

# Sommeliers an den Herd! Volume 3

## Die Sommelière Jana Luz an den Töpfen und Pfannen und der Winzer Michael Gutzler an den Gläsern

Jana Luz ist leidenschaftliche Sommelière. Das merkt schnell, wer sie in ihrem Reich, in der Weinbar Griabig in München erlebt. Da trinkt der Gast dann gerne ein Gläschen mehr, als sie/er eigentlich wollte.

Am 22. Februar wechselt Jana von Tisch und Tresen an den Herd und kocht, mit Unterstützung ihres Sommelier-Kollegen Matthias Götz zu den Weinen des VDP-Winzers Michael Gutzler aus Gundheim.

Michael zählt zu den bescheidenen, leisen Stars der deutschen Weinszene. Die Reise durch seine Weingärten und seinen Keller führt von burgundischen Weißweinen über uralte indigene Rebsorten bis hin zu den besten Pinot Noirs, die in Deutschland gekeltert werden.

Am Donnerstag, 22. Februar um 19.30 Uhr  
im Café Zimt und Trallala  
Ehrengutstraße 9, 80469 München  
erwartet Sie ein

### vegetarisches 4-Gang-Menü von Jana Luz mit 6 korrespondierenden Weinen von Michael Gutzler

Ticket pro Person € 69.— (Menü inklusive Weine und Wasser)

Um den Abend für alle Gäste erschwinglich zu halten, können wir leider keine kurzfristigen Stornierungen oder No-Shows einkalkulieren. Deshalb bitten wir um verbindliche Buchung und Vorauszahlung. Das Ticket kann bei Verhinderung weitergegeben werden. Wir helfen auch gerne bei der Suche nach Ersatzgenießern\*innen.



Tickets sind hier erhältlich:

F.X. Muschelkalk, Dreimühlenstraße 32  
in München (50 Meter vom Café Zimt entfernt)  
und bei der Linke Weinhandels-gesellschaft mbH  
Dorfstraße 19, Hohenbrunn, [info@linke-weine.de](mailto:info@linke-weine.de)

