

# SWEET & COOL



## POYTONIC IST WEIN & TONIC

Wein und Tonic passen nicht zusammen? Falsch gedacht! Wenn Winzer Werner Hauser aus Poysdorf die beiden mischt, wird ein Getränk kreiert, das Geschichte schreibt. Um POYTONIC so hochwertig und geschmacklich intensiv wie möglich zu gestalten, hat Hauser eigens zwei spezielle Artisan-Tonics entwickelt, die perfekt zu seinem Wein aus Poysdorf passen. Diese sind für „Flinker Franz / Weißwein“ mit fruchtigen Preiselbeeren und Thymian abgeschmeckt und werden für „Flotte Rosi / Rosé“ mit süßen Himbeeren und saftigen Zitronen verfeinert. Eine Party des Geschmacks also! Mit dem neuen Brand- und Concept Store anno1555.com vereint Traditionswinzer Hauser seine drei innovativen Produktsäulen unter einem Dach.

[WWW.ANNO1555.COM](http://WWW.ANNO1555.COM)

## MY SWEETIE-PIE

Das renommierte Hotel Rosewood London bietet seinen kleinen Gästen im Alter von sieben bis 13 Jahren ein ganz besonderes kulinarisches Erlebnis: Eine exklusive Pie Masterclass im legendären The Pie Room. Ausgestattet mit einer personalisierten Schürze, einer Kochmütze und einem Mini-Nudelholz lernen die jungen Köche in einem zweistündigen Meisterkurs von den ausgezeichneten Konditoren des Hauses, wie sie eine süße und eine herzhafte Leckerei zubereiten können. Anschließend dürfen sie ihre meisterhaften Kreationen mit nach Hause nehmen. Angeführt von Executive Chefkoch und Konditoreiexperte Calum Franklin ist The Pie Room im Holborn Dining Room ein Eldorado herzhafter Delikatessen und ein Ort für jeden Feinschmecker, der eine der ausgefallenen Gebäckkreationen probieren möchte.



## SECOND SKIN

Die umweltfreundliche Schutzhülle des 1720 gegründeten Champagnerhauses Maison RUINART aus 100% natürlichen Holzfasern ist nicht nur 100% recyclebar, sondern auch 100% stylisch. Ihr Design ist von den berühmten und spektakulären Kreidekellern des Champagnerhauses in Reims inspiriert.



## SWEET AS CANDY

Erfrischende Abkühlung in New York verspricht der Pop-up des The Mark Hotels mit buntem Gelato von Popbar. Die zwei einzigartigen Geschmacksrichtungen, die exklusiv für The Mark entwickelt wurden - Blutorangen-Sorbetto und Vanille, halb in Schokolade getaucht - sind eine Anspielung auf das einzigartige Design des Hotels an der Upper East Side mit seinen orangefarbenen Akzenten und dem ikonischen, von Jacques Grange entworfenen, schwarz-weiß gestreiften Boden. Das schmeckt sogar Waldi.

