

Wein-Expertise im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg

Dennis Ruhl und Christoph Strahl unter „Top 50 Sommeliers“ – zahlreiche Genusserlebnisse im Herbst

BERGISCH GLADBACH/KÖLN, 19. September 2024 (w&p) – Doppelt Grund zur Freude: Das Sommelier-Team des Restaurant *Vendôme* wurde vom renommierten Schlemmer Atlas mit dem Titel „Top 50 Sommelieren und Sommelier in der deutschen Gourmet-Gastronomie“ ausgezeichnet. Dennis Ruhl und Christoph Strahl verantworten seit Anfang des Jahres gemeinsam die Wein- und Getränkeauswahl der Fine Dining Adresse im Althoff Grandhotel Schloss Bensberg. Zahlreiche hochkarätige Events mit Weinfokus im Herbst laden Gäste dazu ein, sich selbst von der Expertise und Leidenschaft zu überzeugen.

Die Auszeichnung des Schlemmer Atlas ist eine der begehrtesten der deutschen Weinszene und würdigt seit über zehn Jahren herausragende Persönlichkeiten und Leistungen in der Branche. Das Sommelier-Duo lebt den Genuss ausgewählter Getränke zu der verstärkt vegetarischen Küche von Spitzenkoch Joachim Wissler. Großes Augenmerk liegt auf einer abgestimmten Weinbegleitung sowie alkoholfreien Kreationen aus der hauseigenen Manufaktur. Gäste schätzen die individuelle Beratung aus der umfangreichen Karte oder aktuell angebotene Raritäten via dem Coravin System.

Best of Riesling meets Best of Burgunder

Auch in diesem Jahr bietet das Althoff Grandhotel Schloss Bensberg mit seinen vielfältigen Veranstaltungen eine perfekte Bühne für Genussreisende. Den Start macht **am 15. November** die Präsentation „**Best of Riesling meets Best of Burgunder**“ im Restaurant Jan Wellem. Bei einem exklusiven Fünf-Gang-Menü tauchen Liebhaberinnen und -liebhaber in die kulinarische Symbiose aus erlesenen Weinen und exquisiter Küche ein. Das renommierte Weingut Wegeler und das traditionsreiche Weingut Schloss Ortenberg vom Inhaber Thomas H. Althoff laden zu einem einzigartigen Genusserlebnis ein. Küchenchef Marcus Graun verführt die Gäste bei einem raffinierten Menü in stilvollem Ambiente, während die Winzer der beiden Weingüter durch den Abend moderieren und die Besonderheiten vorstellen.

Die Veranstaltung beginnt um 19:00 Uhr prickelnd mit einem Pinot Brut Winzersekt vom Weingut Schloss Ortenberg zum Aperitif. Die Weinbegleitung zum Menü umfasst vier Jahrgänge des Rieslings Geheimrat J vom Weingut Wegeler und vier große Gewächse vom Weingut Schloss Ortenberg. Preis pro Person 195 Euro inklusive aller Speisen und Getränke.

Falstaff Wein-Trophy: Hommage an die Besten der Besten der deutschen Weinbranche

Weiter geht es **am 16. November** mit der **Falstaff Wein-Trophy 2025**, die zum wiederholten Mal im exklusiven Ambiente von Schloss Bensberg stattfindet. Neben der Vorstellung des neuen Falstaff Weinguide 2025 werden auch die prestigereichen Auszeichnungen Sommelier des Jahres, Newcomer des Jahres, Sekterzeuger des Jahres, Kollektion des Jahres, Winzer des Jahres und die Auszeichnung für das Lebenswerk verliehen. Im Anschluss heißt es: Ausschwärmen in die Salons des Schlosses, bei dem die Gäste ein *Who is who* aus der europäischen Kulinarik-Szene hautnah erleben können. Darunter sind herausragende Namen der Althoff COLLECTION, wie der hauseigene Spitzenkoch Marus Graun, Walter Leufen aus dem Althoff Seehotel Überfahrt am Tegernsee, Jimmy Coutel aus der Althoff Villa Belrose oder William Drabble aus dem Althoff St. James's Hotel & Club in London. Neben

ihnen sind zahlreiche prämierte Gast-Köche vertreten mit Thomas Gilles (Clostermanns Hof), Nils Henkel (u.a. Restaurant Bootshaus) und Stephan Krogman (Gourmet-Restaurant „Hilmar“).

Die Veranstaltung beginnt um 18:00 Uhr bei einem Empfang mit Aperitif in der Lobby des Schlosses, bevor um 18:45 Uhr die Preisverleihung stattfindet. Um 19:45 Uhr startet das Walking Dinner und die Wein-Verkostung mit den Preisträgern und Nominierten. Preis pro Person 295 Euro inklusive aller Speisen und Getränke sowie dem neuen Falstaff Weinguide.

Château Lafite-Rothschild: Winzerdinner der Extraklasse

Den krönenden Abschluss der kulinarischen Events bildet das **Winzerdinner Château Lafite-Rothschild am 20. November**. Auf Einladung vom historischen Schloss Bensberg und des Kölner Weinkellers ist an diesem Abend eines der weltweit renommiertesten Weingüter zu Gast. Das französische Weingut ist seit dem 19. Jahrhundert im Besitz von Mitgliedern der Familie Rothschild und ist für seine Bordeauxweine bekannt. Beim Winzerdinner werden insgesamt vier Jahrgängen Château Lafite-Rothschild (2005, 1999, 1998, 1988) sowie jeweils zwei Jahrgängen von Carruades, l'Evangile und Duhart Milon verköstigt. Dazu genießen Gäste ein exklusives Sechs-Gang-Menü von Spitzenkoch Joachim Wissler, den süßen Abschluss kreiert die hauseigene Patissière Larissa Metz.

Die Veranstaltung findet von 18:00 bis 24:00 Uhr statt. Preis pro Person 1.299 Euro inklusive aller angebotener Speisen und Getränke.

Über die Althoff Collection

Die Althoff COLLECTION, als Teil der Dachmarke Althoff Hotels, ist Deutschlands einzige inhabergeführte Luxushotel-Marke. Die derzeit fünf individuellen Fünf-Sterne-Häuser der Kollektion setzen auf Gourmetküchen sowie Beauty- und Spa-Anwendungen auf höchstem Niveau. Zum Portfolio zählen das Grandhotel Schloss Bensberg in Bergisch Gladbach nahe Köln, das Hotel Fürstenhof in Celle, das Seehotel Überfahrt in Rottach-Egern am Tegernsee, das St. James's Hotel & Club in London und die Villa Belrose mit Bellevue Villa Rental in St. Tropez. Im Sommer 2025 werden das Dom Hotel in Köln und The Florentin in Frankfurt eröffnen. Die Philosophie der Althoff COLLECTION beruht auf den Säulen Kulinarik, Architektur, Design und Service. Weitere Informationen unter www.althoffcollection.com.

Für weitere Presseinformationen und Bildmaterial:

Nicole Maier | Fanni Albrecht
Wilde & Partner Communications GmbH
Tel: +49 (0)89 – 17 91 90 – 30
E-Mail: althoff@wilde.de