

Lindner Golf & Wellness Resort Portals Nous, Mallorca

NICHT NUR BESSER. ANDERS.

¡Salud! Hochprozentiger Genuss auf Mallorca

Obwohl die Baleareninsel eine große Bandbreite hochwertiger Liköre und Spirituosen zu bieten hat, wird Mallorca häufig mit Sangria aus Eimern assoziiert. Das wird den mallorquinischen Traditionen aber nicht gerecht, findet Nicole Rose, Marketing Managerin im Lindner Golf & Wellness Resort Portals Nous. Die Mallorca-Insiderin empfiehlt stattdessen Gin und Brandy als wahre Spirituosen der Insel.



Palma de Mallorca, 28. Juli 2016. „Darf es ein Kaffee mit Schuss sein?“ Beim Urlaub auf der Baleareninsel begegnet einem diese Frage sicherlich häufiger. Ebenso wie die alkoholische Kaffee-Kultur gehört der Verdauungsschnaps nach einem üppigen Essen zum spanischen Lebensstil einfach dazu. Die Auswahl an hochwertigen Spirituosen ist groß, neben den inseltypischen Kräuterlikören wie „Hierbas“ und „Palo“ gibt es kräftige Weinbrände sowie deftige Branntweine aus heimischen Pflanzen wie Anis und Wacholder.



So schmeckt die Insel

Die unter der Sonne Mallorcas gewachsenen Wacholderbäume liefern mit ihren Beeren eine wichtige Grundzutat bei der Herstellung von Gin. Beim hochwertigen „Cabraboc Dry Gin de Mallorca“ sorgen neben der angenehmen Wacholdernote, feinste Weindestillate und die würzigen Kräuter des Gebirgszugs Serra de Tramuntana für die typisch mallorquinischen Aromen. Eine Kostprobe davon gibt es natürlich auch im Lindner Golf & Wellness Resort Portals Nous. Andreas Rousseau, Food and Beverages Manager und Barexperte des Hauses, serviert gerne einen Gin Tonic oder stellt einen individuellen Drink mit dem Cabraboc Dry Gin zusammen. Auf Mallorca besonders beliebt ist übrigens „Pomada“, bei diesem Longdrink wird der Gin mit Limonade verfeinert.



Brandy-Tradition seit 1851

Für alle Brandy-Fans gehört die Besichtigung der Bodegas Suau, der ältesten [Brandy-Kellerei](#) der Insel, zum Pflichtprogramm. „Die kleine Brennerei in

Pont d’Inca bei Palma bringt einen Weinbrand auf den Markt, der sich mit jedem milden Cognac messen kann“, ist Nicole Rose überzeugt und so finden sich die Brandy-Sorten Suau und Suau negra natürlich auch auf den Karten an der Chumbo Pool Bar und der Club House Bar im Lindner Golf & Wellness Resorts Portals Nous.

Die Geschichte der fast 200 Jahre alten Kellerei geht zurück auf den mallorquinischen Kapitän Juan Suau, der bei seinen Seefahrten über die Weltmeere im Jahr 1845 eine Schnapsbrennerei auf Kuba errichtete und sich hier der Rum-Produktion widmete. Sechs Jahre später kehrte er der Liebe wegen nach Mallorca zurück, verkaufte sein Schiff und eröffnete die Destillerie auf der Baleareninsel. Noch heute können die Utensilien, die er aus Kuba mitbrachte wie Destillierkolben aus Kupfer, antike Flaschen und alte Werkzeuge, in dem Museum bewundert werden, das in der Bodega vor zwei Jahren eröffnet hat.

Genuss mit allen Sinnen

Neben den typisch mallorquinischen Drinks, fernab von Sangria aus Eimern, lassen sich die Gäste des Lindner Golf & Wellness Resort Portals Nous viele weitere lokale, kulinarische Spezialitäten auf der Zunge zergehen. Im Restaurant Es Romaní sorgt Küchenchef Martin Schattenberg mit seinen legendären „Tapas Avantgarde“ und vielen weiteren Interpretationen traditioneller mediterraner Küche für genussvolle Stunden. Im Bahari Beauty & Spa lassen sich die natürlichen Schätze Mallorcas hautnah erleben. Hier spürt und riecht man einheimische Früchte und Kräuter sowie das mallorquinische Meersalz.

Mit dem „Arrangement für Ausprobierer und Wiederkommer“ können die Gäste bei drei Übernachtungen Mallorca mit allen Sinnen erleben. Neben den geschmacklichen Höhepunkten ist auch eine Teilkörpermassage mit Insel-Aroma inklusive.

Das Arrangement im Überblick

- 3 Übernachtungen inklusive Frühstück
- 1 Abendessen als 3-Gang-Menü oder Buffet
- 1 Teilkörpermassage mit Aroma-Öl nach Wahl (ca. 25 Minuten)
- Kostenfreie Nutzung des Bahari Spa

Das Arrangement ist je nach Verfügbarkeit ab 269,50 Euro pro Person im Doppelzimmer und ab 409,50 Euro im Einzelzimmer buchbar. Reservierung

und Informationen unter Tel.: +34 971 707-777, per E-Mail unter info.portalsnous@lindnerhotels.com oder über www.lindner.de.

Lindner Golf & Wellness Resort Portals Nous

Das Lindner Golf & Wellness Resort Portals Nous auf Mallorca liegt auf dem königlichen Golfplatz „Real Golf de Bendinat“. Mit einem Parcours von 18 Löchern (Par 70) lockt diese wunderschöne Golfanlage mit traumhafter landschaftlicher Kulisse und Blick auf die Bucht von Palma, auf die Insel Cabrera und auf die Burg von Bendinat. Die Leser des Golf Journals wählten das Hotel 2015 auf Platz 2 der beliebtesten internationalen Resorts & Hotels. Nahe des Luxus-Jachthafens Puerto Portals, etwa sieben Kilometer von der Hauptstadt Palma entfernt, ist das Hotel aber auch bei Nicht-Golfern beliebt. Zu den Besonderheiten gehört die Wellnessoase Bahari Spa. Hier relaxen die Gäste auf 500 Quadratmetern mit exklusivem Indoorbereich oder in luftigen Bambushütten. Aber auch der großzügige und kinderfreundliche Außenbereich mit Swimmingpool, Liegewiese und Poolbar lädt große und kleine Gäste zum Verweilen ein.

Lindner Hotels & Resorts

Die familiengeführte Hotel-Gruppe (2.000 Mitarbeiter; 179 Millionen Euro Umsatz in 2015) betreibt 33 Hotels in sieben europäischen Ländern. Sie zählt damit zu den führenden deutschen Hotelgesellschaften. Neben modernen Businesshotels in Großstädten gehören zum Portfolio hochwertige Spa- und Sport-Resorts. Die besonderen Hotelkonzepte von Otto Lindner, der das Unternehmen in zweiter Generation führt, erhielten zahlreiche Auszeichnungen: Das Lindner Park-Hotel Hagenbeck in Hamburg wurde zur „Hotelimmoblie des Jahres“ gekürt, Otto Lindner selbst wurde „Hotelier des Jahres“ und Geschäftsreisende wählten Lindner bei den Business Traveller Awards 2014 auf Platz zwei als „Beste Hotelgruppe für Geschäftsreisende in Deutschland“. Im Human-Resources-Bereich gewann Lindner schon zum dritten Mal den Hospitality HR Award sowie den zweiten Platz in der Studie „Die besten Arbeitgeber Deutschlands“ als mittelständisches Tourismus-Unternehmen.

Bildmotive zum Download unter www.lindner.de/bilder

Für den kleinen Nachrichtenhunger: twitter.com/lindner_hotels

Wer mehr sehen will: [instagram.com/lindnerhotels](https://www.instagram.com/lindnerhotels)

Neuigkeiten gibt es auch auf [facebook.com/LindnerHotels](https://www.facebook.com/LindnerHotels)

Unternehmenskommunikation Lindner Hotels & Resorts:

Catherine Bouchon (Director Public Relations)

Fon: +49 211 5997 1133

Mail: catherine.bouchon@lindner.de

Linda Böke (Junior Manager Public Relations)

Fon: +49 211 5997 1134

Mail: linda.boeke@lindner.de

Emanuel-Leutze-Str. 20

40547 Düsseldorf