



PRESSEMELDUNG

Weingala in der „Ole Liese“

Hendrik Thoma präsentiert die besten Öko-Rieslinge mit Top-Winzer Hans Oliver Spanier



Hendrik Thoma, dreifacher Träger des Titels „Sommelier des Jahres“, ist am 12. November 2011 bereits zum dritten Mal zu Gast im Hotel-Restaurant „Ole Liese“ auf Gut Panker. Zusammen mit dem Top-Winzer Hans Oliver Spanier präsentiert der Mastersommelier und Fernsehmoderator, bekannt aus Kochduell und Kocharena, die besten deutschen

Riesling Öko-Weine aus Rheinhessen. Die moderierte Weingala startet um 19 Uhr und ist ab 135 Euro pro Person inklusive Fünf-Gang-Menü und Getränke buchbar – passend dazu: Übernachtungen ab 105 Euro im Einzelzimmer – Reservierungen unter Tel. 0 43 81 / 9 06 90 möglich – weitere Informationen und Übernachtungsanfragen über www.ole-liese.de

Gut Panker, 26. September 2011. Bereits in seinem dritten Jahr gastiert Mastersommelier und Fernsehmoderator Hendrik Thoma am 12. November 2011 in der „Ole Liese“ auf Gut Panker. Diesmal lässt er gemeinsam mit Hans Oliver Spanier, einer der besten deutschen Winzer aus Rheinhessen, typische Riesling-Stimmung aufkommen.

Die Region Rheinhessen setzte im letzten Jahrzehnt zu einem vorher nie geahnten Höhenflug an und steht heute als Synonym gar für trockene Weltklasserieslinge deutscher Provenienz. Hier vinifiziert Hans Oliver Spanier traumhaft mineralische Rieslinge, die zu den absoluten Spitzen der deutschen Öko-Weine zählen. Niedrige Erträge, sorgfältige ökologische Arbeit im Weinberg, Düngung nur mit natürlichem Kompost, Vergärung der streng selektierten Trauben auf wilden Hefen, langsamer und schonender Ausbau auf der Hefe und sensibler Ausbau in Holzfässern oder Edelstahltanks sorgen für eine Qualität, die seine Rieslinge zu den gefragtsten ihrer Region haben werden lassen.

Der Preis für die Teilnahme an diesem moderierten Wein-Abend beträgt pro Person 135 Euro – inklusive Weine, Aperitif, Mineralwasser, Kaffee und dem begleitenden Fünf-Gang-Menü. Wer für herzliche Gastgeber, ambitionierte Küche, kleine Galerien und ein beeindruckendes Gestüt mehr Zeit mitbringt, übernachtet ab 105 Euro im Einzelzimmer bzw. 145 Euro im Doppelzimmer inklusive Landhausfrühstück und Sauna-Nutzung.

Weitere Informationen zu Hendrik Thoma: www.hendrikthoma.de und www.tvino.de.

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH
Paul-Ehrlich-Str. 27, 60596 Frankfurt
Tel: 069 – 963668-29/-45, Fax: 069 – 963668-23
Email: n.gueler@cc-pr.com / k.tauer@cc-pr.com
www.cc-pr.com

Kundenkontakt:

Birthe & Oliver Domnick Hotelbetriebsgesellschaft mbH
Hotel & Restaurant „Ole Liese“, Gut Panker, 24321 Panker
Tel: 04381 – 906 9-0, Fax: 04381 – 906 9-200
Email: info@ole-liese.de
www.ole-liese.de



PRESSEMELDUNG

Weitere Informationen zur „Ole Liese“ sind unter www.ole-liese.de abrufbar und Buchungen möglich.

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH
Paul-Ehrlich-Str. 27, 60596 Frankfurt
Tel: 069 – 963668-29/-45, Fax: 069 – 963668-23
Email: n.gueler@cc-pr.com / k.tauer@cc-pr.com
www.cc-pr.com

Kundenkontakt:

Birthe & Oliver Domnick Hotelbetriebsgesellschaft mbH
Hotel & Restaurant „Ole Liese“, Gut Panker, 24321 Panker
Tel: 04381 – 906 9-0, Fax: 04381 – 906 9-200
Email: info@ole-liese.de
www.ole-liese.de