

SAKE-PAIRING-SEMINAR

– Die Sake-Reise –

Welches Getränk bevorzugen Sie zum perfekten Dinner? Bier oder ein Glas Wein? In Japan genießen Kenner einen Sake zum Essen: Das Getränk, das bereits seit Jahrhunderten produziert wird, ist jetzt von der japanischen Regierung zur Aufnahme zum UNESCO immateriellem Kulturerbe vorgeschlagen worden.

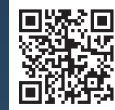
Grund genug, für die japanische Regierung zu feiern. Gern laden wir Sie daher am 2. Oktober 2023 zu einem exklusiven Sake-Tasting im Steigenberger Hotel in Düsseldorf ein.

Vor Ort präsentieren die Master of Sake-Tasting Yoshiko Ueno-Müller sowie der Weltmeister-Sommelier Markus Del Monego (MW) den Prozess der traditionellen Sake-Herstellung und geben Ihnen die Möglichkeit, handverlesene Sake von Sake-Brauereien zu testen.

Wir sind sicher, dass Sie eine neue Geschmacksreise genießen und Ihren eigenen Lieblingssake finden werden!

Wir würden uns sehr freuen, wenn wir Sie bei der Sake-Reise der japanischen Regierung in Düsseldorf begrüßen dürfen. Bei Interesse melden Sie sich bitte bis zum 25. September unter <https://forms.gle/ecDZLgQpbcc8nV339> oder mittels QR-Code für die Teilnahme an.

Bei Fragen stehen wir gern zur Verfügung.



FINDEN SIE BEIM TRADITIONELLEN SAKEBRAUEN IHREN SAKE

KOSTEN Kostenlos für Beschäftigte der Lebensmittel- und Getränke-Industrie sowie Presse

WANN Montag, 2. Oktober 2023 von 14:00 Uhr bis ca. 16:30 Uhr. Einlass ab 13:30 Uhr. Insgesamt 2,5 Stunden, einschließlich einer wunderbaren Auswahl an Sake und passenden Pairings

WO Steigenberger Icon Parkhotel Düsseldorf
Königsallee 1A, 40212 Düsseldorf

MIT DABEI Yoshiko Ueno-Müller (Master of Sake-Tasting)
Markus Del Monego (Weltmeister-Sommelier, MW)
und fünf hervorragende Sake Brauereien

KONTAKT dusseldorf@sakeexperience.com



Yoshiko Ueno-Müller
Master of Sake-Tasting



Markus Del Monego
Weltmeister-Sommelier (MW)



Japan. "Kampai" to the world.
Sake & Shochu