

Sebastian Riesling-Brammer

Junior Sommelier

Junior Sommelier mit abgeschlossener Restaurantfach-Ausbildung IHK und 3 Jahren Erfahrung im 1-Stern-Restaurant Aiola Im Schloss (Steiermark) und im Hotel Adler Spa Resort Andermatt. WSET Level 3 in Wines mit Merit, Sommelier-Diplom Wein-Akademie Rust in Vorbereitung. Verantwortlich fuer 320 Etiketten Glas- und Flaschen-Karte mit Schwerpunkt Oesterreich, Schweiz und Deutschland.

✉ sebastian.brammer@example.at
☎ +43 316 1234 567
📍 Graz, Oesterreich
🌐 [linkedin.com/in/sebastian-brammer-sommelier](#)
📄

Berufserfahrung

Junior Sommelier

Restaurant Aiola Im Schloss (1 Michelin-Stern) • Graz, Oesterreich
04/2024 - heute

Wein-Service im A-la-Carte und im 6-Gang-Tasting-Menue mit Pairing

- Eigenverantwortliche Betreuung der Glasweinkarte mit 32 Positionen und 6 Coravin-Wechseln pro Monat
- Begleitung von 320 Pairing-Menues pro Quartal mit oesterreichischen Schwerpunkten (Wachau, Burgenland, Steiermark)
- Pflege der Cellar-Datenbank in KORONA mit 1.480 Flaschen Bestand und durchschnittlicher Drehzahl 4,2 pro Jahr
- Wein-Umsatz Q2/2025 EUR 184.000 mit Pairing-Konversion 72% (Vorquartal 61%)
- Quartals-Schulung der 6 Service-Kolleg:innen zur Verkostung und Verkaufs-Argumentation pro Wein

Demi-Chef de Rang (Wein-Fokus)

Adler Spa Resort Andermatt • Andermatt, Schweiz • 07/2022 - 03/2024
Wein-Service im A-la-Carte und im Wein-Cave des Hotels

- Aufbau eines Coravin-by-the-Glass-Programms mit 14 Premier-Cru-Positionen, Wein-Umsatz pro Glas +38%
- Service-Verantwortung im 90-Plaetze-Restaurant inklusive Sommelier-Front-of-House
- Wein-Schulung von 4 Aushilfen zu Schwerpunkten Wallis, Tessin und Buendner Herrschaft
- Mitarbeit am Cellar-Audit 2023 mit Inventur-Differenz unter 0,4% (Vorgabe 1,0%)

Projekte

Riedel-Glas-Pairing-Studie Aiola

- 03/2025 - heute

Verkostungsreihe ueber 4 Riedel-Glas-Generationen mit 18 Gaesten und Auswertung der bevorzugten Glas-Wein-Paarungen, intern publiziert

Coravin-Programm Adler Spa Resort

- 09/2024 - 12/2024

Aufbau eines Coravin-by-the-Glass-Programms mit 14 Premier-Cru-Positionen, Wein-Umsatz pro Glas-Bestellung +38%

Zertifikate

WSET Level 3 Award in Wines (Merit)

- 10/2025

Ausbildung

Sommelier-Diplom Wein-Akademie Rust

Wein-Akademie Rust
(Burgenland)

Rust, Oesterreich

09/2024 - 06/2026

Sommelier-Diplom (Aufstiegsfortbildung)

1,8

Ausbildung

Restaurantfachfrau IHK

Hotelfachschule Heidelberg +
Brenners Park-Restaurant
Baden-Baden

Heidelberg / Baden-Baden,
Deutschland

09/2020 - 07/2023

Restaurantfachfrau IHK

GPA: 1,6

Fähigkeiten

Wein-Service A-la-Carte,
Decanting & Karaffierung,
Glasweinkarten-Pflege,
Coravin Model Eleven,
WSET-Systematik Verkostung,
Restaurant POS Lightspeed,
KORONA Wein-Inventur,
OpenTable + Resmio,
Riedel Vinum & Sommelier-Serie

Sprachen

Deutsch, Muttersprache

Englisch, C1

Franzoesisch, B2

Italienisch, B1

Coravin Wine Preservation Specialist (Model Eleven)

- 06/2025

Sommelier IHK Vorbereitungs-Modul (Hotelfachschule Heidelberg)

- 03/2024

DSV Mitgliedschaft Junior

- 09/2023

Stärken

Gast-Empathie

Lese am Tisch in unter 90 Sekunden Budget, Anlass und Geschmacks-Schwerpunkt und passe Vorschlaege ohne Druck an

Verkostungs-Disziplin

Fuehre seit der Ausbildung ein WSET-Verkostungs-Journal mit ueber 1.200 Eintraegen nach Systematic Approach to Tasting

Cellar-Pragmatismus

Trage in der Kalkulation Wein-Drehzahl und Cost-of-Goods aktiv mit, vermeide Lagerung von Etiketten ohne Plan