

SOMMELIÈRE DINNER

am Pfingstsonntag 19. Mai 2024 um 19 Uhr

mit Gast-Sommelière Sharin Polte

Thema: Osteuropäische Weine



So bunt und dynamisch wie Berlin! Diese Beschreibung trifft für mich am besten, um **Sharin Polte** zu beschreiben. Die Berlinerin ist Sommelière im renommierten **Restaurant Sky Kitchen in Berlin**, welches vom Guide Michelin mit 1 Stern ausgezeichnet wurde. Außerdem ist sie **Expertin für osteuropäische Weine**.

Ihren eigens kreierten **Chardonnay** (by Château Schembs Rheinhesen) hat sie „**Ungezähmt**“ getauft. Obendrein hat die energiegeladene Sommelière vor kurzem ein **Buch** gemeinsam mit dem o. g. Restaurant **veröffentlicht** mit dem Titel „**Auch mal ohne**“, wobei sie Rezepte mit der Leserschaft teilt von hochwertigen alkoholfreien Getränken begleitend zum Menü.

Eine Powerfrau durch und durch!

Am 19. Mai lässt uns Sharin Polte in ihre Welt der Weine eintauchen und enthüllt uns ein paar ihrer Lieblingstropfen aus Osteuropa.

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

Genießen Sie ein 4-Gang Gourmet-Menü mit mediterranen und asiatischen Akzenten von Florian Behl, Moderation von Gastgeber-Sommelière Melanie Behl, sowie die ausgewählten Weine zum Menü und Vorstellung von Gast-Sommelière Sharin Polte

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.



WEIN NEWS



Auch im Jahr 2023 war es mir eine große Freude als Teil der Jury bei **BEST OF GOLD** und bei den Berliner Weincups **LAGENCUP ROT** und **LAGENCUP WEISS 2023** zahlreiche Weine zu verkosten und Punkte zu vergeben.

An einem Verkostungstag wurden über 70 verschiedene Weine probiert und bewertet. Es freut uns sehr, dass zufällig einige Siegerweine von Winzern/Winzerinnen auf unserer Weinkarte gekürt wurden. Herzliche Glückwünsche an die Weingüter Künstler (Rheingau), Horst Sauer (Franken) und Roth (Franken). Rebecca Heger (Baden) wurde bei den Berliner Weincups zur Winzerin des Jahres gekürt. Eine tolle Leistung!



Besonders gefreut, habe ich mich für meinen Winzer-Freund Max Fröhlich vom **Weingut Michael Fröhlich**. Der **2022er Gelber Muskateller vom Escherndorfer Fürstenberg** hat bei den „fränkischen Weinoscars“ alias **BEST OF GOLD** in der Kategorie Aroma **gewonnen**.

Ein unglaublicher Zufall: Ich war selbst als Jurorin vor Ort und wurde als Wein-Patin in oben genannter Kategorie auserwählt, um den Siegerwein auf der Bühne zu präsentieren... **Und staunte nicht schlecht, als ich erfuhr, dass ich nicht nur den gekürten Siegerwein, sondern auch den Winzer gut kenne. Welch ein Erlebnis!**

