

SHORT

Kraftvoll



Zum Käse oder zum Dessert gibt es einfach nichts Besseres.

Lagenlois. Die Familie Steininger aus Lagenlois hat mit dem Grüner Veltliner Kraftvoll einen außergewöhnlichen Likörwein geschaffen. Ähnlich wie bei Portwein erfolgt die Pressung durch das Treten der Trauben mit den Füßen. Anschließend erfolgt die natürliche Gärung in gebrauchten Barriquefässern, die dann durch die Beigabe von Zucker und hauseigenem Weinbrand gestoppt wird. Der Likörwein entwickelte sich danach fünf Jahre lang im Fass. Die natürliche Süße und der Extrakt der Traube spiegeln sich im Glas wider.

Real Joy



Appleton-Master-Blenderin Joy Spence mit ihrer Jubiläumsedition.

Jamaika. Im „Appleton Estate Joy Anniversary Blend Aged 25 Years“ spiegelt sich die ganze Leidenschaft der Master-Blenderin für Rum wider und macht ihn zu einer bemerkenswerten Spirituose. Die komplexen Geschmacksnoten aus fruchtigen und würzigen Nuancen untermalen den Geist der Master-Blenderin Joy Spence: „Ich hatte die Vision, einen Rum zu mischen, an dem ich gern nippen würde, wenn ich in meinem Garten sitze und beobachte, wie sich die Farben in den warmen Strahlen des jamaikanischen Sonnenuntergangs verändern.“

Annabel's Pop-up



Für ihre Pop-up-Bar hat sich Annabel Loebell Bert Jachmann angelacht.

Wien. „Meine Pop-up-Bar ist ein Refugium mitten in der Stadt – für klassische Drinks, gute Gespräche und unbeschwertes Lebensgefühl, inspiriert von den 60er-Jahren“, erklärt Annabel Loebell das Konzept ihrer Pop-up-Bar, die von 1. bis 23. Dezember im ehemaligen Café Griensteidl am Michaelerplatz öffnet. Optisches Highlight ist das überdimensionale Vintage-Apotheker-Regal als Rückwand der Bar, das mit einem Augenzwinkern vorweihnachtlich in Szene gesetzt wurde.



© beigestellt (2)



Angesagte Cocktails bekommen mit Grand Marnier einen zusätzlichen Twist. Es ist eine Kombination aus karibischer Leichtigkeit und der profunden Tiefe eines edlen Cognacs.“

Patrick Raguenaud ist nicht nur für die gleichbleibende Qualität des Cordon Rouge verantwortlich, er kreiert auch rare Spezialitäten.

Mit Sonne und *Esprit*

Grand Marnier hat viel Geschmack und eine außergewöhnliche Geschichte.

Paris. Orangenliköre gibt es viele. Feine Cognacs auch. Doch die Kombination aus beidem macht Grand Marnier zu einem einzigartigen Likör. Und das schon seit Jahrhunderten. Bereits in den 1880er-Jahren genießt man in den Pariser Salons und Kaffeehäusern dieses verführerische Getränk. Heute ist Grand Marnier auch in trendigen Bars gefragt, denn junge Barkeeper haben entdeckt, dass sich dieser Traditionslikör auch hervorragend zum Mixen von Cocktails eignet.

Zu Gast im eleganten Schloss

Die Geschichte der französischen Kultmarke Gran Marnier ist außergewöhnlich. Davon können jene glücklichen Genießer berichten, die einmal eine Soirée auf dem zauberhaften Schloss de Bourg-Charente in Cognac genießen durften. Zuvor steht zumeist ein Besuch der

Destillerie am Programm, die nur ein paar Schritte entfernt liegt. Der Masterblender Patrick Raguenaud ist bereits seit 15 Jahren an Bord

„Das Aroma unserer Bitter-orangen ist einzigartig und absolut verführerisch.“

PATRICK RAGUENAUD

und für die Auswahl der passenden Cognacs verantwortlich. Er überwacht hier auch die Mazeration der getrockneten Schalen der karibischen Bitterorangen: „Das einzig-

artige Aroma der Bitterorangen hat schon vor 150 Jahre viele Genießer begeistert. Aber Gründer Louis-Alexandre Marnier war auch ein Liebhaber von hochwertigen Cognacs. Also begnügte er sich nicht damit, einen simplen Orangenlikör herzustellen, sondern hat das Beste zweier Welten zu einem großen Likör vermählt.“

Barkeeper lieben das Aroma

Sowohl bei leichten Drinks wie Grand Tonic als auch beim angesagten Old Fashioned (Foto) macht sich der „normale“ Grand Marnier Cordon Rouge ganz hervorragend. Grand Marnier stellt dazu noch kleine Mengen von ausgesuchten Spezialitäten wie die „Cuvée Centenaire“, den „1880“ oder die „Quintessence“ her, bei denen der Anteil und die Güte der ausgesuchten Cognacs noch etwas höher



angesiedelt ist. Die Mengen dieser exklusiven Spezialitäten sind natürlich sehr gering. Darf man eine dieser Raritäten einmal verkosten, genießt man sie natürlich pur oder on the rocks. Santé! (ws)

Campari Feines Leder und edle Spirituosen passen gut zusammen – in einer eleganten Kofferbar

Diese Bar geht gern auf Reisen

Wien. Manchmal will man auch an außergewöhnlichen Orten außergewöhnliche Drinks genießen. Kein Problem, wenn man eine mobile Bar hat. Wenn es sich um wirklich gute Spirituosen handelt, sollte auch der Rahmen – sprich die Bar – etwas Besonderes sein. Also hat sich Campari Austria mit dem Wiener Traditionsunternehmen Scheer zusammengetan, um eine Kofferbar zu entwickeln. Die „Finest Selection Kofferbar“ sticht durch ihre aufwendige Verarbeitung und funktionale Details hervor.

Ein weiteres Highlight neben der Ausstattung liegt in den verarbeiteten Materialien wie dem italienischen Wasserbüffel-Leder,

das den Vollholzkörper überzieht. In dieser Bar können nicht nur Getränke, Gläser und Barzubehör stilvoll aufbewahrt, sondern auch jederzeit kühle Drinks gemixt werden. So enthält die Kofferbar eine ausziehbare Arbeitsfläche mit raffinierter Corian-Einlage. Eine Hängevorrichtung für Nosinggläser gewährt eine sichere Aufbewahrung. Zwei Laden für Zubehör, ein Wabenelement für die Lagerung von bis zu 17 Flaschen und ein Schiebefach zur optimalen Temperierung von Flaschen runden das funktionale Design dieser Kofferbar ab. In den nächsten Monaten tourt Campari mit der mobilen Kofferbar durch ganz Österreich. (ws)



Michael Brauneis (Key Account) und Simone Edler (Geschäftsführerin) von Campari Austria präsentieren mit Markus Scheer die edelste mobile Bar, die je geschaffen wurde.