



JAPAN – HEIMAT DES SAKE



SOMMELIÈRE DINNER

mit Gast-Sommelière Julia Lutter
am 13. September 2025 um 19 Uhr

Thema: Sake



Julia Lutter ist Sake-Spezialistin aus Leidenschaft. In Niederbayern geboren und aufgewachsen, absolvierte sie nach dem Abitur eine klassische Ausbildung zur Hotelfachfrau im Althoff Hotel am Schlossgarten in Stuttgart. Ihr beruflicher Werdegang führte sie zu namhaften Betrieben, wie das Arlberg Hospiz Hotel, das Steigenberger Hotel Graf Zeppelin zusammen mit Anton Gschwendtner, den Königshof in München oder **Geisels Werneckhof, wo sie als Maître-Sommelière 6 Jahre mit Tohru Nakamura arbeitete.** Durch den japanischen Einfluss des Küchenchefs, wurde ihre Liebe zu Sake entfacht. Ihr Sake-Wissen vertiefte sie durch Weiterbildungen, wie den WSET Level 3 Award in Sake in 2018 und das J.S.A. Sake Diploma in 2019. **Zuletzt übernahm sie die Restaurantleitung im Victor's Fine Dining by Christian Bau, der mit drei Michelin Sternen ausgezeichnet ist.** Heute ist sie wichtiger Teil des UENO Gourmet Teams und betreut Kunden aus Gastronomie, Hotellerie und Handel in Bayern und Österreich mit Schulungen, Karten- und Verkaufsregalgestaltung, Sake-Pairing Vorschlägen und dem Moderieren und Organisieren von Sake-Food Events.

Am 13. September lässt uns Julia Lutter in ihre Sake-Welt eintauchen und enthüllt uns ein paar ihrer japanischen Lieblingstropfen.

Genießen Sie ein 4-Gang Gourmetmenü mit japanischen Akzenten von Florian Behl, Moderation von Gastgeber-Sommelière Melanie Behl und den ausgewählten Sake-Spezialitäten von Gast-Sommelière Julia Lutter

Inklusivleistungen

- Aperitif
- Sämtliche Sake während des Menüs
- Weine Behl Linie 1 Cuvée Weiß & Rot
- Mineralwasser, Espresso
- 4-Gang Gourmetmenü passend zum Thema
- Amuse Bouche & Petits Fours
- Moderation der Sommelieren

160,00 € pro Person

Arrangementpreis Sommelière Dinner:

Jeweils bei Belegung mit 2 Personen

205,00 € pro Person im Doppelzimmer Comfort
215,00 € pro Person im Doppelzimmer Premium
235,00 € pro Person in der Suite
220,00 € im Einzelzimmer



ÜBER DAS SOMMELIÈRE-DINNER:



Die Idee ein „Sommelière-Dinner“ zu veranstalten kam mir während meiner Jury-Tätigkeit am Verkostungstisch. In der vergangenen Zeit durfte ich so viele großartige Persönlichkeiten aus der Weinwelt kennenlernen voller Ideen und Leidenschaft. Mit dem „Sommelière Dinner“ möchte ich die „feminine“ Seite der Weinwelt vorstellen und den Sommelieren eine Bühne darbieten, um den eigenen Bekanntheitsgrad zu steigern. Außerdem möchte ich gerne den **Wine Saves Life e.V.** unterstützen, welcher eine lebenswichtige Aufgabe erfüllt und bedürftigen Kindern und Jugendlichen hilft. www.winesaveslife.de

Pro verkauftem Platz spenden wir 10 € an Wine Saves Life e.V.