

PETER H. MÜLLER



Jahrgang 1980

Studium der Anglistik in Augsburg

Ausbildung zum Restaurantfachmann

Absolvent Sommelier-College

Freier Autor unter anderem Meiningers Sommelier



Schwerpunkte

Harmonie/Spannung zwischen Wein & Speise

Wein & Fermentiertes

Autochtone Rebsorten

Biodynamik

„Naturwein“

Maischevergorener Weißwein

Winzerchampagner & -schaumweine

Moderationssprachen: Deutsch & Englisch



Stationen

Landgasthof Adler*, Rammingen / D

Commis Sommelier Gourmetrestaurant Lerbach / Nils Henkel** im Althoff Schlosshotel Lerbach / D

Chef Sommelier Gourmetrestaurant Lerbach / Nils Henkel** im Althoff Schlosshotel Lerbach / D

Chef Sommelier Restaurant Taubenkobel**, Schützen / AUT



Auszeichnungen

Bester Jungsommelier Deutschland / Concours National des Jeunes Sommeliers Chaine des Rotisseurs' 2012

Vierter Platz der Jungsommelier Weltmeisterschaft Concours International des Jeunes Sommeliers

in Kapstadt 2012

Sommelier des Jahres Falstaff 2014