



Champagne Gosset

Frucht, Eleganz und Körper

Für die Cuvées von Champagne Gosset setzt Jean-Pierre Mareigner, der Kellermeister, vor allem auf frische, elegante und säurebetonte Weine, wie sie die Chardonnay-Traube liefert, und auf einen hohen Anteil von Pinot Noir, der viel Körper und gute Alterungsfähigkeit beiträgt. Die Weine dazu stammen ausschließlich von Grand-Cru- und Premier-Cru-Lagen der Montagne de Reims, der Côte des Blancs und des Grande Vallée de la Marne.

Champagne Gosset verzichtet vollständig auf die malolaktische Gärung, den Milchsäureabbau, und damit auf eine Form des biologischen Säureabbaus, bei dem die stärkere Apfelsäure in milde Milchsäure umgewandelt wird, um den Säuregehalt des Weines zu senken. Es handelt sich dabei nicht um eine echte Gärung, da kein Alkohol entsteht, sondern lediglich Kohlensäure freigesetzt wird.

Ein niedriger Säuregehalt ist bei den Champagner-Qualitäten von Gosset bewusst nicht gewünscht. Im Gegenteil: Die Champagner sollen ihre Säurestruktur bewahren – und mit ihr Kraft, Frische und Fruchtigkeit. Der Verzicht auf die malolaktische Gärung bewirkt auch eine verlängerte zweite Gärung in der Flasche. Dadurch werden die Perlen feiner, filigraner, deren Anzahl wird jedoch keineswegs geringer.

Champagne Gosset, der Wein unter den Champagnern, ist der perfekte Begleiter eines kompletten Menüs, vom Aperitif bis zum Käse und Dessert.

www.champagne-gosset.com

Ice-Breaker

Die Coeur de Cognac Box, die ab Dezember von Rémy Martin angeboten wird, enthält verschiedene Designobjekte, die für den Genuss von Coeur de Cognac auf gestoßenem Eis unentbehrlich sind. Zu der Box gehören eine Karaffe Coeur de Cognac und ein Set, bestehend aus einem Etui für den Dekanter, einem eleganten Eiswürfelbeutel und einem »Eisbrecher-Löffel« aus versilbertem Metall, mit dem man das Eis zerkleinern kann. Beutel und Etui sind in Aprikosenfarben gehalten, passend zum Genuss von Coeur de Cognac, der an reife Sommerfrüchte erinnert.



Rémy Martin hat

Coeur de Cognac im letzten Jahr auf den deutschen Markt gebracht. Seitdem hat das Produkt alle Absatzerwartungen übertroffen. Der neue Cognac von Rémy Martin ist eine besonders weiche und fruchtige Komposition und begeistert männliche wie weibliche Connaissseure. Gestoßenes Eis passt wunderbar zum Coeur de Cognac. Es komplettiert das Aroma und betont den milden, samtigen Abgang. Deshalb hat Coeur de Cognac das Eis zu seinem unverzichtbaren Verbündeten gemacht.

Das limitierte Coeur de Cognac Geschenkset enthält:

- eine Karaffe Coeur de Cognac
- ein aprikosenfarbenes Etui für die Karaffe
- einen versilberten Metalllöffel, der »das Eis bricht« und sich ergonomisch an die Flasche schmiegt
- einen aprikosenfarbenen Beutel für das gestoßene Eis

Das Set ist auf 100 Stück limitiert und ab Dezember im ausgewählten Handel erhältlich.

UVP pro Set: 90 Euro

Mehr Informationen unter www.coeurdecognac.com

Süße Leidenschaft – Lindor Kugeln

Samtrote Blüten, PS und roter Lack oder verführerische Lippen en rouge – Rot kennt keine Kompromisse und fesselt den Blick. Die roten Klassiker von Lindt betören dazu mit ihrem Geschmack. Unendlich zart schmelzend und eine Verführung für die Sinne sind die Lindor Kugeln von Lindt.



Süße Botschafter



Schokoladengenuss aus Tradition

Seit Jahrzehnten verwöhnt das SCHLOSS FUSCHL RESORT seine Gäste mit (s)einem süßen Geheimnis aus der Küche des Chef-Pâtissiers Max Kollenz: Das Originalrezept gehört in der Tat zu den äußerst streng gehüteten Geheimnissen im Schloss.

Doch so viel sei verraten: »Man nehme ... feinste Bitterschokolade, erlesene Wachauer Marillenmarmelade, kombiniere diese u.a. mit gerührter Trüffelcreme und verfeinert die Torte mit Marc de Champagne und ...« Warum die Fuschl Torte im Vergleich zu anderen Torten so saftig ist? Das bleibt uns auch weiterhin verborgen. Selbstverständlich wird die Schloss Fuschl Torte aus reinen Naturprodukten, ohne Konservierungsmittel und nur mit den allerbesten Rohstoffen zubereitet.

Die Hotelgäste finden die Schloss Fuschl Torte zum Frühstück und in der Schloss Bar und können sie auch in zwei Größen im Schloss Ladl, wohl verpackt im Holz-Schatzkästchen, für die Heimfahrt erwerben. Der süße Gruß aus Fuschl ist auch per Post erhältlich. Als repräsentatives und individuelles Geschenk für Firmen oder Freunde platziert der Pâtissier ein essbares Logo oder einen individuellen Schriftzug. www.schlossladl.at

