

25
21

Chandra Kurt's

WEIN SELLER JOURNAL

DER REPORT

Familie Riedel –
11 Generationen
Glasmanufaktur



CHEF'S TABLE

Krug X Onion
in Jaipur



WEINSELLER 2022

Die Besten
Schaumweine

DAS WEINBUCH

Romana
Echensperger
zu biodynamischem
Wein



Une nouvelle déclaration dans le
journalisme œnologique. Un magazine
trimestriel suisse.

10 000 exemplaires
4 fois par année

WEIN SELLER JOURNAL 2022

Weinseller Journal

Le magazine qui vit le vin



Der Report

Coverstory de 20 à 30 pages avec Chandra Kurt et son équipe et un photographe dédié. Le rapport fera partie d'un projet de livre.



Markenstory

Des marques de vin établies et émergentes au centre.



Weinseller 2022

Extraits du guide des vins le plus populaire en Suisse.



Chef's Table

Des chefs de cuisine talentueux, des développements gastro-cœnologiques tendance et des découvertes de la scène food & wine.

Publicité dans le Weinseller Journal

Le Weinseller Journal de Chandra Kurt est une plate-forme dynamique pour tous les passionnés de vin.



Annonces

dans le Weinseller Journal et
les points forts du contenu 2022

GESTION DES ANNONCES

Chandra Kurt
Chandra Kurt AG
Stauffacherstrasse 26
8004 Zürich / Schweiz
Tel. +41 44 241 80 90
Fax +41 44 241 80 91
chandra@chandrakurt.com

MAISON D'ÉDITION / LIVRAISON DES DONNÉES

Alain Diezig
Weber Verlag AG
Gwattstrasse 144
3645 Thun / Gwatt
Tel. +41 33 334 50 43
Fax +41 33 336 55 56
a.diezig@weberag.ch



Tous les prix s'entendent sans la TVA.

Chandra Kurt's Weinseller Journal

Mode de parution	4 fois par année
Tirage	10 000 exemplaires
Format du papier	205 × 270 mm
Prix	
Page entier: miroir de page	Fr. 2950.- (205 × 270 mm)
Page entier: franc-bord	Fr. 2950.- (205 × 270 mm) + 3 mm marge de rognage)
Couverture page 2, 3, 4	sur demande
Advertorial	sur demande (voir à droite)
Annonce panoramique	Fr. 5500.-
Offre combinée Weinseller 2021	sur demande
Encart	sur demande

Donées techniques

Format du papier	205 × 270 mm
Franc-bord	+ 3 mm marge de rognage (selon le format du magazine). 8 mm dans la marge de reliure ne sont pas visibles, placer des éléments importants assez loin du bord.
Procédé d'impression	Offset à feuilles
Trame	Trame de 80
Composition des couleurs	Couleurs traitées en quadrichromie selon la gamme européenne (CMYK)
Remplissage d'encre total	max. 300 %
Données d'impression	Données digitales, ouvertes, dans les formats suivants: InDesign, Illustrator (autres programmes de mise en page sur demande). Veuillez fournir toutes les polices et images utilisées. PDF High-End avec polices intégrées. Images (TIFF, EPS, JPEG) avec une résolution d'au moins 300 dpi dans l'espace colorimétrique CMYK. JPEG en qualité maximale.
Livraison	Livraison par e-mail ou sur CD avec la mention « Weinseller Journal » et numéro de l'édition. Veuillez joindre un fichier PDF ou une impression couleur.

Le Vin Mousseux Suisse

Strada
MOUSSEUX SUISSE

Die Fläscher Winzerfamilie Davaz vinifiziert im Schaffhauser Blauburgunderland eine prickelnde önologische Wohltat namens «Strada» – drei Schaumweine, die nicht nur an den Festtagen munden.

«Den Namen Strada verdanken wir den Römern, denn unmittelbar hinter der Kellerei verlief einst eine ihrer Strassen. Vom Bodensee ausgehend folgte sie dem Rhein in westlicher Richtung. An ihrer Route befanden sich die bestellten Lager Arbon (Arbor Felix), Eschenz (Tasgetum), Zurzach (Tenedo) und Windisch (Vindonissa) sowie die Kolonie Augusta Raurica, das heutige Augst. Abgesehen davon schützen wir, wie die alten Römer, ein gutes Glas Wein», erklärt der Fläscher Winzer Andrea Davaz. Seit 2017 ist er auch im Schaffhaussischen aktiv, hat doch seine Familie die Rimuss-Kellerei übernommen und die Rimuss & Strada Wein AG gegründet.

Unter dem Markennamen Strada stehen drei verschiedene Schaumweine aus Pinot Noir zum Entdecken bereit. Zwei mit Jahrgang, die Charakteristik des jeweiligen Erntejahres widerspiegeln, und ein Brut, der eine Easy-drinking-Stilistik zeichnert. Vinifiziert werden alle drei mit der Methode Charmat, bei der der Gärungsdruck für die zweite Gärung in einem speziellen Drucktank kommt. Sowohl der Strada Millesime 2020, Extra Dry, wie auch der Strada, Extra Dry, wurden am Grand Prix du Vin Suisse 2021 mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.



Format du papier
205 × 270 mm

marge de rognage
+ 3 mm selon le format du
magazine

Strada Schaumweine von trocken bis lieblich Verkostet von Chandra Kurt



Extra Dry
Vin Mousseux Suisse

Ein klarer, einladender Schaumwein, dessen Frucht feine und filigrane Nase verleiht. Man denkt an frisch gepflückte Äpfel, etwas Holunder und Limettenaroma. Im Gaumen delikater und aromatisch auf der feinstfruchtigen Seite. Die Mousse ist zart und lässt sich durch den Gaumen, sehr zügig und perfekt gegen den Durst oder für den lockeren Apéro. Ein fröhlicher Schaumwein aus dem Schaffhauschen, den man schon kühl oder on the rocks servieren kann. Kulinarisch ideal zu Hühnchen, Grillfleisch, Fisch, Antipasti oder einfach etwas Gebäck. Toller Haus-Schaumwein.

SERVICETEMPÉRATUR 8-10 Grad
ALKOHOLGehALT 11,5%
PREIS Fr. 14.90

Millesime 2020 Brut
Vin Mousseux Suisse

Delikat, frischer Aufkick, der an Granat Stein und Guatemalabier denken lässt. Im Gaumen kräftiger als der Extra Dry und auch eine Spur frischer. Die Mousse ist präsent und klebt den Gaumen im Nu nach. Jünglingsgeschmack mit schöner Prägnanz, dessen Frische Lust auf einen zweiten Schluck macht. Noten von kandiertem Ingwer, Limetten und Mandarinschalen sind zu erkennen. Ideal für den Apéro mit Freunden, zu fröhlichem Fisch oder Krustentieren. Kann gut auch noch etwas gelagert werden.

SERVICETEMPÉRATUR 8-10 Grad
ALKOHOLGehALT 11,5%
PREIS Fr. 14.90

Millesime 2020 Extra Dry
Vin Mousseux Suisse

Im Vergleich zum jahrgangslosen Extra Dry verleiht dieser 2020er Jahrgang mehr Struktur und auch kräftiger mit Noten von Pink Grapefruit, Dill und etwas Honig. Ist fruchtiger und geschmeidiger als der Brut Millesime und daher ein Schmeichler von besonderer Art. Die Mousse ist gut präsent, was ihn zu einem idealen Begleiter von Hühnchen und Vorspeisen macht.

SERVICETEMPÉRATUR 8-10 Grad
ALKOHOLGehALT 11,5%
PREIS Fr. 14.90



Partie non-visible
8 mm dans la marge de reliure

Clôture des annonces

WSJ N° 26 2022 (printemps) Cover story : Toscane / Vins bio / Espagne / Vins tendance / Valais / Fine Wine / Chili	Clôture des annonces: Jeudi, 10 février 2022	Date de parution: Mars 2022
WSJ N° 27 2022 (été) Cover story : Rosé / Tessin / Suisse / Vins de vacances / Autriche / Cépages autochtones / Sud de la France	Clôture des annonces: Lundi, 9 mai 2022	Date de parution: Juin 2022
WSJ N° 28 2022 (automne) Cover story : Alsace / Portugal / Meilleurs vins suisses / Durabilité / Genève / Afrique du Sud	Clôture des annonces: Jeudi, 4 août 2022	Date de parution: Septembre 2022
WSJ N° 29 2022 (hiver) Coverstory : Vins mousseux et Champagne / Vins de prestige / Vins des îles / Chasselas / Œnotourisme	Clôture des annonces: Jeudi, 3 novembre 2022	Date de parution: Decembre 2022

La plate-forme Weinseller

La plate-forme Weinseller (livre et magazine) est un miroir du monde du vin diversifié et dynamique. Un mélange de rapports, recommandations de vins et tendances. Accès à une vaste diversité des vins notés et commentés par des experts mondiaux.

