

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 FOURS

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 €