



© MARC WALSER

DAS ROCHINI-KONZEPT

Hannes Tiefenthaler und seine Frau Sybille bieten ausgewählte Tischkultur, gepaart mit Schönheit, Eleganz und Funktionalität rund um den perfekt gedeckten Tisch. Ihr wichtigster Rohstoff: Begeisterung. Für ihre Kunden auf der ganzen Welt vertreiben sie Ästhetisches für subtilen Luxus und einzigartige Genusserlebnisse. ● www.rochini.at

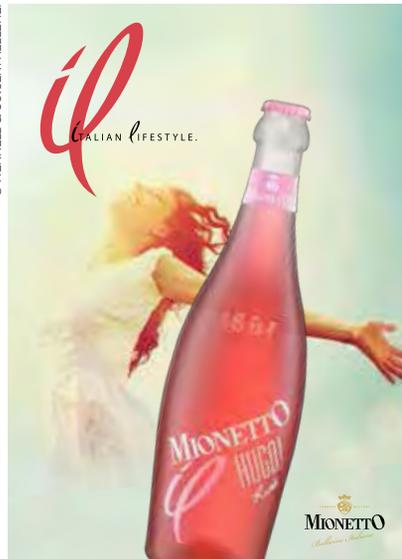
INSPIRATION GEFÄLLIG?

Immer wenn Gäste am Tisch nicht zwischen Dekoration und funktionalem Zubehör unterscheiden können, war der Holzdesigner Sven Weil am Werk. Natürliche Eleganz und die Symbiose aus Form und Farbe treffen Salz und Pfeffer in auf Hochglanz polierten Edelstahlschalen, eingelassen in Altholz mit Geschichte. Sollte bereits eigenes Porzellan vorhanden sein, wird dieses für ein einheitliches Table-Top eingelassen. ● www.style-by-weil.de



© STYLE BY WEIL

© HEINWELL & CO. SEKTKELLEREI



LEBENSGEFÜHL IN ROSÉ

Der trinkfertig gemixte Cocktail auf Frizzante-Basis dieses Sommers hat den Namen: il HUGO! Rosé. Das zart rosé gefärbte Zusammenspiel von Vino Bianco mit dem Bukett von Holunderblüten und Limette verströmt italienische Leichtigkeit und Lebensart für die Getränkekarte. Eine Idee wert. ● www.mionetto.de

SANTÉ! LE BARON DU SUD

Der Rosé aus der Côtes de Provence mit den Rebsorten Grenache (60 %) und Cinsault (40 %) erobert die Szenegastronomie Wiens und erfrischt mit seinen fruchtigen Primärnoten, die an Heidelbeeren und Himbeeren erinnern. Ein perfekter Aperitif und zum Weitertrinken zu Salaten und Vorspeisen der provenzalischen Küche. ●



© SKARABELA COMMUNICATIONS