

Organoleptische Prüfung – moderierte Weinverkostung mit dem Spitzen-Sommelier Thomas Sommer

Thomas Sommer vereinte als Restaurantleiter und Sommelier die Funktion des perfekten Gastgebers im Gourmetrestaurant Schloss Lerbach, über Jahrzehnte eines am höchsten dekorierten Lokale Deutschlands.

Seine Perspektive auf vollendete Service und wie sich diese Dienstleistung am Gast bzw. Kunden gegenwärtig verändert, wird er Ihnen in einer lebendigen Interview-Situation schildern. Dabei werden wir hilfreiche Hinweise und Anregungen für unsere täglichen Kundenkontakte erhalten können.

Im Anschluss führt uns der Spitzensommelier durch eine interaktive Wein-Degustation. Hierzu werden die Weine "blind" ausgeschenkt werden und die Teilnehmer sind angehalten, die Qualitäten der Weine einzuschätzen und zu sortieren. Dabei wird der vierfach "Beste Sommelier Deutschland" seine Tipps und Kniffe preisgeben, die Ihnen bei der Entscheidung helfen, so dass Sie als Teilnehmer in Zukunft selbstständig Weinqualitäten noch besser einschätzen können.