



BILLY
WAGNER

Jahrgang 1981

Sommelier aus Leidenschaft

Moderationssprachen: Deutsch, Englisch



Schwerpunkte

„Was sonst noch so gärt – Weine aus Quitte, Birne, Apfel, Rhabarber, Kirsche & Johannisbeeren“

Deutscher Riesling

Biologisch & Bio-Dynamischer Wein, Naturwein

Österreich, Piemont, Sizilien, Südfrankreich

Die Kombination aus Speise und Getränke



Stationen

Speiselokal Nobelhart & Schmutzig, Berlin (1* Michelin & 16 GM), Gründer und Inhaber

Rutz – Restaurant & Weinbar, Berlin (1* Michelin & 17 GM), Chef Sommelier/Restaurant Manager

Monkey's Plaza, Düsseldorf, Chef Sommelier

Restaurant Vintage, Sommelier

Restaurant Zur Traube, Grevenbroich (2 ** Michelin & 19 GM)

Restaurant Essigbrätlein, Nürnberg (1* Michelin & 18 GM)



Auszeichnungen

Guide Gault Millau – Weinkarte des Jahres 2014

Der Metternich 2013/2014 – Die beste Riesling-Karte 2013/14

Sommelier des Jahres 2012 beim internationalen Gastronomie Magazin Rolling Pin

Sternefresser – Unsere Helden 2011 – Sommelier des Jahres 2011

Falstaff Wine Trophy – Sommelier des Jahres, 2011

Berliner Meisterköche 2009 – Berliner Sommelier, 2009