



GERMAN WINE FESTIVAL 2019



German Chamber of Commerce
and Industry in Japan
在日ドイツ商工会議所

DETAILS	TOKYO	OSAKA
Date & Time	Oct. 10 th (Thu.) & 11 th (Fri.) 18:30-21:00	Oct. 24 th (Thu.) 18:30-20:30
Venue	HAPPO-EN Chat	The Garden Oriental Osaka The Oriental Park Room
Participation Fee	7,000 yen for members 9,000 yen for non-members	8,000 yen for members 10,000 yen for non-members
Maximum number of participants	180 per day (first come first served)	170 (first come first served)
Style	Buffet style with over 10 different German wines (sparkling, red, white) being served	
Why attend?	Discover the wide range of German sparkling, red & white wines and enjoy a wonderful evening with your clients, friends and other members of the AHK Japan.	

PARTNERSHIP

In case of a group of more than 20 persons in total in Tokyo or 10 persons in Osaka, registration as partner is required.

If your group under 20 in Tokyo or 10 in Osaka would like to receive partner's benefits as well, registration as Bronze partner is appreciated.

TOKYO	Partnership Category	Partnership Fee	Maximum No. of Participants	OSAKA	Partnership Category	Partnership Fee	Maximum No. of Participants
	BRONZE Partner	100,000 yen	40		BRONZE Partner	100,000 yen	20
	SILVER Partner	200,000 yen	60		SILVER Partner	200,000 yen	35
	GOLD Partner	300,000 yen	80				

NOTE : Maximum number of participants is 80 in Tokyo and 35 in Osaka.
 You are free to split up your guests between both days in Tokyo.
 You can only choose one partnership category per venue.

BENEFITS	Advanced registration <u>Registrations for non-partners will be accepted starting Sept. 4th.</u>
	Logo on AHK Japan homepage, wine list and flyer
	Roll up banner or panel
	Entrance tickets including logo
	Individual reception space <u>All Gold and Silver partners in Tokyo and 2 Silver partners in Osaka (first come first served) can make use of an individual reception space with own staff.</u>

パートナーシップ制度

それぞれ東京20名、大阪10名以上でのお申し込みにはパートナーの登録が必要です。

それ以下の人数のお申し込みで、パートナー特典をご希望の場合は、ブロンズパートナーをお申し込み下さい。

東京	種類	パートナー料	申込可能 最大参加人数	大阪	種類	パートナー料	申込可能 最大参加人数
	ブロンズ パートナー	100,000円	40名		ブロンズ パートナー	100,000円	20名
	シルバー パートナー	200,000円	60名		シルバー パートナー	200,000円	35名
	ゴールド パートナー	300,000円	80名				

特記： お申し込み可能な最大人数は東京80名、大阪35名です。
東京は人数を2日間に振り分けての参加も可能です。
1社からは1会場につき1パートナーのお申し込みのみ可能です。

パートナー 特典	一般申込に先駆けて優先予約可 <u>パートナー以外の方の申込受付開始は9月4日（水）からを予定しています。</u>
	在日ドイツ商工会議所のHPやワインリスト、フライヤーへ企業ロゴ掲載
	ロールアップバナーかパネルを掲示
	企業ロゴ入りの入場チケットの作成
	受付スペースを分けて用意 <u>東京のゴールド及びシルバーと大阪のシルバーパートナー（大阪は2社限定、先着順）は自社のスタッフによる受付対応も可能です。</u>

GERMAN WINE FESTIVAL 2018



Sparkling Wine

1 2015 Riesling Sekt

黄色味強く、オレンジマーマレードのような香り。重心は低く、リースリングらしいコクがあり、風格がある。モーゼル中流域リーザー村で造られる瓶内二次醗酵セクト

Brut ブリュット / 辛口

Mosel Weingut Axel Pauly

2 2016 „Hand in Hand“ Spätburgunder Rosé Sekt

赤味が強く、香りはおとなしい。酸味がしっかりとて、さっぱり飲みやすい。赤い果実の甘味が最後に舌に残る。アールのマイヤー・ネーゲルとバーデンのクルムプレンツェン所がコラボして造られたセクト

Brut ブリュット / 辛口

Ahr & Baden Meyer-Näkel & Klumpp

Red Wine

1 2013 Spätburgunder

明るい色調、赤い果実のジャムのような香り、優しい酸味、軽やかで、上品で複雑な味わい。鶏肉、豚肉、トマトソースなどに合わせ易い。フランケン地方、シュタインバッハ畑のシュベートブルグンダー（ピノ・ノワール）

Franken

Weingut Schloss Sommerhausen

2 2015 Frühburgunder

黒瓦色、透明感があり、微かに湿った木、草の香り、中程度の厚み、角の取れた優しい酸味、バランスのよい味わい。肉料理全般に合わせ易い。モーゼル地方の珍しいフリーブルグンダー（ピノ・マドレーヌ）

Mosel

Weingut Axel Pauly

3 2015 Pinot Noir

色は濃くおとなしい香り、しなやかな酸味、バランスのよい深いコクと味わい。牛肉、仔羊肉、鹿肉などジビエにも合う。バーデン地方のコクのあるシュベートブルグンダー（ピノ・ノワール）

Baden

Weingut Klumpp

White Wine

1 2017 Grüner Silvaner

やや緑がかったレモンイエロー、青草の香り、酸味が強く、すっきりと飲みやすい。食前酒として、最初のワインに相応しい。フランケンのボックスボーイテル瓶に入った軽やかなワイン

Dry 辛口

Franken Weingut Schloss Sommerhausen

2 2016 „purist“ Riesling

香りはおとなしく引き締まった酸味、重心は低い味わいは軽やかで、飲みやすい。後味としてやや舌に残る。モーゼル中流域リーザー村で造られる飲みやすいリースリング

Dry 辛口

Mosel Weingut Axel Pauly

3 2016 Riesling

柑橘系果実の香り、風格のある味わい、後味に舌上にやや残照を感じる。南ドイツ、バーデン地方のリースリング

Dry 辛口

Baden Weingut Klumpp

4 2016 Weißburgunder

色はやや緑がかったレモンイエロー、洋梨、スモモのような香り、酸味主体で爽やかなミネラル感豊かな味わい、中程度のコクがあり、バランスがよい。バーデン地方、最大35%勾配のキルヒベルク畑で収穫されたヴァイスブルグンダー（ピノ・ブラン）

Dry 辛口

Baden Weingut Klumpp

5 2015 „Schenkentrunk“ Gewürztraminer & Silvaner

華やかな香りと対照的に、おとなしい味わい。軽やかで最後にやや苦味が僅かに残る優しい甘味が美しい。蕎麦のような香りがするダグエルツトラミナーと軽やかなジルヴァーナーのブレンドで甘味も乗ったフランケンワイン

Semi Dry 中辛口

Franken Weingut Schloss Sommerhausen

www.hand-in-hand-wein.de
www.sommerhausen.com
www.wein-pauly.de
www.weingut-klumpp.com



REGISTRATION	TOKYO	OSAKA
Deadline and Cancellation Policy for Partnership	Sept. 2 nd (Mon.) After the above deadline: 100% of total fee / 9月3日以降のパートナーのキャンセル料: 100%	
Deadline and Cancellation Policy for Participation	Sept. 11 th (Wed.) Sept. 12 - 25 : 50% of total participation fee On or after Sept. 26 : 100% 9月12-25日のキャンセル料：参加費の50% 9月26日以降のキャンセル料：参加費の100%	Sept. 25 th (Wed.) Sept. 26 - Oct. 9 : 50% of total participation fee On or after Oct. 10 : 100% 9月26-10月9日のキャンセル料：参加費の50% 10月10日以降のキャンセル料：参加費の100%
Registration Link	AHK Japan Homepage: Partnership Registration https://japan.ahk.de/en/events/coming-events/msd-events-anmeldungen/german-wine-festival-2019/	
Contact	AHK Japan, Member Services, Sayoko Iwata, 03-5276-8720 / events@dihkj.or.jp	

