



“Das wichtigste am Weingenuss ist die richtige Gesellschaft.”

Thomas Sommer, Jahrgang 1978, Ausbildung zum Hotelfachmann, Abschluss als IHK-geprüfter Sommelier, WSET Diploma©
Verbandsgeprüfter Sommelier-SU

Stationen

- » Hotel Bülow Residenz, Dresden / D
- » Demi-Chef de Rang im Hotel Villa Hammerschmiede, Pfinztal /D
- » Commis-Sommelier im Hotel Brandenburger Hof, Berlin / D
- » Assistent Sommelier im Restaurant «59 Poincaré» von Alain Ducasse, Paris / F
- » Chefsommelier im Marriott Hanbury Manor Hotel & Country Club, Hertfordshire / GB
- » Chefsommelier Schlosshotel Lerbach im Restaurant „Gourmet-restaurant Lerbach“ (** Michelin) Bergisch Gladbach / D



Auszeichnungen & Wettbewerbe

- » Sommelier des Jahres 2013, Gault-Millau
- » „Sommelier des Jahres 2012“ verliehen von S.Pellegrino und Aqua Pannas Kulinarische Auslese
- » „Beste Rieslingkarte Deutschland“ im „Der Metternich 2011/2012“
- » 1. Platz „Trophy Relais & Châteaux und Sommelier-Union Deutschland e.V. 2011“ mit dem Titel: „Bester Sommelier Deutschlands“
- » Sommelier des Jahres 2008, gewählt von den Journalisten der Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung
- » 1. Platz «Botschafter des Weines», Trophée Relais & Châteaux
- » 1. Platz «Trophée Baron Philippe de Rothschild» 2003
- » 3. Platz „Trophée Ruinart“ im wichtigsten deutschen Sommelierwettbewerb 2007
- » Regional-Finalist Selektionswettbewerb Trophée Ruinart
- » «Best Sommelier UK» 2006



Schwerpunkte

- » Portugal, Deutschland, Österreich, Frankreich, Spanien, „Neue Weinwelt“
- » Moderationssprachen: Deutsch, Englisch

