



WEINFREUNDE

GUTER WEIN. FÜR GUTE FREUNDE.

PRESSEINFORMATION

Köln, 23. Januar 2019

YouTube-Serie "Wine Chefs": Norditaliens Prestige-Wein fordert kraftvolle Kulinarik
Sterne Koch Tohru Nakamura begegnet Winzer Andrea Sartori und seinem vollmundigen Amarone

Die Zuschauer der neuen Folge der Webserie "Wine Chefs" von Weinfreunde.de, Onlineshop für Fachhandelsweine, werden ins eindrucksvolle Verona entführt. Sterne Koch Tohru Nakamura ist bei Grandseigneur Andrea Sartori vom Weinhaus Sartori in Norditalien zu Gast. Dort dreht sich für die beiden Kosmopoliten alles um den komplexen, harmonischen „Amarone della Valpolicella“ und die Kreation eines Gerichts, das den Wein optimal in Szene setzt. Wird es Tohru gelingen? Das erfahren die Zuschauer im vierten Teil der Serie "Wine Chefs", der ab sofort unter weinfreunde.de/wine-chefs verfügbar ist.

Andrea Sartori, der heute mit dem Weinhaus Sartori einen der letzten Familienbetriebe in der Region Verona anführt, versteht es, mit viel Geschick und Bewusstsein für Tradition den Erfolg des Betriebs fortzuführen. Das Weinhaus bietet eine breite Palette exzellenter Weine an, die jeden Wein-Liebhaber mit dem passenden Wein begeistert. Das Flaggschiff des Hauses ist der aus getrockneten Trauben gekelterte "Amarone della Valpolicella", der Protagonist der aktuellen Folge "Wine Chefs". Andrea Sartori ist gespannt darauf, wie es seinem Gast, Sterne Koch Tohru Nakamura gelingt, der opulenten roten Cuvée kulinarisch die Stirn zu bieten.

Tohru Nakamura, Sohn eines Japaners und einer Deutschen, wollte bereits in jungen Jahren Sterne Koch werden. Dazu lernte er im Hotel Königshof und arbeitete im "Vendôme" auf Schloss Bensberg, im "Oud Sluis" in den Niederlanden und im "Ishikawa" in Tokio. Nakamura erreichte sein Ziel und darf sich heute Küchenchef des Münchener Top-Restaurants "Werneckhof by Geisel" nennen, das mit zwei Michelin Sternen und 18 Gault Millau Punkten



WEINFREUNDE

GUTER WEIN. FÜR GUTE FREUNDE.

ausgezeichnet ist. Der Münchener will bei "Wine Chefs" mit einem butterzarten Rinderkotelett, einer schmackhafter Oliven-Tapenade und einem nussigen Puntarella-Salat nicht nur dem „Amarone della Valpolicella“ ein Kompliment machen, sondern auch Winzer Andrea Sartori selbst begeistern. Vom Ergebnis der herausfordernden Symbiose aus Winzerhandwerk und Kochkunst können sich die Zuschauer ab sofort auf weinfreunde.de/wine-chefs überzeugen.

Produziert von Endemol Shine Germany, begleitet vom "Kitchen Impossible"-Team

Der Koch und der Winzer - das sind besondere Charaktere, geprägt von Leidenschaft und Fachwissen, voller Emotionen und Hingabe für ihre Berufung. Die Webserie "Wine Chefs" fängt diese einzigartigen Paarungen hautnah ein und stellt die Weine und deren kulinarische Begleitung in den Mittelpunkt. Max Strohe und Andreas Hiss an der Mosel, Hans Neuner und die Familie Perrin in der Provence, Alexander Herrmann und Philipp David Catoir in der Pfalz und jetzt Tohru Nakamura und Andrea Sartori in Norditalien - in jeder Folge kommen die unterschiedlichen Persönlichkeiten von Winzer, Wein und Koch wunderbar zum Ausdruck. Entwickelt und produziert wurde "Wine Chefs" von Endemol Shine Germany. Das Team von "Kitchen Impossible" begleitete die Protagonisten und machte Sterneköche und Winzer im wahrsten Sinne zu "Weinfreunden".

3.002 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

| *Bildmaterial auf Anfrage verfügbar.*

Social Media Version

Großartige Symbiose in der aktuellen Folge unserer Webserie „Wine Chefs“: Der Münchner Sternekoch Tohru Nakamura ist bei Andrea Sartori vom Weinhaus Sartori in Verona zu Besuch. Für den wundervollen „Amarone della Valpolicella“ zaubert Nakamura ein herrliches Gericht aus butterzartem Rinderkotelett mit Oliven-Tapenade und nussigem Puntarella-Salat. Jetzt auf wine-chefs.de Kochkunst, Leidenschaft und Winzerhandwerk erleben.

426 Zeichen (inkl. Leerzeichen)



WEINFREUNDE

GUTER WEIN. FÜR GUTE FREUNDE.

Produktions-Infos

Idee und Konzept:	Endemol Shine Germany
Storytelling:	Endemol Shine Germany, Weinfreunde und REWE digital
Produktion:	Endemol Shine Germany
Executive Producer:	Sven Steffensmeier
Regie:	Livio Ponzetta, Kim Lars Theibach
Marketing:	Daniel Münster und das Weinfreunde-Team
Social Media:	Weinfreunde
PR und Presse:	Andreas Wegner, REWE digital
Folge 4:	Wine Chefs: Tohru Nakamura und Andrea Sartori Live auf weinfreunde.de/wine-chefs

Links und Hashtags

Webshop:	https://www.weinfreunde.de
YouTube:	https://www.youtube.com/weinfreunde
Facebook:	https://www.facebook.com/weinfreunde.de
REWE digital:	http://www.rewe-digital.com

#WineChefs #Weinfreunde

ÜBER WEINFREUNDE

Weinfreunde.de ergänzt die Weinkompetenz der REWE auf Fachhandelsebene. Auf der Webseite finden weinbegeisterte Kunden einfach und schnell den passenden Wein für jeden Anlass und Geschmack. Das Sortiment bietet alles an, was das Herz begehrt: Das Angebot reicht von spritzig-frischen sowie harmonischen Weißweinen aus Deutschland und Spanien über fruchtigen und leichten Rosé aus Frankreich und Italien bis hin zu kraftvollen und charaktervollen Rotweinen aus Spanien, Frankreich oder Italien. Auch edle Champagner und Schaumweine können bei Weinfreunde.de bezogen werden – in einem Sortiment aus rund 1.000 Weinen findet jeder weinaffine Kunde die für ihn passenden Weine sowie spannende Neuentdeckungen.

Die Bestellung ist sehr einfach: Lieblingsweine in den Warenkorb legen, Lieferadresse wählen und zurücklehnen – DHL liefert die Weine innerhalb von drei bis fünf Werktagen



WEINFREUNDE

GUTER WEIN. FÜR GUTE FREUNDE.

bequem an die Haustür. Die Kunden haben bei der Zahlung die Auswahl zwischen Lastschrift, PayPal, Kreditkarte oder Kauf auf Rechnung. Ab 59 Euro pro Bestellung entfallen die Versandkosten.

Seit Juli 2018 sammeln Kunden der Weinfreunde mit jedem Einkauf auch PAYBACK-Punkte.

Für Rückfragen:

Weinfreunde Unternehmenskommunikation

c/o REWE digital

Andreas Wegner

Presse- und PR-Manager

presse@weinfreunde.de