

Member of Publishing Group Deluxe®

# PUBLISHING

DEUTSCH  
ENGLISH  
SEPTEMBER /  
OCTOBER 2021

*Deluxe*

CHAMPAGNE  
A SPARKLING  
PLEASURE

LUXURY  
RETREATS

CARS &  
WATCHES

*Costumes &  
Traditions*





# Welcome

Wer dem Sommer nachtrauert, der sei damit getröstet: Eine gemütliche und kuschelige Zeit steht uns bevor. Ich persönlich mag es in der schönen Herbstzeit Trachten tragen zu können, kombiniert mit extravaganten Uhren und Kaschmierumhänge in warmen und erdigen Farben. All das können wir wieder austragen, nachdem unser vermisstes Leben nach und nach wieder zu einer Normalität zurückkehrt. Mit einem schicken Auto wieder vor das Restaurant vorfahren zu können und mit Freunden ein Abendessen genießen zu können. All das gehört – glücklicherweise – wieder zu unserem Alltag!

Whoever mourns the summer, be consoled with it: A cuddly and cozy time is ahead of us. Personally, I like to be able to wear traditional costumes in the beautiful autumn time, combined with extravagant watches and cashmere cloaks in warm and earthy colors.

We can do all of this again after our missed life gradually returns to normal.

To be able to drive up to the restaurant again in a fancy car and enjoy dinner with friends.

Fortunately, all of this is part of our everyday life again!

A handwritten signature in black ink, reading "A. Burgesmeir".

Alexandra Nina Burgesmeir, MSc  
CEO Publishing Deluxe Holding GmbH

# Welcome





NO TIME TO DIE © De Agostini and Omega. All rights reserved. No Time to Die, 007, and related symbols are trademarks of the James Bond franchise. All rights reserved.



# KEINE ZEIT ZU STERBEN

NUR IM KINO

## JAMES BOND'S CHOICE

Auf den Spuren eines geheimnisvollen Bösewichts stellt sich Bond seiner neuesten Mission in Keine Zeit zu sterben mit der OMEGA Seamaster Diver 300M am Handgelenk. Dieser **007** Zeitmesser im leichten Titandesign ist jederzeit einsatzbereit, mit einem Höchstmaß an Präzision und Antimagnetismus, auf das man sich dank Master Chronometer Zertifizierung immer verlassen kann.

  
**OMEGA**





06



12



24



26

# Content

## GOURMET & DINING

- 06 Krug Champagne
- 08 Champagne | A Sparkling Pleasure

## SHOPPING & LIFESTYLE

- 12 The Myth of traditional Costumes
- 16 Lena Hoschek | Autumn Collection
- 22 Editor's Choice Deluxe | Women
- 24 Omega | Seamaster Diver 300M 007Edition

## MOTOR & SPORTS

- 26 Maserati | Levante GT Hybrid

## TRAVEL & RESORTS

- 34 Tuscany | Borgo Santo Pietro
- 38 South Africa | Luxury Travel Bookings

# MORE POWER

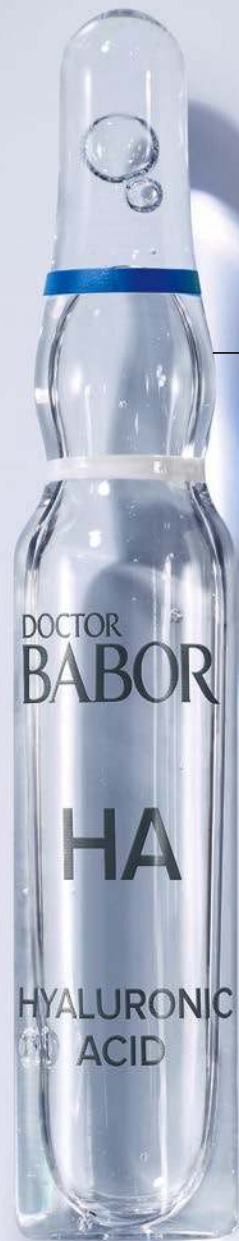
## FOR INSTANT RESULTS



Mit den **DOCTOR BABOR Power Serum Ampoules Hyaluronic Acid** beginnt eine neue Ampullen-Ära! Die Power-Kur enthält 8D Hyaluronsäure und Tripeptide für sofortige Feuchtigkeit und Aufpolsterung.

**JETZT NEU!**

[www.babor.com](http://www.babor.com)



+ **86%** bestätigen eine **sofort durchfeuchtete Haut\***  
- **6% Faltentiefe** innerhalb einer Woche\*\*

**PERFORMANCE  
MADE IN GERMANY.**



# DOCTOR BABOR

**DOCTOR BABOR POWER SERUM AMPOULES**

MORE Power, MORE Innovation, MORE Results.

65 years of scientific expert knowledge. Dermatologically approved.

\* Selbsteinschätzung von 30 Probanden sofort nach der 1. Anwendung

\*\*Instrumentelle Messung nach 7 Tage Anwendung an 30 Probanden

ASK  
FOR  
**MORE**



*»Mit jeder Edition stellen wir die Grosszügigkeit der Aromen und Geschmacksrichtungen wieder her, die für einen Krug Grande Cuvée charakteristisch sind.«*

*Julie Cavil, Kellermeisterin von Krug*

*«With each edition we restore the generosity of the aromas and flavors that are characteristic of a Krug Grande Cuvée.»*

*Julie Cavil, Krug cellar master*



# Krug Champagne

## KRUG GRANDE CUVÉE 169ÈME ÉDITION

Krug wird seit jeher seinem Ruf gerecht, das erste und einzige Champagnerhaus zu sein, das seit seiner Gründung jedes Jahr neue prestigeträchtige Jahrgänge kreiert. Sein Gründer, Joseph Krug, ein unangepasster Visionär, beschloss, über den Begriff des Jahrgangs hinauszugehen, um jedes Jahr »den grosszügigsten Ausdruck von Champagner« zu schaffen.

Diese Entwicklung in der Geschichte des Hauses hebt die Schönheit, Einzigartigkeit und Seltenheit seiner Kreationen hervor. Heute, mehr als einhundertfünfundundsiebzig Jahre nach der ersten Kreation von Krug Grande Cuvée, freut sich das Haus Krug, den Krug Grande Cuvée 169ème Édition vorzustellen.

Die Krug Grande Cuvée 169ème Édition ist ein Verschnitt von 146 Weinen aus 11 verschiedenen Jahrgängen, wobei der jüngste aus dem Jahr 2013 und der älteste aus dem Jahr 2000 stammt. Seine endgültige Zusammensetzung ist 43% Pinot Noir, 35% Chardonnay und 22% Meunier. Reserveweine aus der umfangreichen Bibliothek von Krug machen 40% der finalen Mischung aus.

Krug empfiehlt ausserdem, seine Champagner zwischen 9°C und 12°C zu servieren, da kältere Temperaturen ihre Ausdruckskraft einschränken. ■

Krug has always lived up to its reputation of being the first and only champagne house to have created new prestigious vintages every year since it was founded. Its founder, Joseph Krug, an unconventional visionary, decided to go beyond the notion of vintage to create »the most generous expression of champagne« every year. This development in the history of the house highlights the beauty, uniqueness and rarity of its creations. Today, more than one hundred and seventy-five years after the first creation of Krug

Grande Cuvée, House Krug is pleased to present the Krug Grande Cuvée 169ème Édition.

The Krug Grande Cuvée 169ème Édition is a blend of 146 wines from 11 different vintages, the youngest from 2013 and the oldest from 2000. Its final composition is 43% Pinot Noir, 35% Chardonnay and 22% Meunier. Reserve wines from Krug's extensive library make up 40% of the final blend.

Krug also recommends serving his champagne between 9 °C and 12 °C, as colder temperatures limit their expressiveness. ■



# EIN PRICKELNDES VERGNÜGEN

# Champagner

*Es war einmal der Wein. Dann folgte die Entdeckung der prickelnden Perlen. Seither verbindet der edle Schaumwein aus der Champagne, der so herrlich sprudelt, Lebensfreude und exklusiven Genuss wie kein anderes Getränk.*

Edle Trauben werden seit dem vierten Jahrhundert in der Champagne, dem nördlichsten Weingebiet in Frankreich, angebaut. Als Ende des 17. Jahrhunderts die prickelnden Perlen aus dem Wein den herrlichen Champagner zauberten, war der Siegeszug nicht aufzuhalten. Nach einer verheerenden Reblausplage Ende des 19. Jahrhunderts wurde der Anbau 1927 gesetzlich geregelt und auf ein Gebiet eingeschränkt. Als Champagner darf heutzutage nur jener Schaumwein bezeichnet werden, der aus der Champagne stammt. Wer den Champagner erfunden hat, darüber ranken sich Legenden. Die wohl bekannteste schreibt dem Benediktinermönch Dom Pérignon die Entdeckung der Perlen durch die zweite Gärung zu. Ziemlich sicher ist jedoch, dass er das Keltern der roten Trauben zu weißem Wein und die Verfeinerung der Champagnerweine weiterentwickelte. Als wahrscheinlich gilt, dass der Wein, der bis Anfang des 17. Jahrhunderts in Fässern abgefüllt wurde, am Weg nach England nochmals gäerte. Die dadurch leicht perlenden Weine fanden großen Anklang und so kam es, dass in der Champagne der zweite Gärungsprozess verfeinert wurde. Angebaut werden in der Champagne heute hauptsächlich drei Rebsorten: Pinot Noir, Pinot Meunier (weiße Trauben mit roter Haut) und Chardonnay (weiße Trauben). Als Anbausorten auch erlaubt, aber selten: Arbane, Petit Meslier, Pinot Gris, Pinot Blanc.

#### WAS MACHT DEN CHAMPAGNER SO EINZIGARTIG?

Das Gebiet der Champagne zeichnet sich durch den bekannten Kreideboden aus. Dieser Boden und eher niedrige Temperaturen verlangen den Reben einiges an Kraft ab. Insgesamt werden knapp 33.000 Hektar Land in der Champagne bebaut – bis zu 12.000 Kilo Trauben pro Hektar dürfen geerntet und zu Champagner verarbeitet werden. Die Handlese ist ein Muss. Behutsam werden die Trauben geerntet, damit die Haut der Früchte nicht reißt und diese vorzeitig gären. Nach der darauf folgenden Pressung und der ersten Gärung erfolgt die Zusammenstellung des Grundweines durch eine Mischung des aktuellen Jahrganges mit älteren, meist in einem Verhältnis

von 70:30. Diese Vorgehensweise garantiert eine jährlich gleich bleibende Qualität und ist eines der Geheimnisse der Hersteller. Die resultierende Cuvée ist ein Champagner ohne Jahrgangsangabe, der ungefähr 80 % der Abfüllungen in der Champagne ausmacht. Die zweite Gärung erfolgt direkt in der Flasche durch Zugabe von Roh- oder Rübenzucker und Hefe. Diese Gärungsvariante darf nur in der Champagne als Methode Champenoise bezeichnet werden, während sie anderswo seltener vorkommt und als Methode traditionnelle bekannt ist. Die Reifung beträgt mindestens fünfzehn Monate. Durch Rütteln, das heutzutage meist computergesteuert und nicht per Hand erfolgt, werden die waagrecht lagernden Flaschen jeweils um ein Zehntel Umdrehung langsam auf den Kopf gestellt. Ein erfahrener Rüttler schafft per Hand täglich unglaubliche 40.000 Flaschen. Meist kurz vor dem Verkauf wird die abgestorbene Hefe aus der Flasche entfernt (dégorgiert) und die dabei entwichene Menge aufgefüllt. Dieser so genannte »Liqueur de Dosage« ist ausschlaggebend für einen trockenen oder süßen Champagner. Wurde die Flasche erst kurz vor dem Verkauf dégorgiert, ist dies am Etikett mit »RD« vermerkt.

#### LAGERUNG UND GENUSS

Champagner sollte man nicht zu lange lagern, da er schon ausgereift in den Handel kommt. Ausnahmen sind die Jahrgangschampagner, die einige Jahre gut vertragen. Lagern sollte der edle Tropfen liegend und kühl bei etwa 6 bis 8 Grad. Niemals sollte dieses herrliche Getränk eiskalt serviert werden. Entgegen der landläufigen Meinung beträgt die optimale Trinktemperatur mindestens 10 Grad, bei Jahrgangscuvées liegt sie bei 12 Grad. Nach dem Öffnen, mit einem speziellen Druckverschluss versehen, ist er gekühlt maximal 24 Stunden haltbar. Serviert werden sollte Champagner auf keinen Fall in Schalen, sondern in hohen kegelförmigen Gläsern, damit sich der Geschmack optimal entfalten kann. Sollte er nicht fein perlen, kann es sein, dass Spülmittelreste oder der Rest eines Tuches im Glas enthalten sind. ■







## A SPARKLING PLEASURE

# Champagne

*Once upon a time there was wine. Then there were sparkling bubbles. Ever since that day champagne, the luxurious sparkling wine from the Champagne Region, has combined the feeling of exclusive indulgence with the lust for life.*

Since the 4th century, exquisite grapes have been cultivated in the Champagne region in the most northern part of France. When, at the end of the 17th century those sparkling bubbles magically turned wine into exquisite champagne, there was no stopping this triumphal procession. After a devastating grape phylloxera plague at the end of the 19th century, the cultivation was regulated by law in 1927 and limited to one area only. Today, only the sparkling wine from the Champagne region may be called champagne. There are many stories and legends about who actually invented champagne. The most renowned theory implies that it was a Benedictine monk, Dom Pérignon, who discovered the bubbles in their second stage of fermentation. It is relatively safe to say though that he was the one who invented the pressing of red grapes into white wine and the further refinement of champagne-wines. It is likely that the wine, which had been filled into vats until the beginning of the 17th century, fermented once again on its journey to England. These slightly sparkling wines, became quite popular and resulted in the introduction of a second

fermentation process in the Champagne region to further refine them. Today there are mainly three grape varieties being cultivated in the Champagne region: Pinot noir, Pinot meunier (white grapes with red skin) and chardonnay (white grapes). Accepted but more seldom varieties are: Arbane, Petit Meslier, Pinot Gris and Pinot Blanc.

#### WHAT IS IT THAT MAKES CHAMPAGNE SO UNIQUE?

The Champagne Region is famous for its chalk soil: this type of soil combined with somewhat cool temperatures has its magical effects on the vines. All in all, an area of approximately 33.000 hectares is being cultivated in the Champagne region, translating into 12.000 kilograms of grapes per hectare, which may be harvested and converted into champagne. Harvesting the grapes by hand is an absolute must. The grapes are very carefully harvested so that the skin of the grapes are not torn, as this could lead to early fermentation. After the wine is pressed and the first stage of fermentation takes place, the next step, the composition of the base wine, is determined.



The current vintage is mixed with an older vintage, usually at a ratio of 70:30. This procedure guarantees for continuous quality from one year to the next and is a secret that is well guarded by the producer. The Cuvée, which is the result of this mixture, is a champagne with no vintage and represents approximately 80% of all of the champagne bottled yearly. The second stage of fermentation takes place directly in the bottle, with the help of crude sugar or a mixture of beet sugar and yeast. It is only permitted to call this type of fermentation « The Champenoise Method » in the Champagne region. In other geographical regions the method is known as « The Traditional Method » and is rarely employed. Maturing periods take at least fifteen months. The rocking or shaking of the wine is generally done nowadays by computer and not by hand. The bottles are stored lying flat and are gradually turned with a one tenth of a revolvment at a time until they are standing in an upside down position. An experienced bottle rocker can rock an unbelievable number of 40.000 bottles a day. Normally, shortly before the champagne is sold, the dead yeast is taken out of the bottle and the exhausted amount is replaced. This so-called « Liqueur de Dosage » determines whether the champagne is dry or sweet. If this process takes place only shortly before the champagne is sold, it is marked on the label with the letters: « RD ».

#### STORAGE AND ENJOYMENT

Champagne reaches stores fully developed and for this reason it should not be stored for a long period of time. The exception to this rule, are the vintage champagnes, which can be stored for several years. The exclusive drink should be stored flat and cool, at around 6 to 8 degrees. Champagne should never be served ice cold. Contrary to common belief, the optimal drinking temperature should be at least 10 degrees. Vintage champagnes should be served at a temperature of 12 degrees. If, after opening, the bottle is closed again with a special compression plate lock-up and cooled, it can be kept for another 24 hours. Champagne should never be served in a shallow « champagne-cup », but rather in high, cone-shaped glasses, which enable its full taste to come to life. In case the champagne does not sparkle like it should, possible reasons might be dishwashing liquid residue or cloth fibers remaining on glass. ■

#### THE MOST IMPORTANT ORIGIN TYPES

##### **NM – Négociant-Manipulant**

A supplier, who produces champagne partially or solely with purchased grapes or wine. (This applies to all famous champagne companies)

##### **RM – Récoltant-Manipulant**

A producer, who makes champagne solely with his own grapes (maximum additional acquisition of 5%)

##### **CM – Coopérative de Manipulation**

A producer, who makes champagne solely with his own grapes (maximum additional acquisition of 5%)

##### **RC – Récoltant-Coopérative**

A producer, whose champagne is being sold by a cooperative society MA – Marque d'Acheteur a brand name

#### PARTS OF THE CHAMPAGNE REGION

Montagne de Reims, Vallée de Marne, Côte des Blanc, Côte des Bar.









# Mythos Trachten

## DER URSPRUNG DER TRACHT LIEGT TATSÄCHLICH AUF DER THERESIENWIESE

1810 heirateten König Ludwig I. und Theresia von Sachsen-Hildburghausen und machten uns damit das größte Hochzeitsgeschenk: Die Wiesn. Auf dieser Hochzeit fand ein Trachtenumzug aus 16 Kinderpaaren aus zusammengewürfelten Regionen statt. Der Gedanke dahinter war nämlich, die Identität des Königreiches zu stärken – Hut ab vor der wohl genialsten Marketingstrategie der Geschichte. Sie hält sich bis heute. Zur Zeit der ersten Wiesn, d.h. der Hochzeit von Kronprinz Ludwig und Prinzessin Theresia am 12. Oktober 1810 gab es die Tracht – wie wir sie heute kennen noch lange nicht. Alle anderen Gäste waren nicht in Tracht gekleidet.

Die Bezeichnung »Tracht« kommt von »tragen« im Unterschied zum Wort »Mode«, das sich vom lateinischen »modus« ableitet und so viel bedeutet, wie die Art, sich zu kleiden. Erst seit etwa 200 Jahren bezeichnet der Begriff »Tracht« die aufwändige, manchmal sogar kostbare Festtagskleidung. ■





*The myth of  
traditional  
costumes*





## THE ORIGIN OF THE COSTUME ACTUALLY LIES ON THE THERESIENWIESE

In 1810, King Ludwig I and Therese von Sachsen-Hildburghausen married and gave us the greatest wedding present: the Oktoberfest. At this wedding, a costume parade made up of 16 pairs of children from mixed regions took place. The idea behind it was namely to strengthen the identity of the kingdom – hats off to the probably most ingenious marketing strategy in history. It holds up to this day. At the time of the first Oktoberfest, i.e. the wedding of Crown Prince Ludwig and Princess Therese on October 12, 1810, there was the traditional costume – as we know it today by a long way. All the other guests were not dressed in traditional costume.

The term «costume» comes from «wear» in contrast to the word «fashion», which is derived from the Latin «Mode» derives and means something like the way you dress. The has only been used for about 200 years.

The term «traditional costume» refers to the elaborate, sometimes even expensive, festive clothing. ■







*Lena Hoschek*  
AUTUMN COLLECTION



# TRADITION





# TRADITION









# TRADITION



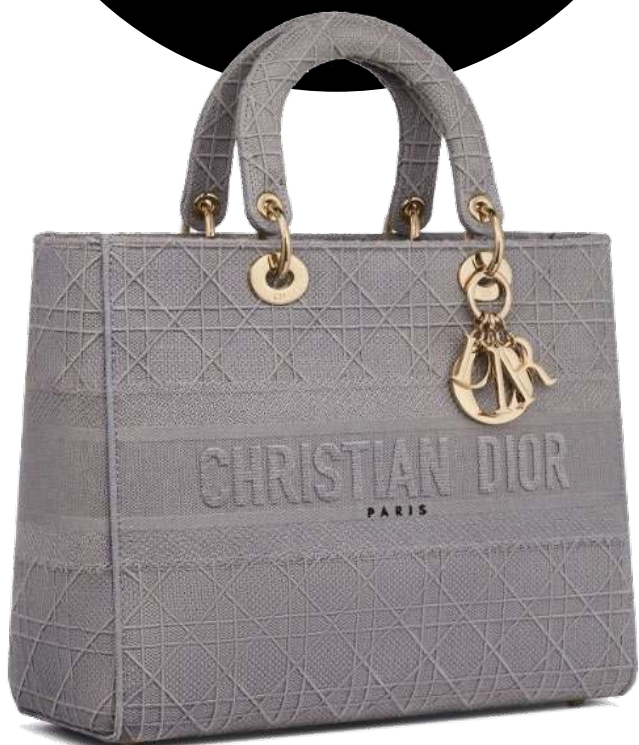
# Editor's Choice Women

## LARGE LADY D-LITE BAG

The Lady D-Lite bag combines classic elegance with House modernity. The style is fully embroidered with a gray Cannage motif. The front features a «CHRISTIAN DIOR» signature while the thick «D.I.O.R.» charms in pale gold-finish metal further enhance the silhouette. Equipped with a wide, reversible and removable embroidered shoulder strap, the large Lady D-Lite bag can be carried by hand, worn over the shoulder or crossbody.

Large, removable and reversible embroidered shoulder strap.

[dior.com](http://dior.com)



## TIFFANY T ONE RING

Tiffany T1 designs represent individual strength and perpetual power, worn outwardly to express what lies within.

[tiffany.com](http://tiffany.com)



Photos: © labels



## LOUIS VUITTON'S PURE V JEWELRY COLLECTION

Francesca Amfitheatrof, Artistic Director for Watches and Jewellery at Louis Vuitton, takes a bold, minimalist approach to the house's latest high-jewelry collection, Pure V. True to its name, the pieces are designed around a V inspired by an Art Deco-era Louis Vuitton signature. The sleek jewelry is designed in a black and white color palette using white gold, diamonds, and onyx. The pieces play with open spaces and light, letting the skin peek through bars of diamonds or onyx.

[louisvuitton.com](http://louisvuitton.com)





VIRGIN WOOL, CASHMERE AND SILK  
KNIT SCARF WITH DAZZLING MOHAIR STRIPES

A must-have women's accessory, this virgin wool, cashmere and silk knit scarf is characterized by its ultra soft, full appearance and by Brunello Cucinelli's refined workmanship and materials.

Thanks to small paillettes incorporated into the yarn, the cashmere and silk Diamond yarn gives the texture a delicate sparking effect, while the mohair stripes enriched by the Diomand yarn accentuate the scarf's full look.

[brunellocucinelli.com](http://brunellocucinelli.com)

THE SOFT MOISTURE  
POWDER FOUNDATION SPF30

This formula's creamy, silken texture captures the freshness of a liquid foundation in a light-as-air weightless powder. The result? A long-wearing, non-drying formula that melts onto skin to blur imperfections, soften fine lines and even tone. Refill your compact and never miss a moment of flawless, healthy-looking skin.

[lamer.eu](http://lamer.eu)



CODE COCO WATCH

Chanel has released the Code Coco stainless steel diamond watch.

The new jewelry watch is inspired by the iconic and desirable Chanel 2.55 purse, which features a very special clasp. Stainless steel 38.1 x 21.5 x 7.8mm case features a bezel set with 52 brilliant-cut diamonds (~0.58 ct), black lacquered dial set with a princess-cut diamond (~0.05 ct), on a steel bracelet with a mademoiselle turnlock.

High precision quartz movement.

[chanel.com](http://chanel.com)



DOCTOR BABOR POWER SERUM  
AMPOULES HYALURONIC ACID  
WITH MORE VISIBLE RESULTS

The DOCTOR BABOR POWER SERUM AMPOULES HYALURONIC ACID are a revolutionary moisture booster and they are the first BABOR ampoules to contain 8D hyaluronic acids for maximum and immediate skin improvement. 8 different hyaluronic acids and tripeptides deliver intensive hydration of various skin layers, visibly reduce wrinkles, and generate maximum moisturizing and plumping.

[babor.com](http://babor.com)





# DIE SEAMASTER DIVER 300M

*007 Edition*



# OMEGA ENTHÜLLT UHR AUS JAMES BONDS KOMMENDEM ABENTEUER

Bei der Konzeption der neuen Seamaster Diver 300M 007 Edition wurden auch militärische Bedürfnisse berücksichtigt und es flossen sogar der Input von Daniel Craig sowie der 007-Produzenten mit ein. Die Anmerkungen und der Input von Daniel Craig hatten großen Einfluss auf das Endergebnis. Er sagt dazu: »In der Zusammenarbeit mit OMEGA entschieden wir, dass ein Mann vom Militär wie 007 es ist, eine sehr leichte Uhr benötigt. Zudem habe ich einige Details im Vintage-Stil sowie die Farbe vorgeschlagen, um der Uhr eine einmalige Note zu verleihen. Die fertige Uhr sieht unglaublich aus.« Sowohl das 42 Millimeter Gehäuse als auch das Mesh-Armband mit seiner innovativen, verstellbaren Schließe wurden aus Titan Grade 2 gefertigt. Auf der Rückseite sind eine Reihe von Zahlen zu finden, die dem Format echter Militäruhren entsprechen. ■



TITANIUM ON NATO STRAP



TITANIUM ON TITANIUM

## OMEGA UNVEILS WATCH FROM JAMES BOND'S UPCOMING ADVENTURE

When designing the new Seamaster Diver 007 Edition, military needs were also taken into account, and input from Daniel Craig and the 007 producers were even included. His input had a huge impact on the end result. He says: «When working with OMEGA, we decided that a lightweight watch would be key for a military man like 007. I also suggested some vintage touches and colours to give the watch a unique edge. The final piece looks incredible.»

The 42 millimeter case as well as the mesh bracelet with its innovative adjustable clasp are made of titanium grade 2. Even on the back there are a number of numbers that correspond to the format of real military watches. ■

# MASERATI

## LEVANTE GT HYBRID

NEUES EINSTIEGSMODELL  
FÜR DIE ERFOLGREICHE  
SUV-BAUREIHE









*Maserati geht den nächsten Schritt der Elektrifizierung und präsentiert mit dem Levante GT Hybrid sein erstes Hybrid-SUV. Die Strategie der Marke beruht dabei einerseits auf der Entwicklung des Fahrzeugmarkts und andererseits auf dem Bestreben, sich in allen Bereichen als Maßstab zu etablieren.*

Mit dem neuen Levante GT Hybrid bleibt Maserati den Grundsätzen seiner bisherigen Elektrifizierungsphilosophie treu: Verbesserung der Fahrleistungen unter Beibehaltung der Markenwerte sowie der Akzentuierung von Luxus und Performance. Der Levante GT Hybrid kombiniert den 2,0-Liter-Vierzylinder-Verbrennungsmotor mit einem 48-Volt-Hybridsystem, das eine Energierückgewinnung beim Verzögern ermöglicht. Ganz im Einklang mit der eigenen DNA wählte Maserati eine Hybridlösung, die zentral auf die Beibehaltung eines hohen Leistungsniveaus abzielt. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Das drehfreudige Ansprechverhalten des Triebwerks sowie die Fahrleistungen entsprechen denen des V6-Benziners. Dabei sank der Verbrauch. Zugleich führt es zu einer erheblichen Senkung des CO<sub>2</sub>-Ausstoßes, der sich nach WLTP-Daten im Vergleich zum Benziner um mehr als 20 % und gegenüber dem Diesel um 8 % reduziert. Das 48-Volt-Hybridsystem von Maserati besteht aus vier Bausteinen: Riemen-Starter-Generator (RSG), Batterie,

E-Verdichter und DC/DC-Wandler. Der RSG, der als Lichtmaschine fungiert, ermöglicht die Rückgewinnung der Bremsenergie und lädt die im Fahrzeugheck platzierte Batterie, die ihrerseits den E-Verdichter des Motors mit Strom versorgt. Der elektrische Verdichter arbeitet mit dem klassischen Turbolader zusammen. Seine Aufgabe besteht darin, ihn bei der Leistungsentfaltung des Verbrennungsmotors im unteren Drehzahlbereich zu unterstützen. Die Funktionsstrategie des Hybridsystems ist so ausgelegt, dass der E-Verdichter bei Bedarf stets über Batterie oder RSG zur Verfügung steht. Die Kombination von RSG und E-Verdichter ermöglicht eine zusätzliche Aufladung - und zwar auch dann, wenn der Motor im oberen Drehzahlbereich im Sport-Modus arbeitet. So profitiert der Fahrer von einem Plus an Leistung.

Im Normal-Modus herrscht dagegen ein ausgewogenes Verhältnis von Verbrauch und Leistung vor. Zudem bringt die Hybridversion weniger Gewicht auf die Waage als ihre Schwesterversion mit Sechszylindermotor. Vor allem besitzt sie eine bessere Achslastverteilung, da der Motor vorn und die Batterie hinten eingebaut sind - sehr zum Vorteil von Handling und Fahrspaß. Der 2,0-Liter-Vierzylinder, der bereits den Ghibli GT Hybrid (Kraftstoffverbrauch kombiniert: 9,4-8,1 l/100 km; CO<sub>2</sub>-Emissionen kombiniert: 213-183 g/km) antreibt, ist das Resultat der aufwändigen Entwicklungsarbeit des Maserati Innovation Lab in Modena. Dank 243 kW (330 PS) Höchstleistung und 450 Newtonmeter Drehmoment, das bereits bei 2.250 Touren zur Verfügung steht (90 Prozent davon sogar schon bei 1.750 U/min), können sich die Fahrleistungen des neuen





Levante Hybrid absolut sehen lassen: 245 km/h Höchstgeschwindigkeit und eine Beschleunigung von 0 auf 100 km/h in 6 Sekunden. Wie alle Levante Modelle ist auch dieses serienmäßig mit Allradantrieb ausgestattet.

Äußerlich ist der Levante GT Hybrid an Designelementen in Kobaltblau zu erkennen. Sie kennzeichnen bei Maserati alle Modelle mit Hybridtechnik. Das betrifft die drei klassischen seitlichen Luftauslässe, die Bremssättel (optional) und das Logo an der C-Säule. Im Interieur greifen die Ziernähte der Sitze den Blauton wieder auf.

Der Levante GT Hybrid verfügt über das Multimediasystem MIA (Maserati Intelligent Assistant) der jüngsten Generation. Es profitiert von dem leistungsstarken Betriebssystem Android Automotive, das ein völlig neues Benutzererlebnis ermöglicht. Auch kann MIA auf die Vorlieben des Fahrers abgestimmt werden. Zudem ist das Fahrzeug über das neue Programm Maserati Connect vernetzt. Dank der permanenten Vernetzung weiß der Fahrer genau, wann ein Fahrzeugcheck fällig ist. Maserati Connect bietet auch eine größere Sicherheit bei Pannenhilfe und Fahrzeugdiebstahl. Per Smartphone oder Smartwatch kann der Fahrer mit seinem Fahrzeug stets in Kontakt bleiben - entweder über die App von Maserati Connect oder von zu Hause aus über den virtuellen Assistenten (Amazon Alexa oder Google Assist). Maserati Connect ermöglicht an Bord zudem die Nutzung der Services von Amazon Alexa sowie das Einrichten eines WLAN-Hotspots. ■



# MASERATI

## LEVANTE GT HYBRID

*Maserati is taking the next step in electrification and is presenting its first hybrid SUV, the Levante GT Hybrid. The brand's strategy is based on the one hand on the development of the vehicle market and on the other hand on the endeavor to establish itself as a benchmark in all areas.*

### NEW ENTRY-LEVEL MODEL FOR THE SUCCESSFUL SUV SERIES

With the new Levante GT Hybrid, Maserati remains true to the principles of its previous electrification philosophy: improving driving performance while maintaining brand values and accentuating luxury and performance.

The Levante GT Hybrid combines the 2.0-liter four-cylinder internal combustion engine with a 48-volt hybrid system that enables energy to be recovered when the vehicle is decelerating. In keeping with its own DNA, Maserati chose a hybrid solution that aims to maintain a high level of performance. The result is impressive: the easy-revving response of the engine and the driving performance correspond to those of the V6 petrol engine. Consumption fell in the process. At the same time, it leads to a considerable reduction in CO2 emissions, which, according to WLTP data, are reduced by more than 20% compared to gasoline engines and 8% compared to diesel.

The 48-volt hybrid system from Maserati consists of four components: belt starter generator (RSG), battery, electric compressor and DC/DC converter. The RSG, which acts as an alternator, enables the braking energy to be recovered and charges the battery located in the rear of the vehicle, which in turn supplies the motor's electric compressor with power. The electric compressor works together with the classic turbocharger. Its task is to support it in developing the power of the internal combustion engine in the lower speed range. The functional strategy of the hybrid system is designed in such a way that the e-compressor is always available via battery or RSG when required.

The combination of RSG and e-compressor enables additional charging – even when the engine is working in sport mode in the upper speed range. In this way, the driver benefits from an increase









in performance. In normal mode, on the other hand, there is a balanced relationship between consumption and performance. In addition, the hybrid version weighs less than its sister version with a six-cylinder engine. Above all, it has a better axle load distribution, since the engine is installed at the front and the battery at the rear – much to the benefit of handling and driving pleasure. The 2.0-liter four-cylinder that already powers the Ghibli GT Hybrid (combined fuel consumption: 9.4-8.1 l/100 km; combined CO2 emissions: 213-183 g/km) is the result of the elaborate Development work by the Maserati Innovation Lab in Modena. Thanks to a maximum output of 243 kW (330 PS) and 450 Newton meters of torque, which is already available at 2,250 tours (90 percent of which even at 1,750 rpm), the performance of the new Levante Hybrid is absolutely impressive: 245 km/h Top speed and an acceleration from 0 to 100 km/h in 6 seconds. Like all Levante models, this is also equipped with all-wheel drive as standard.

The exterior of the Levante GT Hybrid can be recognized by design elements in cobalt blue. At Maserati, they identify all

models with hybrid technology. This applies to the three classic side air outlets, the brake calipers (optional) and the logo on the C-pillar. In the interior, the decorative stitching on the seats takes up the shade of blue again.

The Levante GT Hybrid has the latest generation of the MIA (Maserati Intelligent Assistant) multimedia system. It benefits from the powerful Android Automotive operating system, which enables a completely new user experience. MIA can also be tailored to the driver's preferences. The vehicle is also networked via the new Maserati Connect program. Thanks to permanent networking, the driver knows exactly when a vehicle check is due.

Maserati Connect also offers greater security in the event of breakdown assistance and vehicle theft. The driver can always stay in contact with his vehicle via smartphone or smartwatch – either via the Maserati Connect app or from home via the virtual assistant (Amazon Alexa or Google Assist). Maserati Connect also enables the use of Amazon Alexa services and the setting up of a WiFi hotspot on board. ■





## FACTSHEET

- The Ghibli GT Hybrid is now followed by the Levante GT Hybrid.
- The hybrid concept from Maserati is performance-oriented and lowers consumption.
- Levante GT Hybrid combines a 2.0-liter four-cylinder with a 48-volt hybrid system.
- Unmistakable Maserati sound is retained.
- Specific design features for all of the brand's hybrid vehicles.
- Permanent connectivity thanks to the Maserati Connect program.
- MIA (Maserati Intelligent Assistant) with innovative digital features.
- The vehicle has been available to order since June 2021.
- Levante GT Hybrid costs 101,956 euros in Austria including VAT and NoVA.







# BORGO SANTO PIETRO

*Seed to Skin*

*Nachdem man in der wunderschönen Stadt Florenz gelandet ist, dauert es nur mehr eineinhalb Stunden Autofahrt bis man ein schmiedeeisernes Tor erreicht, welches einem Eintritt in die traumhafte Welt der Toskana gewährt.*

Der magische Ort, an dem dieses Tor italienische Reisewünsche erfüllt, ist das Anwesen Borgo Santo Pietro, welches von einer unglaublichen Geschichte begleitet wird. Das Traumpaar Janette und Claus Thottrup haben hier ein atemberaubendes Luxushotel in der toskanischen Landschaft gestaltet und leiten dieses Anwesen mit viel Liebe zum Detail. Heute ist das Objekt ein 5-Sterne-Hotel mit einem Spa und einem Bio-Bauernhof, aber im Mittelalter war dieser Ort ein Reiseziel für Pilger, die dort eine heilende Zuflucht fanden. Die alten Heilmittel sind noch heute eng mit der DNA von Borgo Santo Pietro verbunden. Direkt neben





dem Hof, in den handwerklichen Laboratorien von Borgo Santo Pietro wird eine exklusive Linie von Hautpflegeprodukten hergestellt – »Seed to Skin« wurde unter Verwendung natürlicher Inhaltsstoffe mit fortgeschrittener Molekularwissenschaft formuliert, um die wahre Kraft der Natur zu nutzen. Man hat Wissenschaft und Technologie mit den Stoffen der Natur verbunden und so eine exquisite Auswahl an Haut- und Körperprodukten hergestellt, die sich auf die Zellregeneration sowie Hautverjüngung konzentriert. Das Sortiment an Körperprodukten enthält hauseigene Inhaltsstoffe, wie zum Beispiel Schafsmilch, eine Zutat, die schon seit der Antike wegen ihres reichhaltigen und nahrhaften Gehalts an Vitaminen und Mineralstoffen verwendet wird, um die Haut weich und leuchtend zu erhalten oder

etwa roher Honig, der seit Jahrtausenden für seine intensiv feuchtigkeitsspendenden, beruhigenden und heilenden Eigenschaften verwendet wird. Außerdem werden auch die natürlichen Heilkräfte von Thermalwasser und kultivierte organische Kräuter für die Extraktion von ätherischen Ölen, um Geist und Körper entspannen und beruhigen zu können, benutzt.

Jane Thottrup gründete die Marke »Seed to Skin«, um ihr langjähriges Wissen über natürliche Inhaltsstoffe mit wissenschaftlichem Know-how zu paaren und ein natürliches molekulares System zu entwickeln, in dem sich Wissenschaft und Natur treffen. »Seed to Skin orientiert sich an der Suche nach Schönheit mit der Natur im Herzen«, sagt Jane Thottrup. ■





## BORGO SANTO PIETRO

### *Seed to Skin*

*After arriving to the beautiful city of Florence, there is only an hour and a half more drive before one will reach the ironwork gate, giving access to the wonderful world of the region of Tuscany.*

The magical place where this gate quenches all Italian travel desires is Borgo Santo Pietro opening back to an incredible history. Janette and Claus Thottrup are the dream couple who designed a breathtaking luxury hotel here embedded in the Tuscany landscape and manage this house with lots of love and care to details. Today, the house is a 5-star hotel with a spa and an organic farm, but in the Middle Ages this place was a travel destination for pilgrims who found a remedial retreat there. The old cures are still today closely related to the DNA of Borgo Santo Pietro. Next to the farm in the manual lab of Borgo Santo Pietro, an exclusive skin-care product line is produced – «Seed to Skin». It was formulated by using natural ingredients with advanced molecular science to make use of the real power of nature. Science and technology were united to

natural resources here to produce an exclusive selection of skin and body care products that focus on the regeneration of cells as well as anti-aging. The range of body care products contains ingredients produced in-house. One is sheep's milk, an ingredient which was used already in ancient times due to its rich and nourishing complex of vitamins and minerals to maintain a soft and brilliant skin, also raw honey which has been used for thousands of years now because of its intensively moisturizing, comforting and healing characteristics. Furthermore, also the natural healing power of thermal water is used as well as the organic herbs for the extraction of essential oils, which are used in different formulas to comfort and relax body and soul.

Jane Thottrup founded the brand «Seed to Skin» to combine her long-lasting experience in the area of natural ingredients with scientific know-how and developed a natural molecular system where science and nature can co-exist. «Seed to Skin is orientated towards the pursuit of beauty putting nature at the centre of attention», says Jane Thottrup. ■





# LUXURY TRAVEL BOOKINGS

*If you are looking for the most opulent experiences that luxury travel has to offer in South Africa, find out what exciting offers we have in store for you.*

Ron Mackenzie has worked in the luxury travel industry for more than ten years. During this time he has had the privilege of assisting celebrities, ambassadors, prime ministers, royal families and captains of industry alike. As part of providing a quality service to his clients, Ron is constantly exploring destinations and seeking out Southern Africa's finest establishments. The Publishing Group Deluxe has joined forces with The Safari Guys to create a selection of exclusive offerings that are sure to satiate all your travel desires.

*For enquiries email [deluxetravel@thesafariguys.com](mailto:deluxetravel@thesafariguys.com) or visit [www.thesafariguys.com](http://www.thesafariguys.com)*

South Africa



### TSALA TREETOP LODGE, GARDEN ROUTE

Robinson Crusoe meets the Swiss family Robinson (minus the shipwrecks and cannibals, of course). You won't need to sail the seas to feel you're on an adventure, simply checking into Tsala Treetop Lodge will do. Located between Knysna and Plettenberg Bay the website says of the location – set amidst the treetops of an age-old indigenous forest. Add the words luxury and fantastical somewhere into the sentence for an apt description Tsala is a good base from which to discover the Garden Route, but I must warn you that there's a challenge to being based at this exclusive hideaway. You're not going to want to leave your suite. The treetop stay offers a luxurious charm that is absolutely unique. Book for an intimate getaway, indulge at Zinzi's (Tsala's on site restaurant) and relax in the tranquil setting of your treetop suite. Tsala is, in a word: wonderful.

*[deluxetravel@thesafariguys.com](mailto:deluxetravel@thesafariguys.com)*



### MARATABA TRAILS LODGE, LIMPOPO

Designed and created for seasoned hikers, who are looking for diverse trails, in a spectacularly beautiful Big Five private reserve, this lodge is perched on the side of the mountain, with 180 degree views of the Waterfall Valley. In a wilderness world of its own the lodge accommodates no more than eight guests at a time. Every stone, ledge, window, piece of furniture and soft finish had to take its cue from the natural environment, not compete with it. Only the finest of materials (from timber to cotton sheeting) were to be used, and carefully put together in imaginatively simple ways – most importantly to respect the earth. The result was an off-the-grid Scandi-Safari style luxury lodge perched lightly on the earth, powered by the sun's energy. Those seeking a digital detox will find it here.

*[deluxetravel@thesafariguys.com](mailto:deluxetravel@thesafariguys.com)*



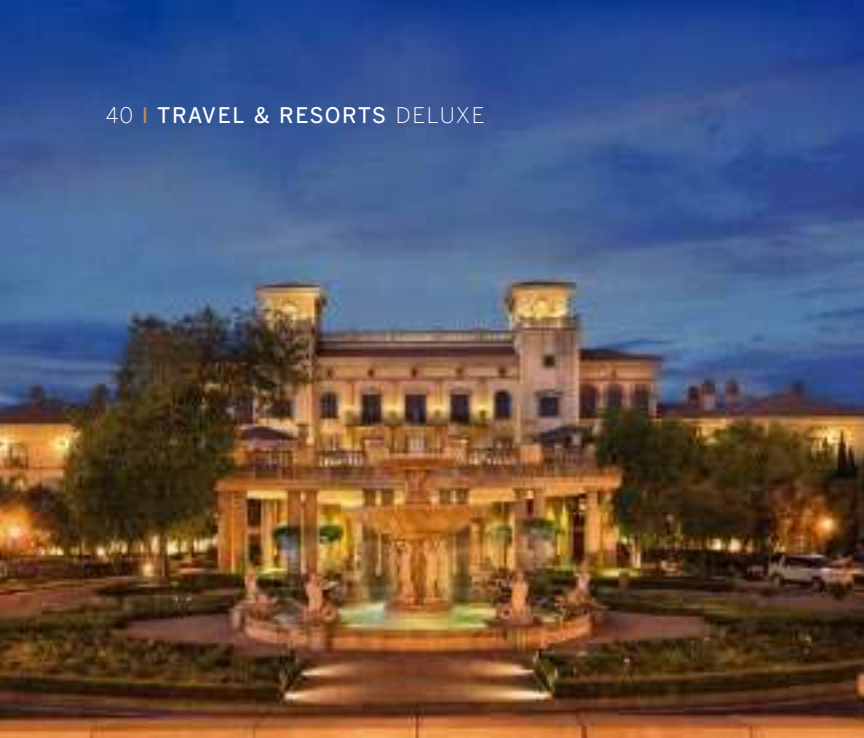
### HUNTER'S COUNTRY HOUSE, GARDEN ROUTE

The luxuriantly fragrant and colourful gardens at Hunter's Country House create an idyllic setting for this opulent retreat in the heart of the Garden Route. Hunter's Country Lodge combines gracious elegance with sheer comfort, impeccable service and warm hospitality to create a memorable stay. Far from the madding crowd, yet conveniently close to a wide variety of leisure activities along the Garden Route, Hunter's Country House is perfectly positioned for you to take full advantage of all this beautiful area has to offer. Plettenberg Bay, South Africa's premier seaside destination and the Nature-Sport Capital of Africa with its golden beaches, is a mere 10km eastward, while the vibrantly cosy town of Knysna is 20km to the west. Every which way, the lush indigenous forests, framed by the Tsitsikamma Mountains, offer spectacular views of nature's abundance.

*[deluxetravel@thesafariguys.com](mailto:deluxetravel@thesafariguys.com)*







### PALAZZO IN MONTECASINO

The Palazzo delivers a distinctive, opulent glamour to those seeking the finest accommodation. Recreating the look and feel of old-style Mediterranean glamour, without compromising on modern luxury, the Palazzo hotel is a treat for all of the senses. The 246 beautifully-appointed rooms include Standard, Deluxe, Executive and Superior Rooms as well as King Suites, a Penthouse Suite and bespoke Presidential Suite. The lavish three-bedroom Penthouse is 405 square metres and encompasses the entire sixth floor of the hotel, and boasts a lounge, dining room, private bar, study and kitchen. The master bedroom has an en-suite bathroom with a dressing room and the two guest rooms each have an en-suite bathroom and private sitting areas. The room also leads to a private terrace. There is butler service on request and complimentary WiFi.

[deluxetravel@thesafariguys.com](mailto:deluxetravel@thesafariguys.com)



### SAMARA PRIVATE GAME RESERVE, OUTSIDE GRAAF REINET, EASTERN CAPE

Situated in the heart of the spectacular, award-winning Samara Private Game Reserve in the Eastern Cape, The Manor, with its breathtaking views of the extraordinary Karoo mountain landscape, is for the exclusive use of up to eight guests in four spacious suites. Luxurious and extremely private, with every whim being anticipated by friendly but unobtrusive staff, The Manor is the perfect place to get lost, without sacrificing good food and wine, where you can enjoy big skies, cheetah tracking and indulge in a good book in the most tranquil of settings. In the winter months the crackling fire in the inviting and comfortable lounge invites you to unwind, while in summer the large glass doors to the patio are cast wide open allowing the breeze to dance delightfully through the Manor.

[deluxetravel@thesafariguys.com](mailto:deluxetravel@thesafariguys.com)



### OCEANA BEACH & WILDLIFE RESERVE, OUTSIDE PORT ALFRED

A luxurious haven in South Africa's Eastern Cape, Oceana Beach and Wildlife Reserve is the only combined ocean and game reserve in Southern Africa. This exclusive resort forms part of the Mantis Collection's Ultimate Garden Route journey. A short drive from the quaint seaside town of Port Alfred, with seven kilometres of private soft sandy beach on one side and 850 hectares of unspoilt bush on the other, this truly is the best of both worlds. Friendly faces and delicious fruit cocktails await you on arrival at Oceana. While your luggage is taken to your suite, fall into one of the comfy couches in our lounge, browse the books in the library, or take a walk to the games room, where you'll find, among other things, a pool table and organic tea, coffee and hot chocolate to help yourself to.

[deluxetravel@thesafariguys.com](mailto:deluxetravel@thesafariguys.com)



### GORAH ELEPHANT CAMP, ADDO NATIONAL PARK

This exclusive lodge, with its 11 stylish, tented suites, recaptures the romantic mystique of authentic safaris from centuries past. It conjures up the 1900s, a time when the elite indulged extravagantly with afternoon gin and tonics in lavish crystal glasses, and dined under the stars on fine china upon tables adorned with polished silver and the softest white linens. Experience the natural splendour of the African bush merged with colonial nostalgia and modern sophistication in this unique five star adventure. Gorah is the only private concession and camp situated in the famed Addo Elephant National Park, home to the densest population of elephants on the planet. Experience the Big Five on this malaria-free property, which is a member of Relais and Chateaux. Explore the wonderland on foot, horseback or on a 4x4 drive, you won't be disappointed.

[deluxetravel@thesafariguys.com](mailto:deluxetravel@thesafariguys.com)



### MOLORI SAFARI LODGE, MADIKWE GAME RESERVE

Molori Safari's five unique open-air suites are thoughtfully distanced from one another to offer absolute privacy. There are two premier suites, one family premier suite and two presidential suites. All suites have floor-to-ceiling retractable glass walls, opening onto a private deck and swimming pool. In addition to amenities like fireplaces, outdoor showers, and Wi-Fi, the presidential suites have a kitchen and dining area, a study, walk-in dressing room and guest bathroom. The main lodge has four dining areas, a library, a large living room and bar area which open onto an outdoor deck featuring a hot spa bath and twin infinity pools. Here you will enjoy game drives, wild dog tracking, bush walks, super seven by night, rhino tagging and stargazing as well as numerous wellness activities.

[deluxetravel@thesafariguys.com](mailto:deluxetravel@thesafariguys.com)



### SABI SABI EARTH LODGE, SABI SANDS

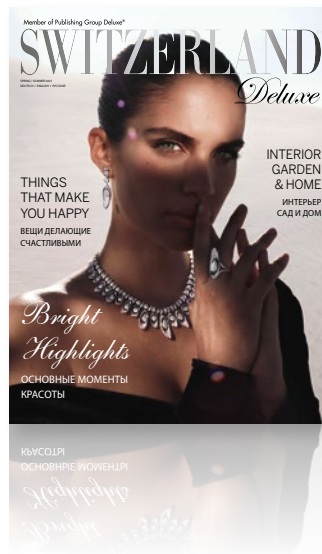
The magic of Earth Lodge reveals itself in a series of sensory revelations. On arrival, your entrance through the hidden corridor leads you to a journey of unique, unforgettable experiences. The unexpected entrance opens onto a panorama of the magnificent bushveld, heralding the beginning of your adventure. Everything at Earth Lodge exists in harmony with nature, leaving you with a sense of calm, and a restoring of the spirit. Home to 13 luxurious suites, including the Amber Presidential Suite, the lodge breaks with traditional bush style to create a masterpiece of artistry and innovation. Each suite features individually crafted furniture, a private plunge pool, ensuite glass-fronted bathrooms and an indoor/outdoor shower. A bit of extra magic is added with the natural wooden sculptures by renowned South African artist Geoffrey Armstrong.

[deluxetravel@thesafariguys.com](mailto:deluxetravel@thesafariguys.com)



# PUBLISHING GROUP® *Deluxe*

Publishing Deluxe Holding GmbH  
Wurzingergasse 7/9, 1180 Vienna, Austria  
office@publishinggroupdeluxe.com



**CEO, Publisher**  
Alexandra Nina Burgesmeir

**Art Director**  
Bianca Würger

**Social Media & Sales Consultant**  
Natasha Burgesmeir  
natasha.burgesmeir@publishinggroupdeluxe.com

**Contributions to this Magazine by**  
Madeleine Hruby, Sandra Kolbinger, Lisa Kowalski,  
Maria Pavlova, Barbara Schuch

**Cover**  
Munich Deluxe Spring/Summer 2021 © Cartier – Clash de Cartier  
Switzerland Deluxe Spring/Summer 2021 © GRAFF – Tribal collection  
Vienna Deluxe Spring/Summer 2021 © Sisley Paris, Kampagne für Izia La Nuit – Sisley, Model: Sonia Vasena  
Publishing Deluxe E-paper – September/October 2021 © Daniel Kinder/Lena Hoschek

Published in German & English

© No part of this magazine, including text, photographs, illustrations, advertising layouts or other graphics may be reproduced in any way without prior written consent of Publishing Group Deluxe.

# *Deluxe*