



“Ein großer Wein ist immer die perfekte Balance zwischen Konzept und Geschmack!”

Sebastian Georgi,
Jahrgang 1976
Ausbildung zum Hotelfachmann

Stationen

- » Chefsommelier Restaurant „La Vision“ im „Hotel im Wasserturm“** Michelin/18Punkte, Köln
- » Sommelier und Eventkoordinator „Pinard de Picard“ Saarwellingen
- » Chefsommelier Restaurant „Dieter Müller“ im Schlosshotel Lerbach, ***Michelin, 19,5 Punkte , Bergisch Gladbach
- » Chef Sommelier & Geschäftsführer Restaurant „Georgi- Wein am Rhein“,
- » Chefsommelier Restaurant „Maulbeers“ im Hotel Intercontinental in Köln
- » Sommelier Restaurant „Fischers Weingenuss & Tafelfreuden“ 14 Punkte, Köln



Schwerpunkte

- » Moderationen internationaler Wein- und Genussthemen
- » Ausarbeitung getränkesspezifischer Konzepte
- » Beratung von Restaurants



Auszeichnungen

- » 1. Platz Sommelierwettbewerb 2002 „Deutsches Weininstitut“, Deutscher Meister der Sommeliers
- » 2. Platz „Especialist Ribera del Duero“ 2003
- » „Best of Award of Excellence“ vom „Wine Spectator“ für die weltbesten Weinkarten 2004
- » 2. Platz „Trophée Ruinart“ im wichtigsten deutschen Sommelierwettbewerb 2005
- » „Best of Award of Excellence“ vom „Wine Spectator“ für die weltbesten Weinkarten 2005
- » „Beste offene Überseeweinkarte“ von der Zeitschrift „Feinschmecker“ 2006
- » Gewinner des „Riesling Förderpreises“ für Sommeliers von „Pro Riesling“ 2006
- » Beste Weinkarte Deutschlands, „Metternich Restaurantführer“
- » Sommelier des Jahres „BUNTE Wine Award Top one-100“, 2007

