

Erster deutscher Weißwein aus Japans autochthoner Koshu-Rebe erstmals präsentiert auf der ProWein 2017 in Düsseldorf

UENO GOURMET exklusiver Anbieter des Rheingau-Koshu



Frankfurt am Main, im März 2017. UENO GOURMET, der Experte für Sake und feinste japanische Spezialitäten, präsentiert auf der ProWein 2017 den ersten deutschen Weißwein aus Japans autochthoner Rebsorte Koshu: den Rheingau-Koshu von Schönleber-Blümlein. Mit UENO GOURMET (Halle 12, Stand B74) tauchen Besucher der Messe in die japanische Welt der Kulinarik ein. Vom 19. bis 21. März 2017 lernen Interessierte die Vielfalt des Sake kennen und erleben dessen Harmonie mit der europäischen Ess- und Genusskultur. Das Veranstaltungsprogramm erfolgt in Deutsch

und Englisch.

Das Veranstaltungsprogramm im Überblick:

19. März 2017, 12:00 Uhr
KOSHU Wein: East meets West
Halle 12, Stand B74

Dipl. Ing. Frank Schönleber, Weingut Schönleber-Blümlein, Yoshiko Ueno-Müller (einzige weibliche Master of Sake-Tasting außerhalb Japans, „SAKE SAMURAI“ sowie WSET Sake Educator) und ihr Mann Jörg Müller (Weinberater und Sake-Sommelier), stellen den ersten deutschen Weißwein aus Japans autochthoner Rebsorte Koshu vor. Die bis vor kurzem nur in Japan kultivierte Rebe gelangte vor ca. 1000 Jahren über die Seidenstraße in das Land der aufgehenden Sonne. Sie erzeugt delikate Aromen mit Noten von Japanischer Zitrusfrucht und Dank des niedrigen Alkoholgehalts und der frischen Säure eignet sich dieser Wein besonders gut für Japanisches Essen.

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-0, Fax -22, E-Mail team@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



Presseinformation

Es geht vor allem um den Vergleich im Geschmack der beiden Terroirs: Wein von der Koshu-Rebe aus Japan mit dem Rheingau-Koshu. Dieser, von Schönleber Blümlein, ist neu im Sortiment und exklusiv bei UENO GOURMET. Verglichen wird mit zwei Weinen des japanischen Weingutes KURAMBON, der „Sol Lucet Koshu“, seit 2015 im Sortiment und der „Natur Koshu“ seit 2016. Der Weinbaubetrieb KURAMBON widmet sich mit Hingabe der Herstellung von Koshu Wein und verzichtet dabei gänzlich auf Chemikalien oder Pestizide.

20. März 2017, 12:00 Uhr
Premium Sake Vielfalt
Halle 12, Stand B74

Von Junmai Daiginjo bis Sparkling Sake. Die Sake-Experten Yoshiko Ueno-Müller und Jörg Müller präsentieren die Vielfalt von Sake-Weinen gemeinsam mit den anwesenden Produzenten, welche extra für die ProWein aus Japan angereist sind.

21. März 2017, 12:00 Uhr
ENTER.Sake
Halle 12, Stand B74

ENTER.Sake ist eine Auswahl von Boutique-Sake, die von Sake-Samurai und DJ Richie Hawtin entwickelt wurde. Die Boutique-Sake sind neu in Europa. Das Tasting wird präsentiert von den Sake-Experten Yoshiko Ueno-Müller und Jörg Müller.

Gastvortrag Yoshiko Ueno-Müller, Sake-Educator
19. März 2017, 15:00 Uhr / 20. März 2017, 15:00 Uhr
Eine Einführung in Sake
Wine & Spirit Education Trust (WSET)
Halle Nord, Eingang 05

Besucher lernen das Verfahren zur Herstellung von Sake kennen und erfahren, welche Speisen kulinarisch zu den jeweiligen Reisweinen passen. Gemeinsam mit Sake Educator Yoshiko Ueno-Müller verkosten Gäste drei Sake aus verschiedenen Regionen.

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-0, Fax -22, E-Mail team@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com



Presseinformation

Mehr Informationen zu UENO GOURMET finden Sie unter: <https://www.japan-gourmet.com>

„Sake-Samurai“ und „Master of Sake“ – die gebürtige Tokioterin Yoshiko Ueno-Müller fühlt sich der Harmonie des europäischen und japanischen Gustos verpflichtet. Als „Botschafterin“ des kulinarischen Leitgedankens „East meets West“ betreibt sie gemeinsam mit Ehemann Jörg Müller seit 2005 ihren eigenen Spezialitäten-Handel UENO GOURMET mit Firmen in Deutschland, England und der Schweiz. Neben Premium-Sake – von renommierten, handverlesenen Brauereien importiert – bieten die Online-Portale www.japan-gourmet.com zudem eine Auswahl hochwertiger Sojasaucen und Gewürze. Alle Produkte entstehen nach traditionellem Handwerk und ohne Zusatzstoffe; modernste, Aroma schonende Transportmethoden stellen höchste Qualitätsstandards sicher. Als Würdigungen ihrer leidenschaftlichen Überlieferung japanischen Kulturguts, erhielt ihr Buch „SAKE – Elixier der japanischen Seele“, von der Gastronomischen Akademie Deutschlands die Goldmedaille sowie von GOURMAND INTERNATIONAL den „Gourmand World Cook Book Award“ und den „Best in the World Award“ auf globaler Ebene. Die Sake-Expertin und ihr Mann sind Mitglieder der Sommelier-Union Deutschland und Slow Food.

Pressekontakt:

C&C Contact & Creation GmbH, Paul-Ehrlich-Straße 27, D-60596 Frankfurt
Tel. +49 (0)69 / 963668-0, Fax -22, E-Mail team@cc-pr.com, Internet www.cc-pr.com