



Die SAVOIR-VIVRE-SONNEN

Wo die Sonne scheint ...

Quell von Wärme,
Licht und Leben und
Ihr Wegweiser in Sachen
Genuss: Die Sonne.

Das Bewertungsschema in der SAVOIR-VIVRE für Weine

90-100 Punkte: Herausragend
Herausragende Qualität, reserviert für internationale Spitzenweine – alle Komponenten müssen perfekt zusammenwirken.
80-89 Punkte: Exzellent
Exzellente Qualität, alle Komponenten müssen harmonisch zusammenwirken.
70-79 Punkte: Sehr gut
Sehr gute Qualität, deutlich über dem Durchschnitt angesiedelt.
60-69 Punkte: Gute Qualität, sortentypische Weine, ohne Fehl und Tadel.
50-59 Punkte: Passable Qualität, trinkbare Weine.
40-49 Punkte: Enttäuschende Qualität, Weine, die keiner haben muss.
0-39 Punkte: Fehlerhafte Qualität, Weine, die so schlecht gemacht sind, dass man sie auf keinen Fall empfehlen kann.

Kennen Sie das auch: Zuweilen fühlt man sich als Kunde im Weinfachhandel, als Gast im Restaurant oder auf Weinentdeckungstour von Weingut zu Weingut wie das sprichwörtliche Kind im Bonbonladen. So viele schöne Flaschen – aber keine Sicherheit, was drin steckt. So viele verheißungsvolle Etiketten, aber kein Versprechen, dass sie die Wahrheit sagen. Selbst dem Weinfachhändler, Gastronomen oder Winzer mögen Sie nicht zu hundert Prozent vertrauen, weil Sie glauben, dass er Ihnen ja schließlich auch nur etwas verkaufen möchte? Wir helfen Ihnen bei der Entscheidungsfindung! Überall, wo Sie unsere SAVOIR-VIVRE-Sticker an der Tür kleben oder unsere Urkunden stolz ausgestellt sehen, steckt Qualität drin. Denn: Die hier ausgeschenkt oder zum Verkauf stehenden Weine wurden in unseren Degustationen von einer prominenten Jury höchstpersönlich verkostet und bewertet – damit Sie schon vor dem Kauf wissen, was in der schönen Flasche steckt. ■



Wir stellen vor: Guido Eschholz

Wer unseren Wein verkostet, ist Experte, klar. Aber wer genau sind eigentlich unsere Experten? Wir stellen vor: Guido Eschholz, Direktor vom Vitalia Seehotel in Bad Segeberg. Der gebürtige Lübecker leitet seit dem Jahre 2000 die Geschicke der Wellness-Oase direkt am Großen See. Sein SAVOIR-VIVRE-Credo: Auf den Tisch kommen nicht schnell produzierte Massenwaren, sondern individuell und handwerklich hergestellte Lebensmittel. Und alles kreierte in der heimischen Region – in Schleswig-Holstein. Auch in Sachen Wein überlässt er nichts dem Zufall. Aber Wein in Schleswig-Holstein? Noch nicht zu haben. Guido Eschholz ist vermutlich der einzige Hoteldirektor Deutschlands, der sein eigener Sommelier ist. Der 46jährige diplomierte Betriebswirt besucht höchst selbst weltweit interessante Winzer. Schaut nach, ob im Keller auch alles mit rechten Dingen zugeht, und kauft dann vor Ort die Weine ein. Die ein oder andere Weinentdeckung macht er auch in der Verkostungsrunde von SAVOIR-VIVRE, deren Mitglied er schon seit Jahren ist. ■