

# Maximilian Champagne-Pairing-Brunner

## Champagne-Sommelier

- ✉ maximilian.brunner@example.de  
☎ +49 5361 1234 567  
📍 Wolfsburg, Deutschland  
🌐  
📄 linkedin.com/in/maximilian-brunner-champagne  
📄

### PROFIL

Champagne Spezialist Sommelier mit 11 Jahren Fokus auf Champagne und Schaumwein in DACH-Premium-Restaurants und -Hotels. Derzeit Champagne-Sommelier im Restaurant Aqua Wolfsburg (3 Michelin-Sterne) und davor 5 Jahre im Champagne-Bar Apples Park Hyatt Hamburg. Verantwortlich fuer eine reine Champagne-Selektion mit 480 Etiketten und Wein-Umsatz EUR 1,8 Mio. (nur Champagne). ProWein Champagner Cup Gewinner 2023.

### BERUFSERFAHRUNG

#### Champagne-Sommelier

Restaurant Aqua Wolfsburg (3 Michelin-Sterne, Sven Elverfeld)

Wolfsburg, Deutschland

06/2024 - heute

Spezialisierte Champagne-Sommelier-Rolle im 3-Sterne-Restaurant

- Verantwortung fuer Champagne-Selektion mit 480 Etiketten und Wein-Umsatz EUR 1,8 Mio. (nur Champagne)
- Pairing-Architektur fuer 14-Gang-Tasting-Menue ausschliesslich mit Champagne (14 Optionen)
- Sourcing von Allokations-Champagnes (Krug Clos du Mesnil, Salon Le Mesnil, Bollinger Vieilles Vignes Francaises)
- Pairing-Konversion 88% (Branchen-Schnitt fuer Champagne-Only-Pairings 62%)
- Externe Champagne-Verkostungen fuer Top-Gaeste mit Wein-Umsatz EUR 240.000 in 2025 H1

#### Champagne-Bar-Sommelier

Park Hyatt Hamburg Apples Wein-Bar • Hamburg, Deutschland • 08/2019 - 05/2024

Champagne-Schwerpunkt im Wein-Bar-Setting des Park Hyatt

- Aufbau eines Grower-Champagne-Programms mit 38 Erzeugern, Wein-Umsatz EUR 480.000
- Champagne-Bar mit 80 Etiketten by-the-Glass via Coravin Pivot, Konversion +52%
- Wein-Schulungen fuer 12 Bar-Kolleg:innen mit Schwerpunkt Champagne-Service-Standard

### AUSBILDUNG

#### WSET Diploma Level 4

Wine + Spirit Education Trust London + Wein-Akademie Mainz

London + Mainz, Deutschland

09/2018 - 06/2020

WSET Diploma Level 4 (Mit Honourable Mention in Sparkling Wines) • 1,1

### FÄHIGKEITEN

Champagne Sachkunde (Maison + Grower)

Champagne Pairing Architektur

Krug + Salon + Seloisse Sourcing

Coravin Pivot + Champagne Coupe

Riedel Champagne Flutes + Schott Z.

Champagne Bureau Educator Curriculum

Wine-Searcher Pro +

JancisRobinson

Champagne Bar Service-Management

### ZERTIFIKATE

Champagne Bureau Champagne Educator (Comite Champagne)

- 06/2024

ProWein Champagner Cup Gewinner 2023

- 11/2023

WSET Diploma Level 4 (Honourable in Sparkling Wines)

- 06/2020

Falstaff Sommelier of the Year DACH Shortlist 2024

- 03/2024

Sommelier IHK (Aufstiegsfortbildung)

- 06/2015

## Sommelier IHK

IHK Hamburg + Hotelfachschule Heidelberg

Hamburg / Heidelberg, Deutschland

09/2014 - 06/2015

Sommelier IHK • 1,2

## Ausbildung Hotelfachmann IHK

Park Hyatt Hamburg + Berufsschule • Hamburg, Deutschland • 09/2010 - 07/2013

Hotelfachmann IHK • GPA: 1,4

## PROJEKTE

### Aqua Wolfsburg Champagne-Pairing Programm

- 03/2025 - heute

Pairing-Architektur fuer 14-Gang-Tasting-Menue ausschliesslich mit 14 Champagne-Optionen, in Falstaff publiziert

### Grower-Champagne Programm Park Hyatt Hamburg

- 06/2022 - 12/2023

Aufbau eines Grower-Champagne-Programms mit 38 Erzeugern (Cedric Bouchard, Egly-Ouriat, Seloise, Pierre Peters), Wein-Umsatz EUR 480.000

## Coravin Wine Preservation Specialist Pivot + Eleven

- 09/2024

## DSV Sommelier-Mitgliedschaft (seit 2015)

- 01/2023

## SPRACHEN

Deutsch • Muttersprache

Englisch • C2

Franzoesisch • C1

Italienisch • B2

## STÄRKEN

### Champagne-Tiefe

Habe in den letzten 8 Jahren 1.840 Champagne-Etiketten verkostet und 240 Verkostungs-Sheets nach WSET-Methode dokumentiert

### Sourcing-Beziehungen

Pflege Direkt-Beziehungen zu 38 Grower-Champagne-Erzeugern in der Champagne, davon 14 mit Allokations-Privilegien

### Bildung-Kompetenz

Halte als Champagne Educator monatlich Seminare an Hotelfachschule Heidelberg und im DSV-Kontext