

Sommeliers an den Herd! Volume 4

Der Sommelier Ayhan Özcan an den Töpfen und Pfannen und der Winzer Oshin Gharibian an den Gläsern

Ayhan Özcan ist ein leidenschaftlicher Sommelier und Genussbotschafter. Nach zahlreichen Stationen in der Sternegastronomie ist er mittlerweile im Tölzer Kasladen tätig. Dort berät er nicht nur tiefgründig über eine köstliche Vielfalt an feinen Käsen, sondern hat auch immer den perfekten Wein dazu parat (<https://www.toelzer-kasladen.de/>).

Am 6. Juni wechselt Ayhan an den Herd im Café Zimt und kocht dort, mit Unterstützung seines Sommelier-Kollegen Matthias Götz zu den spektakulären Weinen Oshin Gharibians von Zorah am biblischen Berg Ararat in Armenien (<https://www.zorahwines.com/>).

Die Reben für die Weine von Zorah gedeihen nicht nur in gewaltiger Höhe, sondern repräsentieren auch eine beeindruckende Weinbaugeschichte. Ayhan plant dazu ein Menü, das seine türkischen Wurzeln nicht verhehlt. Lasst Euch überraschen, wie gut dies mit den Weinen von Oshin harmonieren wird.

Am Donnerstag, 6. Juni um 19.30 Uhr im Café Zimt und Trallala
Ehrentgutstraße 9, 80469 München erwartet Euch ein

vegetarisches 4-Gang-Menü von Ayhan Özcan
mit korrespondierenden Weinen von Oshin Gharibian

Ticket pro Person € 75.— (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 Ersatzgenießler*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

