



# SEBASTIAN GEORGI

Jahrgang 1976

Gründer und Inhaber 485°



## Schwerpunkte

Moderationen internationaler Wein- und Genussthemen

Ausarbeitung getränkespezifischer Konzepte

Beratung von Restaurants



## Stationen

Chefsommelier Restaurant „La Vision“ im „Hotel im Wasserturm“\*\*\* Michelin / 18 Punkte, 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“, Köln

Chefsommelier Restaurant „Maulbeers“ im Hotel Intercontinental, Köln

Sommelier Restaurant „Fischers Weingenuß & Tafelfreuden“, 14 Punkte, Köln



## Stationen

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