

GENUSS JOURNAL

AUSGABE 02.2009

für feine Lebensart

TABAKNEWS

EVENTS, AKTIONEN,
KUNST UND MEHR

KÖCHE & KÜCHE

NEUES AUS DER WELT
DES GENUSSES

AUS DER GETRÄNKEWELT

VON MENSCHEN, TRENDS
UND GUTEN DRINKS

TOSCANO ZIGARREN

DER STICK FÜR
DIE GANZ HARTEN
MÄNNER

HELMUT ZIERL

DER SUNNYBOY UNTER DEUTSCHLANDS
FERNSEHPROMINENZ ÜBERS KOCHEN UND
GUTES ESSEN, SEINE LIEBE ZUM
NORDEN UND WARUM ER
LIEBER FERNSEHEN
MACHT ALS THEATER

Großes
Gewinnspiel
im Heft!

Machen Sie mit
& gewinnen Sie

Getränke: *News aus aller Welt*

TRADITION IN NEUEM GEWAND, WEIBLICHE SENSORIK, NÜTZLICHES SET, RUHM UND EHRE FÜR MOSEL UND RHEINGAU, INNOVATION DURCH TECHNIK



EIN EXKLUSIVER LUGANA VON BERTANI

Das neueste Produkt von Bertani ist der Lugana Le Quaiare. Dieser Wein ist Ausdruck einer besonderen Kleinlage im Anbaugebiet des Lugana, die den Bertani-Technikern schon seit längerer Zeit wegen ihrer außergewöhnlichen Traubenqualität aufgefallen ist. Der neue Wein zeigt Fruchstanz und Harmonie, Frucht und Frische, Mineralität und großes Lagerpotential, ganz so wie es dem Stil und den Qualitätsansprüchen des Hauses Bertani entspricht. In exklusiver Aufmachung für ca. 9,90 Euro. www.bertani.net

PORSCHE DESIGN FÜR *Veuve Clicquot*

Der Veuve Clicquot Ice Cube ist ein ebenso stylicher wie funktionaler mobiler Champagnerkühler. Er entstand in Zusammenarbeit mit dem Porsche Design Studio. Seine leuchtend gelbe Farbe steht für die seit jeher hohe Designaffinität und Innovationskraft dieses Champagnerhauses. Das legendäre gelbe Etikett auf der Flasche der Witwe hatte seinen ersten Auftritt bereits im Jahr 1870 und setzte somit Maßstäbe in Sachen Produkt-Design. Mit seinem zeitlosen Design ist der Ice Cube die perfekte Verkörperung der Champagnerphilosophie von Veuve Clicquot. Der Inhalt des Yellow Label wird aus etwa 50-60 verschiedenen Crus kreiert mit einem Anteil von 25-30% an wertvollen Reserve-Weinen.



RENAISSANCE DES RETSINA

15 Minuten vom Flughafen Athen entfernt, in Mesogaia, im geschichtsträchtigen Attica in der Nähe des Tempels der Artemis, produziert die Familie Papagiannakos seit 1919 Wein. Vater Papagiannakos war einer der größten Retsina-Produzenten Griechenlands. In den 60er Jahren hat sich die jüngere Generation den neueren Methoden des Weinbaus geöffnet ohne die Tradition zu verleugnen.



Heute ist die Familie führend in den modernen Techniken des Weinbaus mit wunderbar frischen, fein ausbalancierten Weißweinen wie dem einfachen Landwein Savatiano Papagiannakos. Die Kellerei ist nach den neuesten Erkenntnissen der bioklimatischen Architektur ausgerichtet. Und was für die Freunde des Retsina erfreulich ist, auch dieser Wein hat endlich eine Geschmacksrenaissance erlebt. Der Retsina of Mesogaia, aus Savatiano Trauben und dem Harz von Attica-Pinien ist ein wunderschöner erfrischender Wein, der mit dem traditionellen Retsina-Geschmack keine Ähnlichkeit mehr hat. Das Geheimnis: Auf 1000 Kilo Trauben kommen gerade mal 500 Gramm Harz, ein Viertel von der früheren Mischung. www.papagiannakos.gr

