

SOMMELIÈRE DINNER

am **28. Juni 2025 um 19 Uhr**

mit Gast-Sommelière Carine Patricio

Thema: Portugals Weinschätze –
Von Vinho Verde bis Alentejo



Carine ist eine echte Europäerin: Geboren in Portugal, aufgewachsen in einem Pariser Vorort, zog sie zunächst der Liebe wegen nach Hamburg, wo sie u. a. im 1-Michelin-Stern Restaurant Jellyfish als Restaurant Managerin und Sommelière tätig war. Die Begegnung mit Hendrik Thoma wurde zum Schlüsselmoment, sogar als sie noch keinen Wein trank: „Ich beobachtete ihn. Alle im Raum hörten ihm zu. Er bündelte die gesamte Aufmerksamkeit. Ich fand das supercool und edel – und wollte das auch machen.“ Als sie 2018 Gewinnerin der ersten **Ruinart Challenge Deutschland** wurde, bekam sie Anfragen aus ganz Deutschland. Sie hatte damals keine Lust mehr auf die Großstadt – und ein Angebot kam von **Sternekoch Thomas Schanz in Piesport an der Mosel**; damals noch mit zwei Sternen, heute mit drei Sternen dekoriert, woraufhin sie die angebotene Stelle als **Chef-Sommelière** annahm. Seit 2019 ist sie **Sommelière & Sales Manager bei Joh. Jos. Prüm** in Bernkastel-Kues und führt nebenbei die Wine Consulting Firma namens „**CP Wine Consulting**“.

Im Jahr 2020 wurde sie zur besten Sommelière Portugals gekürt, nachdem sie die Trophy „Best Sommelier of Portugal“ für sich entscheiden konnte.

Am 28. Juni lässt uns Carine Patricio in ihre Welt der Weine eintauchen und enthüllt uns ein paar ihrer portugiesischen Lieblingstropfen.

Genießen Sie ein 4-Gang Gourmetmenü mit mediterranen Akzenten von Florian Behl, Moderation von Gastgeber-Sommelière Melanie Behl und Vorstellung der Weine von Gast-Sommelière Carine Patricio

Inklusivleistungen

- Aperitif
- Sämtliche Weine während des Menüs
- Mineralwasser, Espresso
- 4-Gang Gourmetmenü passend zum Thema
- Amuse Bouche & Petits Fours
- Moderation der Sommelières

160,00 € pro Person

Arrangementpreis Sommelière Dinner:

Jeweils bei Belegung mit 2 Personen

205,00 € pro Person im Doppelzimmer Comfort

215,00 € pro Person im Doppelzimmer Premium

235,00 € pro Person in der Suite

220,00 € im Einzelzimmer



ÜBER DAS SOMMELIÈRE-DINNER:



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

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