

PRESSEMITTEILUNG

Eine Geschenk-Idee von Claudia Stern

Die Weinempfehlung der Top-Sommelière für Weihnachten 2009 lautet:

TSANTALI RAPSANI Réserve vom legendären Götterberg Olympos. Der international prämierte Rotwein gilt als „Cool Climate Wine aus Hellas“.

Rapsani Réserve fehlt in keinem guten Sommelier-Weinkeller Griechenlands. In Deutschland hat Sommelière Claudia Stern den großen Griechen für ihren Weinsalon entdeckt.

Die kreative vitale Erfolgsfrau, die ihre Karriere im Hotel Colombi***** in Freiburg begann, hat sich in der Männerdomäne „Weinwelt“ durchgesetzt



und die begehrtesten Auszeichnungen gewonnen:
Bester Sommelier

Deutschlands Trophée Ruinart, Sommelier des Jahres Guide Gault Millau, Pro-Riesling Preis, Gewinner der Moët – Hennessy Team Trophy, Sie ist Diploma Holder in Wines & Spirits und trägt den Titel der Weinakademikerin. Köln zählt auf sie, wenn es um große Events und guten Rat in Genussfragen geht. Schon 10 Jahre in Folge ist sie für die kulinarische Umsetzung der

Galafeier des Deutschen Fernsehpreises und der Sponsorenkommunikation für diesen Medienevent verantwortlich. Große Unternehmen schätzen ihre Beratung: Apollinaris, Metro, Astroh Küchen, Miele u.a.

Claudia Stern präsentiert mit Vorliebe Authentisches aus den Regionen von besonderen Menschen gemacht. Ihr neuestes Projekt trägt die Idee im Namen: Köln ist ein Genuss; Bonn ist ein Genuss, Düsseldorf ist ein Genuss, Berlin ist ein Genuss ...

TSANTALI RAPSANI Réserve ist eine Cuveè aus den autochthonen Rebsorten Xinomavro, Stravroto und Krasato. Er fasziniert durch seine tiefe purpurrote Farbe und sein volles Bouquet. Im Geschmack präsentiert er sich samtweich und mit großer Fülle. Der Rotwein reift als Epilegmenos (Réserve) 12 Monate in Barrique-Fässern und 24 Monate in Flaschen mit großem Reifepotenzial.

Bezugsquelle

Claudia Stern, Event/Catering/Genuss Schule: Tel.: 0221-2725996, www.vintage.info
Preis pro Flasche ca. 11,- € plus Versand, willkommen@vintage.info

Kontakt

TSANTALI Marketing & Public Relations c/o TEAM A.S. · as@tsantali.de
www.tsantali.de

