

in

in-online.ch

**Prickelnde
Gefühle**





Der König der Schaumweine

Der Champagner hat seinen Namen von der 150 Kilometer von Paris entfernten Region Champagne. Nur Schaumweine, die dort nach strengen Regeln angebaut und gekeltert werden, dürfen den Ehrentitel führen und tragen den Ruhm dieser Landschaft in die ganze Welt. Und besonders oft in die Schweiz, die beim Genuss des hübsch perlenden Edelgetränks europaweit an der Spitze liegt. Für Champagner werden drei Rebsorten verwendet: Die roten Pinot-noir-Trauben (Spätburgunder), Pinot meunier (Müllerrebe oder Schwarzriesling) und die weisse Rebsorte Chardonnay. Die Mischung der Sorten bestimmt den Charakter des jeweiligen Champagners. Pinot noir gibt dem Wein die Fülle, Chardonnay die Finesse, Pinot meunier die Fruchtigkeit. Zum Degustieren eignen sich sicher viele Methoden. Eine der sinnlichsten ist es wohl, den Champagner zusammen mit frischen Erdbeeren zu geniessen.

Knallende Korken

Experten schaffen es, den Champagner ohne jedes Geräusch zu öffnen, Feierwütige lassen die Korken knallen. Napoléon Bonaparte höchstpersönlich hat die wohl faszinierendste Variante des Flaschenöffnens ins Leben gerufen. Bei der «sabrage», also dem Köpfen von Champagnerflaschen mit dem Säbel, wird der Flaschenkopf gefühlvoll getroffen und fliegt mitsamt dem Korken nach vorn weg. Ein gewaltiger Schwall Champagner strömt dann hervor und bald in die vorbereiteten Gläser. Wenn Könner den Säbel führen, gibt es weder Glassplitter noch scharfe Kanten.

in-online

Da das Sabrieren nicht ganz ungefährlich ist, sollte von einer Nachahmung abgeraten werden. Besonders Interessierte finden jedoch eine Anleitung auf www.in-online.ch.



Möchten Sie zu Neujahr etwas Besonderes erleben?

Möchten Sie eintauchen in die Geschichte und eine Sylvesterfeier erleben, über die Sie und Ihre Freunde noch lange sprechen werden?
Mehr auf www.in-online.ch.

IN-Geheimtipp

Einen besonderen Tropfen bietet das Champagnerhaus Delavenne, ein traditionsreicher Familienbetrieb, der seit 1884 seinen hervorragenden Champagner produziert.

Auf einer Fläche von insgesamt 10 Hektaren bauen Marie-Paule und Jean-Louis mit ihrem Sohn Jean-Christophe ihre Reben in den idyllischen Bouzy, Ambonnay und Cramant an. Sämtliche Parzellen wurden mit «Grand Cru», dem Ritterschlag für Champagnerproduzenten, ausgezeichnet. Für ihren Champagner haben die Delavennes schon viele Preise gewonnen. So wurde der Brut Cuvée Réserve, der in einer limitierten Auflage von 40 000 Flaschen im Jahr produziert wird, in den letzten fünf Jahren sowohl mit einer Silber- wie auch einer Goldmedaille prämiert.

Lassen Sie sich von diesem einzigartigen Champagner verführen. IN drückt Ihnen die Daumen und hofft, dass Sie einer der glücklichen Gewinner unseres Wettbewerbs auf der Rückseite werden. Ansonsten ist der exquisite Tropfen exklusiv bei Ruli Vins zu beziehen.



Anrufen & gewinnen

☎ 0800 69 69 69 (Gratis)

IN verlost zehnmal eine Kiste Delavenne-Champagner im Wert von je 300 Franken.

Mit welcher Auszeichnung wurde der Delavenne-Champagner prämiert?

① Bambi ② Goldmedaille ③ Oscar

Wer den exklusiven Tropfen am Silvester geniessen will, ruft am **30.12.2008** zwischen **14 und 15 Uhr** die IN-Hotline **0800 69 69 69** an. Wenn Sie unsere Frage richtig beantworten, können Sie zu den glücklichen Gewinnern zählen. Aus allen Anrufern in der vorgegebenen Zeitspanne wird das Los die 10 Preisträger ermitteln.



Exklusive Weine aus Frankreich sind das Markenzeichen der Weinhandlung Ruli Vins.

Und zu jeder Flasche, jedem Weingut, jeder Region haben die kompetenten Mitarbeiter des Unternehmens mit Sitz in Allschwil eine Geschichte parat. Denn zu vielen Produzenten unterhalten sie enge, ja fast freundschaftliche Beziehungen.

Die wichtigste Mission des Weinhändlers Ruli Vins besteht darin, einer ausgewählten Kundschaft französische Weine erster Qualität zu beschaffen. Jeder empfohlene Jahrgang ist das Resultat einer gemeinsamen und rigorosen Auswahl. Dabei legen die Kenner von Ruli Vins besonderen Wert darauf, dem Kunden die gewünschte Qualität zu garan-

tieren, und erbringen dabei eine individuelle Beratung und einen ausgezeichneten Service.

The logo for Ruli Vins, consisting of the letters 'R' and 'V' in a stylized, cursive, red font. The 'R' and 'V' are intertwined, with the 'V' having a long, sweeping tail that loops back towards the 'R'.

Ruli Vins SA

Mehr Infos unter www.ruli-vins.ch

Teilnahmebedingungen: Mindestalter 18 Jahre. Der Wettbewerb ist an keinen Kauf gebunden. Mitarbeitende der IN-Media AG sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Die Verlosung findet unter Ausschluss der Öffentlichkeit statt. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt, der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinner/-innen werden persönlich benachrichtigt. Die Gewinner/-innen erklären sich durch die Teilnahme an der Verlosung bereit, namentlich auf der Website www.in-online.ch sowie in den IN-Foldern genannt zu werden. Barauszahlung ist ausgeschlossen.

Herausgeberin: IN-Media AG, Sonnenstr. 17, Postfach, 2504 Biel, info@in-media.ch Redaktion: IST Werbeteam AG, Hauptstr. 44, 4456 Tenniken, redaktion@in-media.ch Druck: Weber Benteli AG, 2555 Brugg Die Wiedergabe von Artikeln, Bildern, Beiträgen, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit Genehmigung von Verlag/Redaktion erlaubt. Gedruckt auf chlorfrei gebleichtem Papier, 100% recycelbar