

PRESSEMITTEILUNG

## HEBRSTLICHE GENUSSRITUALE IN FRANKFURT: SOFITEL FRANKFURT OPERA FEIERT WEINLESE MIT APÉRO CHIC UND WEINMENÜ

Frankfurt am Main, 15. September 2022 – Vom 19. September bis zum 31. Oktober veranstaltet das Sofitel Frankfurt Opera zum fünften Mal in Folge die *Sofitel Wine Days* im Restaurant Schönemann und in Lili's Bar. Zur Feier der Weinlese gibt es täglich von 15 bis 18 Uhr in Lili's Bar den Apéro Chic sowie im Restaurant Schönemann ein viergängiges Abendmenü von 18 bis 22 Uhr mit einer exklusiven Selektion regionaler und französischer Weine. Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel am Opernplatz der Mainmetropole zollt mit den *Sofitel Wine Days* traditionell der französischen „art de vivre“ und der Liebe zum Wein kulinarischen Tribut.

### Französisches Genussritual in Frankfurt: der Apéro Chic in Lili's Bar

In Frankreich ist das beliebte Ritual ein fester Bestandteil der Alltagskultur: der Aperitif, kurz Apéro genannt. Man genießt ein meist alkoholisches Getränk, dazu eine herzhafte Leckerei, zum zwanglos-geselligen Abschluss des Arbeitstages im Kreis von Freunden oder Kollegen; auch als Auftakt zu einem stimmungsvollen Abend ist der Apéro mit Drinks und kleinem Imbiss sehr beliebt. Daher hat sich das unverbindliche kulinarische Treffen auch in der Geschäftswelt als eine schöne Gelegenheit zur Netzwerkpflege oder zum Austausch nach Feierabend etabliert: ein Drink, ein herzhafter Happen – und weiter geht's. Dieses schöne Ritual kann man zu den *Sofitel Wine Days* auch in Lili's Bar genießen.

Während des Apéro Chic in Lili's Bar haben Besucher täglich die Auswahl zwischen drei verschiedenen Weiß- und Rotweinen sowie zwei Roséweinen aus Frankreich und Deutschland. Als Weißweine serviert Barchefin Yenifer Jureit einen Saint Veran AOP Chardonnay vom Weingut Joseph Drouhin aus dem Burgund und einen Weißburgunder QbA von der Mosel von Dr. Loosen sowie einen Sancerre AOP aus der Loire-Region vom Château de Sancerre. Rotweinliebhaber können beim Apéro Chic einen Púrpura Cuvée QbA vom Weingut am Nil aus Kallstadt sowie einen Cabernet Sauvignon *Mano Negra* verköstigen, ebenfalls aus der Pfalz vom VDP-Weingut Philipp Kuhn. Aus Frankreich steht bei der exklusiven Apéro Chic-Rotweinauswahl ein Belleruche AOP vom Winzer M. Chapoutier aus der Cotes du Rhône-Region zur Verfügung. Ebenfalls aus unserem Nachbarland stammen die Roséweine: ein Triennes vom Weingut Domaine de Triennes und vom Château d'Esclans der Whispering Angel. Beide Winzereien sind in der Provence beheimatet. Dazu verwöhnt Executive Chef Miguel Wagner Barbesucher mit einer Auswahl an kleinen Köstlichkeiten passend zum Weinerlebnis in Lili's Bar. Den Apéro Chic gibt es für 15 Euro pro Person. Ein Apéro Chic in Gesellschaft von Freunden – unbezahlbar.

### Wein-Menü: Regionalität mit einem Hauch Frankreich am Gaumen

Anlässlich der *Sofitel Wine Days* verwöhnt Executive Chef Miguel Wagner, neuer Executive Chef des Restaurants Schönemann, seine Gäste mit einem saisontypischen Wein-Menü aus regionalen Produkten. Genießer lassen sich hier während der Weinlese-Festivitäten mit einem viergängigen Menü mit Weinbegleitung verwöhnen. Den Auftakt macht dabei Zweierlei vom Bachsaibling, begleitet von einem Weißburgunder von der Mosel aus dem Hause Dr. Loosen. Im folgenden Gang ist ein Castell Rivaner aus Franken gleich doppelt vertreten: zum einen als Weinbegleitung, zum anderen im Rahmsüppchen mit eingelegten Trauben und Blutwurstgröstel. Als Hauptgang serviert Miguel Wagner rosa gebratenes Rinderfilet mit Pastinaken, Rotweinzwiebeln und confierten Kartoffeln. Darauf abgestimmt empfiehlt das Schönemann einen Cabernet



Sauvignon Mano Negra vom Weingut Phillip Kuhn aus der Pfalz. Abgerundet wird das Sofitel-Wine-Days-Menü mit parfümiertem Ziegenkäse und fermentierten Aprikosen mit Krokant. Dazu reicht Wagner den fruchtigen Dessertwein Disznókó Tokaji Aszú aus Ungarn. Die abendliche Weinreise am Gaumen gönnt man sich für 109 Euro pro Person.

Eine **Bildauswahl** zum Restaurant Schönemann und dem Sofitel Frankfurt Opera in druckfähiger Auflösung steht unter [https://bit.ly/SFO\\_BilderAllg](https://bit.ly/SFO_BilderAllg) zur Verfügung (Copyright bitte stets wie im Dateinamen hinterlegt angeben).

\* \* \* \* \*

### **Über Sofitel Frankfurt Opera**

*Das Fünf-Sterne-Superior-Hotel im Herzen der Mainmetropole verfügt über 150 Zimmer, darunter 15 Junior-Suiten, 13 Prestige-Suiten, zwei Opera-Suiten und eine Presidential Suite mit weitläufiger Dachterrasse. Die Fassade ist eine zeitgemäß übersetzte Hommage an die Alte Oper, die umliegenden Gründerzeitbauten und die französischen Hôtels particuliers des 17. und 18. Jahrhunderts. Das Interieur trägt die Handschrift des renommierten Pariser Designbüros MHNA Studio Hertrich & Adnet. Namensgeberin für Restaurant und Bar war Johann Wolfgang von Goethes erste Liebe, Lili Schönemann. Das Restaurant Schönemann mit Eingang am Opernplatz bereichert die lokale Gastronomie um eine französisch-Frankfurter Facette. Das entspannte Ambiente von Lili's Bar genießen Gäste tagsüber als Lounge, abends als Bar. Platz für Premium-Veranstaltungen, Konferenzen und Tagungen mit bis zu 270 Personen ist in vier Boardrooms und einem 320 Quadratmeter großen Ballsaal. [www.sofitel-frankfurt.com](http://www.sofitel-frankfurt.com)*

#### **Pressekontakt Sofitel Frankfurt Opera c/o BZ.COMM GmbH**

Antje Janes-Linnerth / Anna Jablonowski  
Hanauer Landstr. 136  
60314 Frankfurt am Main  
Tel.: +49 (0) 69 / 256 2888 – 26 / – 12  
Mail: [sofitelfrankfurtopera@bz-comm.de](mailto:sofitelfrankfurtopera@bz-comm.de)

#### **Sofitel Frankfurt Opera**

Stephanie Wright  
Director of Sales & Marketing  
Opernplatz 16  
60313 Frankfurt am Main  
Tel: +49 (0)69 25 66 95 860  
E-Mail: [stephanie.wright@sofitel.com](mailto:stephanie.wright@sofitel.com)

