Unbeschwertheit, Privatsphäre und Entschleunigung im Mittelpunkt stehen“, so Hoteldirektorin Alina Deutsch.



Auch die Gastronomie des neuen Adults-Only-Luxushotels bildet das Bestreben, Hotellerie und Natur harmonisch zu verbinden, gekonnt ab. Den Teller versteht der junge, aufstrebende Küchenchef Francesco Pavan dabei als Bühne für die kulinarischen Schätze Italiens und die lange Kochtradition des südeuropäischen Landes. Dabei fokussiert sich Pavan mit seinem Team in der Osteria auf Gerichte, deren regionale Besonderheiten er ganz gezielt in Szene setzt. Die Wertschätzung für das Wesentliche und für das Brauchtum seines Landes sind für Pavan auch die Grundpfeiler seines Konzeptes für das Restaurant Al Tramonto. Saisonale, regionale und mit Bedacht sorgfältig ausgewählte Produkte begeistern dort durch raffinierte und innovative Zubereitung und überraschende Kombinationen. Beide Restaurants liegen in der obersten Etage und bezaubern mit einem 180-Grad-Seeblick für unvergessliche Sonnenuntergänge über dem Lago.

Sinnlich und harmonisch, kraftvoll und energetisierend - so lässt sich das Senses SPA bestens beschreiben. Sowohl das klare, einladende Design, aber vor allem das sorgsam kuratierte Spa-Menü sprechen alle fünf Sinne nachhaltig an. Die Signature-Treatments passen sich der jeweiligen Jahreszeit an und zeichnen sich vor allem durch die Verwendung von ätherischen Ölen aus Heilpflanzen und Wildblumen, individuelle Techniken und den Einsatz speziell entwickelter Klänge aus. Als Pflegelinie kommen die Produkte der italienischen Naturkosmetikmarke MEI, Migliori Erbe Italiane, zum Einsatz. Diese widmet sich seit 1988 einem wissenschaftlichen Wellbeing-Ansatz, der ganz auf natürliche Rohstoffe setzt, die in schonender Kaltextraktion ohne Zusatz von Alkohol und chemischen Lösungsmitteln von Hand verarbeitet werden. Ein beheizter Innen- und Außenpool, ein Sportpool, eine finnische Sauna, Bio-Sauna, Dampfbad sowie ein exklusiver Private Spa ergänzen das sensorische Spa-Konzept ideal. Darüber hinaus sorgen geführte Meditationen und Yoga-Sessions - im Sommer unter freiem Himmel - für inneres Gleichgewicht.

Die Naturverbundenheit und Italien-Liebe der Gastgeber zeigt sich auch in den Aktivitäten. Zu den Erlebnissen zum Staunen und Zurücklehnen, die die hoteleigene Concierge ganz den Wünschen der Gäste gestaltet, zählen beispielsweise eine E-Vespa-Tour inklusive Picknick zwischen Olivenbäumen, ein privater Segeltörn zur Halbinsel San Vigilio oder die Besichtigung eines der ältesten Zitronengewächshäuser der Region auf den Spuren des norditalienischen Limoncinos. Aktive entdecken lokale Handwerker und Manufakturen mit einem Guide auf dem E-Bike.

**Cape of Senses**

Mit unvergesslichen Aussichten auf den 200 Meter tiefer liegenden Gardasee befindet sich umgeben von 10.000 Quadratmetern Garten das elegante Fünf-Sterne-Adults-Only-Hotel Cape of Senses in Torri del Benaco. Das exklusive Hideaway mit nur 55 Suiten verfügt über eine Bar, ein à la carte Restaurant, eine Osteria sowie ein Spa mit sieben Behandlungsräumen und weitläufiger Saunalandschaft. Im weitläufigen Garten laden Ruhebereiche mit Sonnenliegen, ein 25-Meter-Sportpool und eine Yogaplattform zum Entspannen und Bewegen ein. Um mit der Umgebung zu verschmelzen, erstreckt sich das Luxushotel über drei Etagen; große Fensterfronten im Eingangs- und Barbereich holen die Natur nach innen. Alte Olivenbäume und eine üppige mediterrane Vegetation verteilen sich über das gesamte Grundstück. Das Cape of Senses liegt am Ostufer des Gardasees, nahe dem bezaubernden Ort Torri del Benaco und ist nur eine halbe Autostunde von Verona entfernt.

München/Torri del Benaco, 26. Juli 2023

**Für weitere Presseinformationen**

Bettina Ruhland/Dorina Schreiber  
STROMBERGER PR GmbH  
Kistlerhofstraße 70, Haus 5, Gebäude 188  
81379 München  
Deutschland  
T +49(0)89/189478-87  
ruhland@strombergerpr.de  
www.strombergerpr.de

Alina Deutsch  
Cape of Senses  
Località le Sorte,  
37010 Torri del Benaco VR,  
Italien  
T: + 39 045 430 14 30  
pr@capeofsenses.com  
www.capeofsenses.com