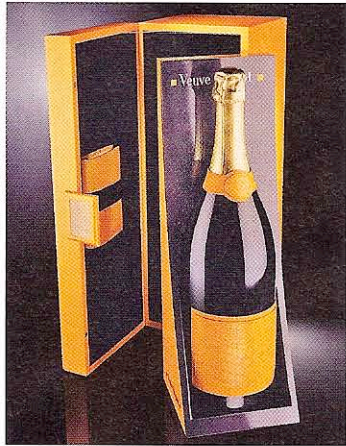


Wussten Sie, dass...

...grosse Flaschen nicht nur mehr, sondern auch den besseren Inhalt haben? Das gilt sowohl für Wein als auch für Champagner. Entscheidend ist die mit eingeschlossene Sauerstoffmenge, die bei zunehmender Flaschengrösse immer kleiner wird. Das verlangsamt den Oxidationsprozess so sehr, dass zum Beispiel Champagner bis zu 15 Jahre gelagert werden kann. Das diesbezügliche Nonplusultra hat Veuve Clicquot als Hommage an die legendäre gelbe Etikette kreiert. Vom exklusiven Yello-boam in der Dreiliterflasche gibts nur 3600 Stück. Sie sind handgefertigt, die Etiketten aus kostbarem Leder und die Verschlussfolie sowie die Capsule aus 24-Karat-Gold. ★ 2500 Fr. bei Globus



NEUE PRODUKTE

1 Würzig. Dass Edelschokolade ein wunderbarer Aromaträger ist, zeigen die trendigen Kreationen mit Gewürzen und Fruchtnoten der Confiserie Honold in Zürich. Köstlicher Scharfmacher: die Pavé glacé mit rosa Pfeffer. ★ 90 g 14 Fr., www.honold.ch

2 Eiskalt. Die neue Festtags-Sorbet-Création von Mövenpick ist mit zwei Champagnerqualitäten gemacht. Grand Cru für Eleganz und Ausgewogenheit und Premier Cru für die Kraft. Unterstrichen wird die prickelnde Note mit einem Coulis de Marc de Champagne. ★ 500 ml ca. 12 Fr. inkl. Rezeptideen. Erhältlich bis Anfang Januar

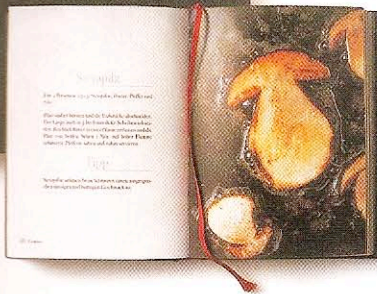
3 Auserlesen. Geniesserinnen werden das kleine feine Sortiment von Seasons-Tea lieben. Zur Auswahl stehen elf Teespezialitäten, grüne, weisse, schwarze, Kräuter- und Teemischungen. Darunter: edler Jade Oolong und die japanische Grünteerartität Gyokuro. Mit präzisen Angaben zur Zubereitung. ★ www.delicatum.ch



KOCHBIBEL

Immer mehr Hobbyköchinnen zelebrieren ihre Leidenschaft immer gekonnter. Dies nicht zuletzt dank Kochbüchern wie «Die Basis» von Filip Verheyden (Autor) und Tony Le Duc (Fotos). Nun kommt das zweite Buch der Belgier auf den Markt – und auch «Das Produkt» hat das Zeug zum Klassiker: Diesmal geht es um die hohe Kunst, wie man Zutaten bestmöglich zubereitet. ★ Filip Verheyden: Das Produkt. Verlag Homarus, ca. 45 Fr.

Die Basis



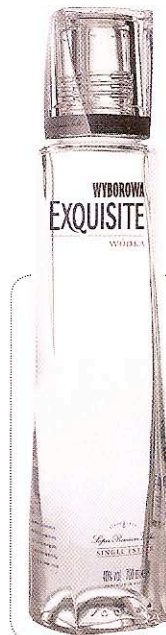
HOT COF

Der Lavazza-Kunstkalender 2008, inszeniert vom grossen schottischen Fotografen Finlay McKay, huldigt der Weiblichkeit und dem Kaffee mit dem Thema «The most majestic espresso experience». Der grossformatige Kalender kann unter www.lavazza.com gewonnen werden, das Tischformat ist gratis. ★ Lavazza-Pressestelle, 6374 Buochs, solange Vorrat



Wodkatipp

Der Beste. Der Single Estate Super Premium Vodka von Wyborowa Exquisite ist ohne Konkurrenz. Gebrannt wird das Edelwässerchen aus einer speziellen Roggenvarietät, die im Westen Polens angebaut wird. Die Flasche wurde vom renommierten Architekten Frank O. Gehry gestaltet. Aficionados trinken einen Wodka dieser Qualität übrigens pur. Und falls überhaupt gekühlt, dann nur leicht. ★ Ca. 55 Fr.



UP date

Afternoon Tea. Müde vom Weihnachtsshopping? Im Carlton Restaurant & Bar in Zürich kann man sich bei Pianomusik und Teedegustation mit typisch britischen Köstlichkeiten wie Scones und Raisincake wunderbar stärken. ★ Mi-Sa 14.30–17.30 Uhr. Reservation Tel. 044 227 19 19, info@carlton.ch **Sauber, Schumi.** Für die weltweite Kampagne «Kein Alkohol am Steuer» im Januar 2008 von Bacardi, dem weltweit grössten Spirituosenhersteller in Privatbesitz, konnte Ex-Formel-1-Pilot Michael Schumacher als Botschafter gewonnen werden. Er wird sich mit Bacardi für einen verantwortungsbewussten Umgang mit Alkohol einsetzen.