

PRESSEMITTEILUNG

ZUM HÖHEPUNKT DER WEINLESE 2020: SOFITEL FRANKFURT OPERA FEIERT DIE SOFITEL WINE DAYS

Frankfurt, 08. Oktober 2020 – Zum vierten Mal präsentiert das Sofitel Frankfurt Opera bis zum 31. Oktober 2020 die Sofitel Wine Days, an denen das Fünf-Sterne-Superior-Hotel in der Mainmetropole der französischen „Art-de-vivre“ und der Liebe zum Wein Tribut zollt. Mitte September bis Mitte Oktober ist in Deutschland traditionell die Hauptzeit der Weinlese. Das Sofitel Frankfurt Opera feiert die Saison im Rahmen der Sofitel Wine Days mit erlesenen Wein-Raritäten für zuhause und einem Wein-Cocktail.

Fürs Einstimmen in den Herbst: Rosé Thursday im Oktober

Seit Anfang Oktober können Gäste beim Rosé Thursday in Lili's Bar wieder den Tag mit Arbeitskollegen, Freunden oder für Stunden zu zweit in unmittelbarer Nähe zur Alten Oper mit einem fruchtig frischen Rosé ausklingen lassen. Gereicht wird der Whispering Angel Rosé vom Château d'Esclans aus dem Weinbaugebiet Côtes de Provence in Frankreich. Die Donnerstagabende werden live musikalisch von unterschiedlichen Künstlern in „Frankfurts zweitem Wohnzimmer“ begleitet. Mit der Reihe *Live@Lili's* hat sich die Bar bei Frankfurter Gästen etabliert, die Stilrichtungen bewegen sich zwischen Jazz und Soul.

Eine Reminiszenz an den Sommer: Der Wein-Cocktail „Sweetness of the Provence“

Für die Wine Days hat Barkeeper Fabian Müller einen fruchtig frischen Rosé-Cocktail kreiert, der noch bis Ende Oktober in Lili's Bar verkostet werden kann. Der prickelnde Rosé verbindet sich harmonisch mit der Frische und Fruchtigkeit der Erdbeere und weckt Erinnerungen an warme Sommerabende. Abgerundet wird die Melange aus fruchtig spritziger Süße mit Gin und einem Tropfen Orange Bitter, die dem Cocktail eine feine herbe Note verleihen und den goldenen Herbst einläuten. Hier verrät Barkeeper Fabian Müller sein Rezept:

Das Rezept:

Zunächst wird ein Weinglas mit Eiswürfeln gefüllt, dann kommen 2cl Erdbeerpüree und 2,5cl Ferdinand's Saar Quince Gin hinzu. Anschließend mit Whispering Angel Rosé von Château d'Esclans auffüllen, nach Geschmack einige Tropfen Orange Bitter dazugeben, umrühren und mit einer Scheibe Orange und Beeren dekorieren.

Das Wein-Menü: Regionalität mit einem Hauch Frankreich auf der Zunge

Anlässlich der Sofitel Wine Days verwöhnt Executive Chef Marc-Oliver Herbert vom Restaurant Schönemann seine Gäste mit einem saisontypischen Wein-Menü aus regionalen Produkten. Mit der feinen Komposition bereichert das Restaurant Schönemann unter kulinarischer Leitung von Herbert einmal mehr die lokale Gastronomie um eine französisch Frankfurter Facette: Gäste können gebeizte Wispertal-Forelle mit Frankfurter grüner Soße, Eigelb und Roggen verkosten. Im Anschluss serviert das Küchenteam ein Riesling-Süppchen mit grünem Spargel, gefolgt von einem gebratenen Zanderfilet mit Rieslingkraut, Trauben und Kartoffelbaumkuchen. Das herbstliche Menü wird mit einer Käseauswahl vom Rheingauer Affineur abgerundet. Dazu wird eine Auswahl der besten deutschen Weine gereicht. Genießer können sich noch bis zum 31. Oktober 2020 von Dienstag bis Samstag zwischen 18:00 – 22:00 Uhr mit dem Menü im Restaurant Schönemann verwöhnen lassen.

Hochwertige Weinspezialitäten aus der Region: Kooperation mit dem Weingut Manz aus Rheinhessen

Regionale Partner zu unterstützen und eine Brücke zwischen Frankreich und Deutschland zu schlagen, liegt dem Team vom Sofitel Frankfurt Opera am Herzen: Unterstützt werden die Sofitel Wine Days daher dieses Jahr



vom Weingut Manz aus dem rheinhessischen Weinsheim. Das Familienunternehmen zählt zur Spitze der deutschen Winzer und baut seit 1725 mit Leidenschaft und handwerklichem Können charakterstarke, authentische Weine an. Dabei haben die Winzer schon zahlreiche Auszeichnungen wie drei Gault-Millau-Trauben und je drei Vinum- und Falstaff-Sterne erhalten.

Eine Auswahl der lokalen Raritäten können Gäste im Restaurant Schönemann verkosten: Auf der Weinkarte werden im offenen und glasweisen Ausschank der Frühburgunder „Pauline“ QbA trocken, der Blanc de Noir und der Sauvignon Blanc Kalkstein trocken angeboten. Marcel Gimbel, Director of Food and Beverage betont: „Wir schätzen die Kooperation mit dem Weingut Manz sehr, überzeugt hat uns neben der hervorragenden Weinqualität insbesondere der regionale Aspekt. Zudem finden wir es toll, dass Manz ein Familienunternehmen mit langer Tradition ist. Das unterstützen wir gerne.“ Nicht zuletzt dürfen Mitte Oktober zwölf Mitarbeiter vom Sofitel Frankfurt Opera das Weingut Manz besuchen und bei der Weinlese selbst Hand anlegen.

Ein Exkurs nach Frankreich: Exklusive Auswahl an Premier Crus im Restaurant Schönemann

Neben den regionalen Weinen bietet das Fünf-Sterne-Superior-Hotel während der Wine Days eine exklusive Auswahl von Weinen mit der Appellation Premier Cru an, einem Gütesiegel für qualitativ besonders hochwertige Weine aus besten Hanglagen in Frankreich. Weinliebhaber können im Flaschenverkauf etwa den 2006er Château Margaux, 1er Grand Cru Classé, den 2006er Château Haut Brion, 1er Grand Cru Classé Graves Pessac-Léognan und den 2009er Château Mouton Rothschild Pauillac, 1er Grand Cru Classé zu attraktiven Konditionen erwerben. Alle sind mit dem Siegel für kontrollierte Herkunftsbezeichnung AOC versehen.

Bilder zur Pressemitteilung in druckfähiger Auflösung unter <https://bit.ly/33wLU18>. Eine **Bildauswahl** zum 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

Pressekontakt Sofitel Frankfurt Opera c/o BZ.COMM GmbH

Antje Janes-Linnerth / Amelie Plitt
Gutleutstraße 16a
60329 Frankfurt am Main
Tel.: +49 69 / 256 2888 – 26 / – 14
Mail: sofitelfrankfurtopera@bz-comm.de

Sofitel Frankfurt Opera Julia Wagner

Marketing & PR
Opernplatz 16
60313 Frankfurt am Main
Tel: +49 (0)69 25 66 95 861
E-Mail: julia.wagner@sofitel.com

