



Presseinformation

UENO GOURMET

Erster deutscher Weißwein aus der autochthonen japanischen Rebsorte Koshu mit Rheingau-Terroir erstmals präsentiert auf der ProWein 2019 in Düsseldorf.

UENO GOURMET exklusiver Anbieter des Rheingau Koshu



Frankfurt am Main, im März 2019. UENO GOURMET, der Experte für Premium Sake und feinste japanische Spezialitäten, präsentiert auf der ProWein 2019 den ersten deutschen Weißwein aus der autochthonen Rebsorte Koshu: den Rheingau Koshu vom Weingut Schönleber-Blümlein, das als weltweit erstes Weingut einen Koshu außerhalb von Japan kultiviert. Die hierfür ausgewählte Weinflasche „Rheingau-Flöte“ und das Etikett mit einer handgezeichneten Kanji Kalligrafie symbolisiert die Verbundenheit beider Kulturen.

Mit UENO GOURMET (Halle 9, Stand 58A) tauchen die Besucher der Messe in die japanische Welt der Kulinarik ein. Vom 17. bis 19. März lernen Interessierte die Vielfalt des Sake und Koshu-Weines kennen und erleben dessen Harmonie mit der europäischen Ess- und Genusskultur.

Das Veranstaltungsprogramm erfolgt in Deutsch und Englisch.

Das Veranstaltungsprogramm im Überblick:

**17.03.2019 - 13:00 Uhr:
KOSHU-Wein aus Japan und Rheingau
Halle 9, Stand 58A**

Leicht, filigran und Aromen von Yuzu-Zitronen. Die japanische autochthone Rebsorte „Koshu“ bringt einzigartige Weißweine hervor. Präsentiert von Sommelière Yoshiko Ueno-Müller.

Pressekontakt:

UENO GOURMET GmbH (Germany), Bahnhofstraße 7a, 61476 Kronberg
Tel. +49(0)6173-940686, Mobile +49(0)160-9700-5241, Fax +49(0)6173-940687,
Anette Schramm, E-Mail: anette@japan-gourmet.com



Presseinformation

UENO GOURMET

**18.03.2019 - 12:00 Uhr:
SPARKLING SAKE aus Flaschengärung
Halle 9, Stand 58A**

Fruchtig, feine Perlage und UMAMI vom Reis. Japanische Produzenten zeigen ihr Know-how und Philosophie. Präsentiert von Master of Sake Yoshiko Ueno-Müller & Sake-Brauern von FUKUJU & SHICHIKEN.

**18.03.2019 - 12:15 Uhr:
RHEINGAU-KOSHU
Halle 9, Stand 58A**

Der Rheingau Koshu ist einzigartig. Hergestellt aus der weißen autochthonen japanischen Rebsorte "Koshu" und mit dem unverwechselbaren Rheingau-Terroir: Fruchtig-frisch, leicht, mineralisch mit einer feinen Säure. Als weltweit erstes Weingut hat es Schönleber-Blümlein mit viel Leidenschaft und Engagement geschafft, einen Koshu außerhalb Japans zu kultivieren. Präsentiert von Frank Schönleber vom Weingut SCHÖNLEBER-BLÜMLEIN.

**19.03.2019 - 12:00 Uhr:
SAKE-PAIRING mit Foie Gras, Käse und Dessert
Halle 9, Stand 58A**

Fruchtiges Aroma, vielschichtige Süße & UMAMI - Sake ist eine überzeugende Ergänzung in der Weinbegleitung. Yoshiko Ueno-Müller präsentiert www.sake-pairing.de & spannende Foodpairings mit Sake.

Über UENO GOURMET:

„Sake-Samurai“ und „Master of Sake“ – die gebürtige Tokioterin Yoshiko Ueno-Müller fühlt sich der Harmonie des europäischen und japanischen Gustos verpflichtet. Als Pionierin des deutschen Sake Marktes und „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 – gibt es eine Auswahl von Koshu-Weinen, hochwertigen Sojasaucen und Gewürze, die geliefert werden an Sternerestaurants und Fachhandel. Privatkunden kaufen über die Onlineportale www.japan-gourmet.com. Alle Produkte entstehen nach traditionellem Handwerk und ohne Zusatzstoffe; modernste Aroma schonende Transportmethoden stellen höchste Qualitätsstandards sicher. Würdigungen ihrer leidenschaftlichen Überlieferung japanischen Kulturguts erhielt ihr Buch „SAKE – Elixier der japanischen Seele“ von der Gastronomischen Akademie Deutschlands mit einer Goldmedaille sowie GOURMAND INTERNATIONAL mit dem „Gourmand World Cook Book Award“ und dem „Best in the World Award“ auf globaler Ebene. Yoshiko Ueno-Müller zählt zudem zu den 50 besten Sommeliers Deutschlands und bildet Sake Sommeliers aus als Dozentin an der Deutschen Wein- und Sommelierschule. Die Sake-Expertin und ihr Mann sind Mitglieder der Sommelier-Union Deutschland und Slow Food.

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

Pressekontakt:

UENO GOURMET GmbH (Germany), Bahnhofstraße 7a, 61476 Kronberg
Tel. +49(0)6173-940686, Mobile +49(0)160-9700-5241, Fax +49(0)6173-940687,
Anette Schramm, E-Mail: anette@japan-gourmet.com