

Mediadaten Gastro-Specials

Jetzt
alle 5 Termine
buchen und
25%
sparen!

essen & genießen in der Metropolregion

Erscheinetermin Anzeigenschluss

16.03.2012	22.02.2012
11.05.2012	20.04.2012
15.06.2012	25.05.2012
20.07.2012	29.06.2012
21.09.2012	31.08.2012

Verbreitung Mannheimer Morgen, Südhessen Morgen,
Bergsträßer Anzeiger, Schwetzinger Zeitung
+ morgenweb (4 Wochen)

Auflage 98.989 Exemplare
(IVW I/2011, verbreitete Auflage Mo – Sa)

Leser ab 14 Jahren rund 316.000

morgenweb rund 900.000 Visits/Monat und
(IVW 9/2011) 6,4 PI's pro Visit/Monat

Preise s/w bis 4c

Grundpreis 2,47

Ortspreis 2,10

Satzspiegel 228 mm x 320 mm (Tabloid oder Magazin Format)

Top-Angebot: ½ Seite in 4c für 795,- €!

Kontakt:

Michael Engelhardt
0621/392-1485
mengelhardt@mamo.de

Roland Scharschmidt
0621/392-1218
rscharschmidt@mamo.de

Farbanzeigen ab 100 mm.
Alle Preise zzgl. MwSt.

www.morgenweb.de/specials

MANNHEIMER
MORGEN

AUFGEWECKT IN DEN TAG

Mustergrößen essen & genießen



1. 2-spaltig / 50 mm

s/w-4c € 210,-

2. 2-spaltig / 75 mm

s/w-4c € 315,-

3. 1-spaltig / 130 mm

s/w-4c € 273,-

4. 2-spaltig / 130 mm

s/w-4c € 546,-

Farbanzeigen ab 100 mm.
Alle Preise sind Ortspreise
und gelten zzgl. MwSt.

Die dargestellten Anzeigenformate sind
Mustergrößen. Andere Formate sind
selbstverständlich möglich.

essen & genießen in der Metropolregion

25

Jahrzehntelanger Reifeprozess

Französische Trinkkultur: der Cognac
Die südwestfranzösische Stadt Cognac rieht wie eine einzige große Destille. Der Ort, 90 Minuten nördlich von Bordeaux am Fluss Charente gelegen, gab dem weltberühmten Weinbrand seinen Namen.

Seit Jahrhunderten leben die Bewohner der umliegenden Weinbauregion von der Tradition und Ausdauer haben in den Cognac-Häusern noch immer einen besonderen Wert. Denn Cognac muss reifen – mancher Jahrzehntelang. Vor genau hundert Jahren wurde das kalte und produktionsgemäß festgelegte. Nur Weinbrand aus dieser Region darf Cognac heißen. Später wurde das Gebiet in sechs Lagen unterteilt. Sie unterscheiden sich durch die dort erzeugten Grundweine und stehen damit für unterschiedliche Gütegrade des Cognacs. Nach Angaben des Berufsverbandes „Bureau National Interprofessionnel du Cognac“ (BNIC) dienen 50 Prozent der gesamten Rebfläche von circa 78 000 Hektar der Cognac-Herstellung.

Bei manchen warten rare Schätze aus dem 19. Jahrhundert in von Spinnweben umhüllten Ballonflaschen auf ihre Stunde. Mit ihnen werden heute feinste Cognac-Verschnitt abgerundet. „Vernählen“ wird der Kunst des Kellermeisters genannt, aus vielen verschiedenen Brandweinen die perfekte Komposition zu erschaffen. Das Ergebnis wird je nach Lagerung klassifiziert. Dabei bestimmt das jüngste Destillat das Alter, dem Alter werde das Aroma differenzierter, der Geschmack des Holzes und des Destillats beherrschen sich um. Auch brauchen ältere Cognacs keinen Karamellzusatz mehr für die charakteristische Bernsteinfarbe. Das Holz hat das seine getrun. Bei jüngeren darf der Kellermeister nachhelfen. Die Farbe sei kein Qualitätskriterium, erklärt David Frochschon vom Cognac-Büro in Reuilanges.

Alle Schritte der Cognac-Herstellung unterliegen strengen Regeln, deren Einhaltung vom BNIC überwacht wird. Auf diese Weise sichert sich die Branche seit 100 Jahren die Exklusivität ihrer Spirituosen, die weltweit zusammen mit Champagner und Wein als bekanntester französischer Trinkkultur gilt. Die meisten Franzosen verschmähen das edle Getränk allerdings, sollte mindestens sechs Jahre Cognac war und ist hauptsächlich ein Exportprodukt.

Cognac sollte mindestens ein Alter von sechs Jahren haben

