

Sommelier's Table mit Gunnar Tietz Samstag, 27. Oktober 2012



Chef-Sommelier Gunnar Tietz entführt Sie auf eine genussvolle Reise in die sinnliche, faszinierende Welt herausragender Jahrhundertweine.

Genießen Sie eine erlesene Sammlung einzigartiger französischer Weinraritäten und Spitzenjahrgänge.

Exquisite, kulinarische Kompositionen in sechs Gängen von Chef de Cuisine Matthias Diether vollenden diesen unvergleichlichen Hochgenuss vortrefflich.

Erleben Sie die Eleganz hochkarätiger Preziosen:

- 1999 Corton Grand Cru Domaine Maillard (Burgund)
- 1983 Chat. Ducru Beaucaillou (St. Julien)
- 1971 Chat. Palmer (Margaux)
- 1970 Chat. Margaux (Margaux)
- 1971 Chat. Mouton Rothschild (Pauillac)
- 1981 Chat. Latour (Pauillac)
- 1989 Chat. Mouton Rothschild (Pauillac)
- 1979 Chat. d'Yquem (Sauternes)
- 1993 Riesling Scharzhofberger Beerenauslese Kesselstatt (Mosel)



Als Apéritif reichen wir ein exklusives Prestige Cuvée aus der Champagne.

Leistungen:

- Aperitif, exklusive Weinauswahl und 6-Gang-Sternemenü
- Limousinenservice (innerhalb Berlins, Hin- und Rückfahrt) mit Champagnereinstimmung auf den Abend
- pro genießendem Teilnehmer € 1.200,-

Arrangement Club Floor-Suite

- Übernachtung vom 27.-28.10.2012
- Nutzung der Club Lounge und des SPA (Fitness, Pool, Sauna)
- Gourmet-Champagnerfrühstück in Ihrer Club Floor-Suite
- Limousinentransfer (innerhalb Berlin, BBI) am An- und Abreisetag mit Champagner
- Early Check In, Late Check Out
- als Einzelzimmer € 550,- pro Person
- als Doppelzimmer € 332,- pro Person



Ihr Ansprechpartner: Anne Vos

Telefon: 030/2502-1126

Telefax: 030/2502-1129

E-Mail: a.vos@palace.de

Homepage: www.palace.de

Sommelier's Table mit Gunnar Tietz Samstag, 27. Oktober 2012



Ridge Vineyards
Kalifornien

Seine Liebe zum Wein entdeckte Gunnar Tietz während der Ausbildung zum Restaurantfachmann. Sein Wissen erweiterte er bei Praktika auf verschiedenen Weingütern in Deutschland und Italien. Zahlreiche Weinreisen führten ihn einmal rund um den Globus: von Österreich, Italien, Frankreich und Spanien über Südafrika, Argentinien und Chile bis hin nach Kalifornien und Neuseeland. Gunnar Tietz sucht den Kontakt zu den Winzern, um Regionen und ihre Eigenheiten, aber auch um die Arbeit im Weinberg und im Keller kennen zu lernen.

Im September 2008 erhielt er ein Privileg der besonderen Art: Eine Einladung zur Weinlese des Château Mouton Rothschild.

Seit September 2001 ist er als Chef-Sommelier für den legendären Weinkeller des „first floor“ verantwortlich. Unter seiner Regie ist die vielfach ausgezeichnete Weinkarte auf circa 1.500 Positionen angewachsen.

Mit Lidwina Weh vom Louis C. Jacob inszeniert Gunnar Tietz seit 2007 die schon legendäre Big Bottle Party im Hotel Palace Berlin, bei der Spitzenweine in Magnum- und Imperialflaschen von Top-Winzern aus aller Welt präsentiert werden.

- Der Metternich „Weinkarte des Jahres 2011/2012“
- Gault Millau „Sommelier des Jahres 2011“
- Pro Riesling „Förderpreis 2010“
- Der Feinschmecker „beste Auswahl deutscher Weine 2009“
- Schlemmer Atlas: Auszeichnung „Sommelier des Jahres 2008“
- Wine Spectator, New York: „Best of Award of Excellence 2007“
- Berlin Partner: „Berliner Sommelier des Jahres 2006“
- Sommelier Magazin: „Beste internationale Weinkarte Deutschlands 2006“



Fassprobe 1900
Hennessy Privatkeller



Ich freue mich auf Sie
und verbleibe mit vinophilen Grüßen
Ihr

A handwritten signature in black ink that reads "G. Tietz".

Gunnar Tietz

Chef-Sommelier „*first floor*“