

AUSZEICHNUNG WEINKARTE

Liebe Gäste, voller Freude und Stolz dürfen wir verkünden, dass unsere Weinkarte mit dem GERMAN WINE LIST AWARD 2024 ausgezeichnet wurde. In der Kategorie „Casual Fine Dining“ erhielten wir 4 von 5 Sternen und damit die Auszeichnung „sehr gut“.



Über den GERMAN WINE LIST AWARD:

Der «GERMAN WINE LIST AWARD» ist ein Projekt des europäischen Weinmagazins VINUM, das unter dem Patronat des International Wine Institute, Gusto und der Sommelier Union durchgeführt wird.

Der «GERMAN WINE LIST AWARD 2024» sucht die besten und ambitioniertesten Weinkarten Deutschlands. Dabei geht es um die Breite und Tiefe der Weinauswahl, um die Pflege der Jahrgänge und um die Aktualität des Weinangebots. Vor allem aber wird von der Fach-Jury geprüft, ob die Auswahl der Weine auch zur Küche des jeweiligen Restaurants passt.

SOMMELIÈRE DINNER

am **14. September 2024 um 19 Uhr**
mit Gast-Sommelière Elena Hart
Thema: **Faszination Loiretal**



Elena Hart nannte 7 Jahre lang das bekannte **Restaurant Ente in Wiesbaden** ihr berufliches Zuhause, welches sich im Nassauer Hof befindet und vom Guide Michelin mit 1 Stern ausgezeichnet wurde. Die **gelernte Hotelfachfrau und Sommelière** sagt über sich selbst: „Ich liebe die Gastronomie!“ – und das, obwohl sie zunächst damit liebäugelte Kunst und Gesang zu studieren. **Ihre Leidenschaft für unsere Branche kann man spüren!** Spätestens wenn sie anfängt über Wein zu sprechen und ihre Augen zu glänzen beginnen, fühlt man sich von ihr in ihren Bann gezogen. Seit Ende letzten Jahres ist sie **Regionalsprecherin der Sommelier-Union** im Raum Frankfurt und möchte mit ihrem Einsatz das Mit- und Füreinander des Vereins in der Region stärken. **Außerdem erhielt sie bereits mehrfach vom Schlemmer-Atlas die Auszeichnung „TOP50-Sommeliers“.**

Am 14. September lässt uns Elena Hart in ihre Welt der Weine eintauchen und enthüllt uns ein paar ihrer Lieblingstropfen aus dem wunderschönen Loiretal in Frankreich.

FREUEN SIE SICH AUF DIE EVENT-REIHE „SOMMELIÈRE-DINNER“ BEI BEHLS

Genießen Sie ein 4-Gang Gourmet-Menü mit mediterranen und französischen Anklängen von Florian Behl, Moderation von Gastgeber-Sommelière Melanie Behl, sowie die ausgewählten Weine zum Menü und Vorstellung von Gast-Sommelière Elena Hart

Inklusivleistungen

- Aperitif
- Sämtliche Weine während des Menüs
- Mineralwasser, Espresso
- 4-Gang Gourmetmenü passend zum Thema
- Moderation der Sommelieren

155,00 € pro Person

Arrangementpreis Sommelière Dinner:

Jeweils bei Belegung mit 2 Personen

- 200,00 € pro Person im Doppelzimmer Comfort
- 210,00 € pro Person im Doppelzimmer Premium
- 230,00 € pro Person in der Suite
- 215,00 € im Einzelzimmer



ÜBER DAS SOMMELIÈRE-DINNER:



Die Idee ein „**Sommelière-Dinner**“ zu veranstalten kam mir während meiner Jury-Tätigkeit am Verkostungstisch. Im vergangenen Jahr durfte ich so viele tolle Persönlichkeiten in der Weinwelt kennenlernen voller Ideen und Leidenschaft. Mit dem „Sommelière Dinner“ möchte ich die „feminine“ Seite der Weinwelt vorstellen und den Sommelieren eine Bühne darbieten, um den eigenen Bekanntheitsgrad zu steigern. Außerdem möchte ich gerne den **Wine Saves Life e.V.** unterstützen, welcher eine (lebens-)wichtige Aufgabe erfüllt und bedürftigen Kindern und Jugendlichen hilft. **www.winesaveslife.de**

Pro verkauftem Platz/Ticket spenden wir 10 € an Wine Saves Life e.V.



Als Entscheidungsgrundlage für die Jury wurden unter anderem folgende objektive Kriterien definiert:

- Fachkompetenz
- Sortimentsgestaltung
- Geografisch korrekte Reihenfolge mit Unterregionen
- Angebotsbreite bzgl. Ländern und Angebotstiefe mit Regionen bzw. Rebsorten
- Angebotsvielfalt
- Korrekte Herkunfts- und Qualitätsbezeichnungen
- Deklarierte Jahrgänge, Aktualität
- Preis-Leistungs-Verhältnis
- Spezialitäten und Nischenweine
- Vielfalt und Qualität der Winzer
- Berücksichtigung der eigenen Region
- Layout, Optik, Grafik, Schriften, Übersichtlichkeit
- Originalität, Einzigartigkeit und erkennbares Weinkonzept
- Praxistauglichkeit, Lesbarkeit
- Allg. Eindruck und individueller Touch