

MEDAILLENREGEN FÜR DOMAINES VINSMOSELLE

Beim Concours des Crémants de France et du Luxembourg in Limoux wurden 7 individuelle Cuvées aus dem Hause POLL-FABAIRE ausgezeichnet, mit vier Mal Gold und drei Mal Silber – darunter auch der eigens für Léa Linster kreierte Crémant LEMAAX brut. Für die Weine gab es beim Concours Mondial de Bruxelles 2016 zwei Gold- und drei Silbermedaillen. Besonders hervorzuheben ist die Goldmedaille für den Pinot Blanc Charta Schengen Prestige 2014, die die herausragende Qualität der Charta-Weine unterstreicht. www.vinsmoselle.lu



FOX: EIN NEUES BIER FÜR LUXEMBURG

FOX Premium Pils ist das erste "Low Carb" Bier in Luxemburg, welches bei vollem Alkoholgehalt 70% weniger Kohlenhydrate und 30% weniger Kalorien als herkömmliche Biere hat. Durch ein spezielles Brauverfahren ist es außerdem gelungen ein Bier mit 0,0 g Restzucker zu entwickeln. Eiskalt aus der Flasche schmeckt FOX Bier am besten, Prost!

www.foxbeer.lu



GEWINNER

Gewinner aus der Sommerausgabe:

Buch *Der Kaffeedieb* von Tom Hillenbrand: Lony Heinen, Joelle Wagner, Jean Omes

Buch *E Maufel Lëtzebuerg* von Maischi Tibesart: Carine Wagner, Gloria Even, Julie Dumont, Eliane Gloesen, Carole Graf

Villeroy & Boch Gläser-Set: Emanuelle Wener, Andrea Theis, Liliane Wolff

My Moment Teetassen-Set von Ritzenhoff: Marco Wilmes, Sandra Lepage, Gerard Line, Julie Dumont, Denise Schweitzer, J. Graf

Butlers Deko-Set: Joelle Kolber, Sylvie Ronck, Nadine Oliboni-Frisch
Dürer-Hasen von Ottmar Hörl: Jeannot Belling, Marceline Mersch, Marc Scheer

Cocktail-Gutschein von der Bar Octans: Mariette Eilenbecker, Ute Ott, Tatjana Bausch, Carlo Gleis, Gilbert Lauer

EIN NEUER CIDRE FÜR LUXEMBURG



Der Name ist Programm: Barebourg – the naked apple. Ein Craft Cider, genauso authentisch wie sein Macher Carlo Wampach, bestens bekannt für seinen Viez aus heimischen Bongerten. Mit diesem Cidre werden alte Traditionen wiederbelebt – war es doch früher die einzige Möglichkeit, den süßen Apfelsaft haltbar zu machen. Ein handwerkliches Produkt aus regionaler Herstellung – und mit nur 5,7 % Alkohol ein spritziges, frisches Sommergetränk. Jetzt exklusiv bei Cactus. www.cactus.lu

NEU IM CASINO 2000: GROßES BUFFET „SAVEURS DU MONDE“

Eine kulinarische Weltreise rund um den Globus erwartet Sie bis zum 15. Oktober im Buffet-Restaurant „Le Manège“ im Casino 2000 - ein Must-go für alle Fans reichhaltiger Buffets. Eine üppige Auswahl an frischen Salaten, Fleisch, Fisch, Käse und leckeren Süßspeisen lässt keine Wünsche offen. Für nur 15,50 Euro pro Person ein unschlagbares Angebot. Den passenden Wein à volonté gibt es für 3,50 Euro. Zutritt nur für Erwachsene, jeden Abend ab 19.00 Uhr. www.casino2000.lu

