

FINE-WINE-DINNER MIT TOP-SOMMELIER FLORIAN RICHTER

31.01.2026 (Sa) 19:00 - 22:59 Uhr

Behl's Genusshotel im Brennhaus

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.

ES ERWARTET SIE EIN ABEND VOLLER HOCHGENUSS!

Florian Richter präsentiert 9 Top-Weine aus Deutschland, Südafrika, Österreich, Frankreich, USA, Australien und Spanien.

Wir servieren Ihnen das dazu perfekt abgestimmte 5-Gang Gourmetmenü.

MENÜ & WEINE:**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-CRUMBLE

2023 RIESLING KABINETT "ORANGELACK" | SCHLOSS JOHANNISBERG | RHEINGAU

PETITS FOURLS

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. Mit 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.

Inklusivleistungen:

- Aperitif
- Sämtliche Weine während des Menüs
- Mineralwasser, Espresso
- 5-Gang Gourmetmenü, sowie Amuse-Bouche & Petits Fours
- Moderation von Florian Richter

Arrangementpreise:

244,00 € p. P. im Doppelzimmer Comfort

254,00 € p. P. im Doppelzimmer Premium

274,00 € p. P. in der Suite

249,00 € im Einzelzimmer

199,00 €