

# HARVEST<sup>®</sup>

No. 3.15  
Herbst

**Ganz Privat**

*Meine Insel, meine Villa, mein Strand und ...*

**In Bestform**

*Business-Chic*

**Raum für Kreativität**

*Inspirationen für's Home-Office*

**Anziehende Kultur**

*Von Daily Tracht bis Festrobe*





Travel

Eine Oase der Ruhe	8
Königliche Anmut	16
Ja, ich will	20
Buch Tipp	25
Romantik auf Italienisch	26
Villa Emo Copdilista	29

Enjoyment

<b>Mußbestunden</b>	<b>30</b>
Mizu	38



Living

Raum für Kreativität	40
----------------------	----

Technology

Edel & Smart	50
--------------	----

Fashion

In Bestform	52
Haltung bitte	76
Ganz schön fransig	82
Cool & Locker	88
Anziehende Kultur	92






# MUßE- STUNDEN

*Die einen nennen ihn Digestif, andere liebevoll Verdauungsschnäpschen und manche einfach Absacker. Für viele ist der Digestif die krönende Abrundung eines feudalen Dinners, gerne auch in Begleitung einer Zigarre, der bei anregenden Gesprächen Schluck um Schluck genossen wird. Ein wunderbares Stück traditioneller Lebensqualität in einer Welt, die so schnelllebig ist wie niemals zuvor, sollten wir uns eine Zeit der Muße nehmen. Ein paar herausragende Tropfen für Liebhaber des guten Stils.*

von Ivona Okanik · Foto: Kameha Grand Hotel

## FÜLLE, FEINHEIT & ELEGANZ

Zum 250-jährigen Jubiläum präsentiert uns Maison Hennessy  einen Cognac, der die jahrhundertelange Erfahrung und die Leidenschaft für exzellente Cognacs widerspiegelt: der Hennessy 250 Collector Blend aus der Hand von Hennessys Top-Kellermeister Yann Fillioux. Die streng limitierter Auflage, abgefüllt in einem, eigens von der französischen Designerin Stephanie Ballini gestalteten Dekanter aus schwerem Kristallglas ist für 550 Euro pro Flasche (1 Liter) erhältlich. Als Hommage an das 250-jährige Bestehen, ließ man sogar für den Jubiläums-Blend bei den berühmten Küfern von La Sarrazine 250 Fässer à 250 Liter von Hand fertigen. Solche vergleichsweise kleinen Fässer ermöglichen eine optimale Interaktion zwischen Holz und Cognac und entwickelt die besten Eigenschaften in punkto Finesse und Eleganz.

Der Blend verführt das Auge mit einem leuchtenden, warmen Bernstein-Ton und die Nase mit komplexen aromatischen Nuancen wie Bitterorange, frisch gemahlene Muskatnuss, Lakritz, getrocknete Minzblätter und feinste Gewürz-Noten, insbesondere Safran. Geschmacklich überzeugt der kräftige wie feine Jubiläums-Blend mit enormer Fülle, großer Eleganz und einem ganz besonderen Abgang mit angenehmen Gewürz-Nuancen.

Hennessy 250 Collector Blend jetzt shoppen 

## ARISTOKRATISCH, REIN & EMOTIONAL

Der Grappa. Avanciert von einem unscheinbaren Aschenbrödel zu einem leuchtenden Star am internationalen Himmel. Ein inzwischen unverzichtbarer, edler Klassiker in der Profiligena der Digestive. Und bei dieser Gelegenheit wollen wir auch italienisch korrekt sein und den Artikel „die“ Grappa verwenden.

Ein namhafter Vorreiter der edlen Version des italienischen Tresterbrandes ist das Familienunternehmen **Nonino** 🇮🇹 aus dem historischen Friaul, mit einer über 110-jährigen Geschichte handwerklicher Destillationskunst. Eine Geschichte, die 1897 mit einem fahrbaren Destillierkolben auf Rädern begann und keine 80 Jahre darauf die Produktionsweise mit dem reinsortigen Grappa Monovitigno® Nonino revolutionierte. Heute blickt das sympathische Unternehmen auf eine bewegte Zeit zurück, das viele Auszeichnungen für Qualität, Forschung und Innovation erhielt und als wahrer Botschafter der italienischen Grappa anerkannt ist. Die Nonino Brennereien füllen unter strengster Kontrolle ausschließlich Grappa und Destillate ab, die aus frischem Grundstoff mit handwerklicher Methode in den eigenen Dampfbrennkolben in Ronchi di Percoto destilliert werden, in Barriques gereift und ohne Zusatz von Farbstoffen sind.



Cru-Monovitigno®-Picolit - eine wahre "La Regina delle Grappe". Rein und kristallin, in der Nase erinnert er an volle Bienenwaben, Akazienblüten, reife Quitten, frischen Moscato und frisch gepflückte Feigen. Am Gaumen bestätigen sich die Empfindungen der Nase und erhalten einen zusätzlichen Geschmack nach Brotkruste. Sehr anhaltender Nachgeschmack.

Die Abfüllung erfolgt von Hand in mundgeblasene Flaschen mit Silberverschluss. Preis: 500ml, 105 Euro

Grappa Gran Riserva "26 anni"

Gran Riserva aus dem Jahr 1986 ist eine Rarität. In der Nase sinnliche und lang anhaltende Aromen von Waldfrucht-Konfitüre, reifen Trauben, kandierten Früchten, Gewürzen und Vanille. Am Gaumen reich und würzig, die aromatischen Duftnoten finden ihre Bestätigung. Sehr lang im Abgang.

Mundgeblasene, nummerierte, datierte und mit 24-karätigem Gold-Aufdruck versehene Flaschen à 700ml. Der Verschluss besteht aus einem Kork, 24 Karat vergoldetem Metall und echtem Lederbändchen. Ein zusätzlicher, mit 24 Karat vergoldeter Glasverschluss, liegt zudem bei. Verkauf nur auf Bestellung, solange der Vorrat reicht. Preis: 350 Euro

