

HEITER BIS GLÜCKLICH DIE ZEITMAGAZIN-ENTDECKUNGEN DER WOCHE

HEITER



Müffende Wohnungen müssen nicht sein, dank duftender SEIFENBLASEN des Pariser Parfumeurs Francis Kurkdjian, zum Beispiel in Minze



Winterschuhe sehen oft nach Holzfüßen aus – nicht aber diese BOOTS von Acne: warme Füße, großer Auftritt



Den 20. WELTKINDERTAG feiern »Children For A Better World« und Hermès am 19. 11. mit einem Fest der Farbe in München: Kinder machen Kunst, und diese Kunst kann man als Postkarten kaufen (www.children.de)



Mit dem Rad fuhr TILDA SWINTON an der Mauer entlang – 1988 und 2009. Davon erzählt der Film »The Invisible Frame«. Bis zum 20. 12. jeden Sonntag im Berliner Arsenal-Kino – oder auf DVD



Wollmützen machen einen schnell zum Schlumpf – mit den Mützen von Rike Feurstein sieht man eher aus wie Audrey Hepburn (www.rikefeurstein.com)



Kaugummi waren gestern – heute gibt es die JEWELBERRY BOX mit kleinen, schönen Schmuckstücken (hängt zum Beispiel im Hey Luigi in München)

Die Kunst des Bücher-machens: Im Lausanner Musée de L'Elysée zeigt der Steidl-Verlag, wie aus einer guten Idee ein schönes Buch werden kann (bis 21. 2. 2010)



»Um Glück zu empfinden, muss man sich daran laben können.«

Aus: »Am Tisch. Die kulinarische Bohème oder Die Entdeckung der Lebenslust« von Susanne Kippenberger. Ein Buch über die Pioniere guter Küche mit Rezepten von Julia Child, Vincent Klink und Daniel Spoerri. Erschienen im Berlin Verlag

cookies

In dieser Woche feiert der Berliner Club COOKIES sein 15-jähriges Bestehen. Dazu erscheint die CD »Cookies Berlin 1994–2009 – our dancing memories«

Das DAUMENKINO zu David Nicholls' Roman »Zwei an einem Tag« gab's auf der Buchmesse. Online zu sehen unter www.keinundaber.ch



GLÜCKLICH

VON DER IMMER WÄHRENDEN SUCHE NACH PERFEKTION

DIE RAFFINESSE

GLENMORANGIE
*The Lasanta**The Quinta Ruban**The Nectar d'Or*

LÄNGST gelten die Whisky-Creature von Glenmorangie als die gefeierten Pioniere des Extra Maturing, dem Nachreifen des Whiskys in besonderen Fässern, die noch immer den delikaten Geschmack bester Weine verströmen. So viel Ruhm verpflichtet dazu, einmal geschaffenes immer weiter zu perfektionieren. Aber auch dazu, große Traditionen in die Zukunft zu führen.

Der Ausbau von The Original zur Extra Matured Range erfordert höchste Präzision. Das Nachreifen des zehnjährigen Whiskys erfolgt in drei verschiedenen Fass-typen und dauert rund zwei Jahre. Nur durch höchste Sorgfalt und das einzigartige Fingerspitzengefühl unserer Creatureure gelingt es, den Stil des Hauses – The Original – zu erhalten und auf dessen Basis drei neue Charaktere zu kreieren: The Lasanta, The Quinta Ruban und The Nectar d'Or.

Während Ex-Sherry-Fässer in The Lasanta für die Wärme und Leidenschaft wohliger Süße und würziger, nussiger Aromen sorgen, präsentiert sich The Quinta Ruban nach dem Ausbau im Port-Fass in samtiger Weichheit dunkler Schokolade und einem Hauch Minze. The Nectar d'Or, der Trank der Götter, fasziniert nach der Reife in ehemaligen Sauternes-Fässern mit köstlichen Noten von Honig und Zitrone.

Entdecken Sie Ihren Charakter!

