

Premiere in Karlsruhe – Methusalem erfolgreich sabriert!

Im Rahmen von Karlsruhes erster Big Bottle Party wird zum ersten Mal eine 6 Liter Big Bottle mit dem Säbel geköpft!

Karlsruhe, 20. Februar 2012 – In Berlin und anderen Großstädten schon ein Begriff, erlebte Karlsruhe am Samstag, den 18. Februar mit >>Benny's Bottle Party<< eine Event-Premiere, die so gar nichts mehr mit einer klassischen Weinverkostung zu tun hatte. Im Fokus stand neben einem 6 Gang Flying Menü, vor allem die Vorstellung und das Sabrieren der sogenannten Big Bottles. Angefangen bei Flaschen der Magnumgröße von 1,5 Liter, einer 3,0 Liter Jeroboam (Doppel-Magnum) bis hin zur einer 6,0 Liter Methusalem galt es insgesamt 2 Sektqualitäten, 5 verschiedene Weine und 3 Cocktails aus dem Big Shaker von Torsten Reich zu verkosten. Die Gäste konnten außerdem ihre Weinsensorik testen und ihren Lieblingswein von der garbo Fachjury bewerten lassen.



Ein geplantes Highlight war sicherlich das Köpfen der 6 Liter Methusalem Geldermann Brut Flasche. Da man zuvor weder von der Sektkellerei, noch via Internet Erfahrungswerte sammeln konnte, lag eine entsprechende Spannung in der Luft, als Restaurantleiter Benjamin Frohnhöfer seinen Säbel zückte... entsprechend groß war die Begeisterung, als die Mission geglückt war. Der Korken flog inklusive dem abgeschlagenen Flaschenhals geradewegs in den Garten.

Umso überraschender, das Ergebnis der Prämierung des „Lieblingsweines 2012“: Die Jury, bestand unter Anderem aus Senior und Junior des Weingutes Klumpp (Bruchsal) und der Weinprinzessin Adrienne Streif als Vertretung des Weingutes Siegbert Bimmerle (Ortenau). Das Team wurde durch Silke Wegener und Christian Huditz - zwei passionierten Sommeliers –



verstärkt. Die Gäste der Bottle Party hatten insgesamt 9 Weine zur Wahl eingereicht. Völlig überraschend wurde einstimmig der Eigenanbau eines Gastes zum Lieblingswein des Abends gewählt! Andreas Bock, seines Zeichens freier Architekt und Hobbywinzer habe sich seine Fähigkeiten, „durch Lesen des Kitzinger Weinbuches... kurz vor dem Schlafengehen“ angeeignet.



Bock war sichtlich erfreut über die unerwarteten Lorbeeren.... hatte er doch vor, die rund 150 Liter selbst zu trinken – nun bestehe ja „immerhin die Chance, von dem Topfen etwas zu verkaufen. Immerhin wechselte eine Flasche direkt am Abend erfolgreich den Besitzer.

Im Zuge dieser Blind-Verkostung konnte auch Andi Klumpp, der jüngste Spross der Klumpp Familie, mit seinem Gespür für Wein glänzen – er schmeckte direkt die, in Deutschland noch recht unbekannt Rebsorte Cabernet Mito - eine junge Kreuzung aus Cabernet und Lemberger.

Das garbo Team war sehr glücklich über die durchweg positive Resonanz und freut sich auf weitere Events im Jahr 2012 – darunter auch wieder das Highlight >>Kochen mit Freunden<<.

Restaurant garbo, Hotel Eden GmbH, Bahnhofstraße 15-19, 76137 Karlsruhe
www.garbo-ka.de, www.facebook.de/restaurantgarbo

Autor und weitere Informationen: Nadja Gulden, Marketing und Bankett, gulden@garbo-ka.de