



ELLINGTON HOTEL BERLIN

## PRESSEMITTEILUNG

### Neue Attraktion für Weinliebhaber im Szene-Restaurant DUKE

Erlesene Weine aus dem neu eröffneten „Weintresor“ im historischen Keller des ELLINGTON HOTEL BERLIN

*Berlin, den 30. Oktober 2007.* Das Szene-Restaurant DUKE im ELLINGTON HOTEL BERLIN ist um eine Attraktion reicher: Ab sofort lagern hier erlesene Weine hinter den Original erhaltenen tonnenschweren Stahltüren des ehemaligen Tresorraums der Oberfinanzdirektion. Dieser befand sich früher in dem historisch bedeutenden und denkmalgeschützten Gebäude des heutigen ELLINGTON HOTEL. In der Vergangenheit wurde hier unter anderem der Bestand von 70 Millionen DM zu Zeiten des Begrüßungsgeldes nach der Mauereröffnung gesichert. Jetzt dürfen die Gäste des Restaurants DUKE selber der Geschichte auf die Spur gehen und in einzigartigem Ambiente ihren Wein zum Essen auswählen. Zudem können Weinliebhaber und Weinkenner an exklusiven Weinproben im DUKE teilnehmen.

160 verschiedene Weine – hauptsächlich aus Frankreich, Italien, Spanien und Deutschland; ergänzt durch Österreich und Südafrika – sind im 35 Quadratmeter großen „Weintresor“ gelagert. Darunter finden sich Besonderheiten wie der 1971er Château Pichon Longueville Comtesse als Magnum, die 1983er und 86er Grand Cru Magnumflaschen Chambertin Côte de Nuits von Camus Père et Fils und der 1981er Sassicaia Magnum. Das Angebot umfasst Weine von 22 Euro für den knackigen Sommer

PRESSEKONTAKT:

ELLINGTON HOTEL BERLIN, PRESSEABTEILUNG, MARIE-CHRISTIN WOLFF, NÜRNBERGER STRASSE 50-55, 10789 BERLIN  
TEL.: 030/6831-52224, FAX: 030/6831-55555, E-MAIL: PRESSE@ELLINGTON-HOTEL.COM



ELLINGTON HOTEL BERLIN

Rosé „Chateau de Pampelonne“ über 75 Euro für Antinori´s „Tignanello“ bis hin zum Château La Mondotte 1999 für 480 Euro.

„Unsere Kalkulation ist sehr fair und vor allem kundenorientiert. Wir möchten große Weine besonders denjenigen zugänglich machen, die von exorbitanten Kalkulationen in Spitzenrestaurants abgeschreckt sind und dann bei vino della casa enden,“ so der stellvertretende Hoteldirektor Gunnar Gust. Neben Klassikern finden sich im „Weintresor“ zudem viele „Geheimtipps“, die die einzigartigen kulinarischen Kreationen des DUKE Küchenchefs Carsten Obermayr perfekt ergänzen. Das Restaurant wurde im Mai 2007 eröffnet und stellt mit seiner kreativen und vielfältigen Spitzen-Küche zu fairen Preisen in bester Citylage zwischen Kurfürstendamm, Zoo und KaDeWe ein neues Highlight in der Berliner Gastronomieszene dar. Auf der Speisekarte stehen mediterran und asiatisch geprägte Gerichte, die sich durch kreative und originelle Zubereitung und Präsentation auszeichnen.

PRESSEKONTAKT:

ELLINGTON HOTEL BERLIN, PRESSEABTEILUNG, MARIE-CHRISTIN WOLFF, NÜRNBERGER STRASSE 50-55, 10789 BERLIN  
TEL.: 030/6831-52224, FAX: 030/6831-55555, E-MAIL: PRESSE@ELLINGTON-HOTEL.COM