

FINE-WINE-DINNER

MIT FLORIAN RICHTER

am 31. Januar 2026

Florian Richter ist ein Meister seines Fachs und wurde im Jahr 2023 zum besten Sommelier Deutschlands gekürt. Erleben Sie seine Kompetenz und Leidenschaft live bei uns in Blankenbach.

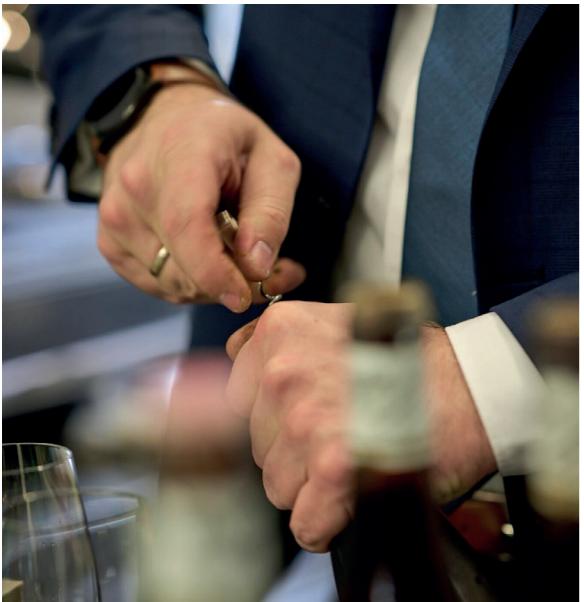


Vita Florian Richter:

Seine gastronomische Karriere begann Florian Richter, geboren 1987 in der Kleinstadt Sulzbach-Rosenberg in der Oberpfalz, mit der Lehre zum Hotelfachmann im Berghotel Rehlegg im Berchtesgadener Land.

Als Demi-Chef de Rang und Chef de Rang sammelte er anschließend im Grand Hotel des Bains in St. Moritz, einem der Vorzeigehäuser der Kempinski-Gruppe, auch erste Erfahrungen als Sommelier. Vor dem entsprechenden Studium an der Hotelfachschule in Heidelberg verbrachte Richter anderthalb Jahre im Hotel und Weingut Schloss Reinhartshausen in Erbach im Rheingau. Noch während des Studiums gewann er den Wettbewerb als bester Nachwuchssommelier in Deutschland. Von 2013 bis 2025 war er Maître und Headsommelier im Hotel Kronenschlösschen. Seit der Gründung von „Florian Fine Wine“, bereichert er die Weinwelt mit einer eigenen Wein-Sortimentsliste und hochkarätigen „Florian-Fine-Wine Tastings“.

2023 wurde er im Rahmen seines Siegs bei der „Sommelier Trophy“ zum besten Sommelier Deutschlands gekürt. Zu den Aufgaben im Wettbewerb gehörten zum Beispiel ein anspruchsvoller Apéro-Service mit Champagner, Vermouth und belgischem Trappistenbier oder die Blindverkostung von drei deutschen Rieslingen. Die wahrscheinlich herausforderndste Aufgabe bestand darin, in drei Minuten fünf klare Spirituosen zu verkosten, sie zu definieren und die Hauptzutaten sowie deren Herkunft zu benennen.



ES ERWARTET SIE EIN ABEND VOLLER HOCHGENUSS!

Florian Richter präsentiert 9 Top-Weine aus Deutschland, Österreich, Spanien, Südafrika, Australien, Frankreich und USA. Wir servieren Ihnen das dazu perfekt abgestimmte 5-Gang Gourmetmenü.

ZUM APERITIF:
AMUSE BOUCHE

2020 ASSMANNSHAUSEN FRANKENTHAL
BLANC DE NOIR BRUT NATURE
ALEXANDER SCHREGEL | RHEINGAU

TATAKI VOM YELLOWFIN THUNFISCH
ROSÉ INGWER | AVOCADO | WAKAME

2021 CHENIN BLANC BEAUMONT HOPE MARGUERITE
BEAUMONT | SÜDAFRIKA

2021 SAUVIGNON BLANC RIED OBEGG
WALTER POLZ | ÖSTERREICH

TATAR VON DER BUTTERMAKRELE
HUMMERSCHAUM

2021 MERSAULT "NARVAUX"
DOMAINE VINCENT LATOUR | BURGUND | FRANKREICH

2019 CHARDONNAY UV EL DIABLO
SENSES WINES | USA

ÜBERRASCHUNGSGANG

1 WEIN ALS BLINDFLUG VOM GAST-SOMMELIER

RINDERFILET ROSSINI

PERIGORD TRÜFFEL | BLATTSPINAT | PASTINAKE-SELLERIE-PÜREE

2019 THE STEADING
TORBRECK VINTNERS | BAROSSA VALLEY | AUSTRALIEN

2012 VINA TONDONIA TINTO RESERVA
BODEGAS R. LOPEZ DE HEREDIA | RIOJA | SPANIEN

PARFAIT VON DER WEISSEN VALRHONA SCHOKOLADE

PISTAZIE | BEERENCOCKTAIL | MACADAMIA-CRUBLE

2023 RIESLING KABINETT "ORANGELACK"
SCHLOSS JOHANNISBERG | RHEINGAU

PETITS FOURS

199,00 € pro Person

Inklusivleistungen

- Aperitif
- Sämtliche Weine während des Menüs
- Mineralwasser, Espresso
- 5-Gang Gourmet-Menü
- Moderation von Florian Richter

Arrangementpreis Fine-Wine-Dinner

Jeweils bei Belegung mit 2 Personen

- | |
|---|
| 244,00 € pro Person im Doppelzimmer-Comfort |
| 254,00 € pro Person im Doppelzimmer Premium |
| 274,00 € pro Person in der Brennersuite |
| 249,00 € im Einzelzimmer |