

## ANA bietet ihren Gästen einen Luxus-Weinkeller auf Reiseflughöhe

- Die 5-Sterne-Airline erneuert ihr Weinangebot mit 54 neuen Weinen und zwei neuen Sakes.
- Einführung von Champagner in der innerjapanischen Premium Class.
- Der japanische Carrier wird mit dem ersten Platz für „Best International First-Class Wines on the Wing“ ausgezeichnet.

Tokio, Frankfurt (10. August 2018)

**ANA, größte japanische Airline und Mitglied der Star Alliance, hat weiter am Weinangebot an Bord gefeilt und die Getränkekarte um neue japanische Sakes erweitert. Die neue, mit viel Liebe zum Detail getroffene, Auswahl bereichert die preisgekrönte Weinkarte der 5-Sterne-Airline weiter. ANA will ihren Passagieren auch in dieser Hinsicht ein Reiseerlebnis auf allerhöchstem Qualitätsniveau bieten.**

„Wir fühlen uns geehrt, eine der besten Weinauswahlen der Welt zu kuratieren“, erklärte dazu Yutaka Ito, Executive Vice President der ANA. „Unsere hervorragende Auswahl an edlen Weinen erfüllt und übertrifft die Bedürfnisse der Kunden und ergänzt unser hochwertiges Catering-Angebot an Bord. Ziel ist es, ANA zum besten Weinkeller am Himmel zu machen.“

Die Auswahl der neuen Weine begann im August 2017 mit der Begutachtung von rund 2.800 Weinen aus 18 verschiedenen Ländern. 30 Experten aus aller Welt kamen im Anschluss zu einer Blindverkostung von rund 200 Weinen zusammen. Auch zwei neue Sommeliers waren dabei: Olivier Poussier, der im Jahr 2000 zum besten Sommelier der Welt gewählt wurde, und Satoru Mori, Executive Sommelier des Conrad Hotels in Tokio.

Bei der Blindverkostung wurden 54 Weine aus verschiedenen Regionen ausgewählt, darunter Japan, Europa, Nord- und Südamerika, Ozeanien und Südafrika. 28 davon werden an Bord gereicht, 26 in den Lounges der ANA. Spezielle Cuvées unter dem Label der Airline werden in der internationalen First Class, der Premium Economy und der Economy Class angeboten. Neu führte die Airline auch Champagner für ihre Premium Class auf innerjapanischen Strecken ein.

ANA erhielt vor einigen Tagen übrigens auch die höchste Auszeichnung „Top International First Class Wines of the Wing“ bei der jährlichen „Wines on the Wing Airline Wine Competition“ des Magazins Global Traveler für Geschäfts- und Luxusreisende. Dabei verkosteten die 23 Juroren Weine verschiedener Airlines aus der First Class und Business Class.

Die Passagiere der ANA können nun auf ihrem Flug preisgekrönte Tropfen genießen wie den Champagner Krug 2004 (erster Platz in der Kategorie Champagne and Sparkling Wines International First Class), den Nielson by Byron Santa Barbara County Chardonnay 2015 (dritter Platz bei den White Wines International First Class), den Chassagne-Montrachet 1er cru „Morgeot“ Maison Louis Latour 2015 (zweiter Platz bei den Red Wines International First Class) oder den Champagner Duval-Leroy Brut Réserve (dritter Platz bei den Champagnes International Business Class).

Nicht nur die Weinauswahl der ANA wurde komplettiert, auch das Sake-Menü wird ab September um Aramasa No. 6 ANA-Typ Junmai Namazake und den Noguchi Naohiko Sake „Yamahai Ginjo“ für die Business Class erweitert. Die neue Wein- und Sake-Auswahl bietet den ANA-Passagieren eine Vielzahl neuer Facetten für ein qualitativ äußerst hochwertiges Reiseerlebnis.

**Über ANA:**

ANA, die größte Fluggesellschaft Japans und Mitglied in der Star Alliance, bietet auf ihren Flügen ein mehrfach ausgezeichnetes Bordprodukt, innovative Technik und erstklassigen Service. Damit ist auf den insgesamt 116 innerjapanischen und 85 internationalen Strecken ein Reiseerlebnis der Extraklasse garantiert. Neben Paris, London und Brüssel verbindet die Airline auch die deutschen Städte Frankfurt, München und Düsseldorf im Direktflug mit Tokio. Einmal täglich hebt der ANA-Dreamliner in der Langversion 787-9 jeweils in München und in Düsseldorf nach Tokio ab. Ab Frankfurt startet zweimal am Tag eine moderne Boeing 777 mit Vierklassenkonfiguration in Richtung Japan. Als eine von nur sehr wenigen Airlines weltweit wurde ANA auch 2018 im sechsten Jahr in Folge wieder mit dem höchsten Skytrax-Ranking von fünf Sternen ausgezeichnet.

**Pressekontakt:**

BPRC Burkard PR Consulting

**Matthias Burkard**Telefon: 089 – 171 000 602  
burkard@bprc.de

ANA Deutschland

**Hiroshi Goto,  
Maria Petalidou**Telefon: 069 - 29 976 - 0  
www.anaskyweb.com