

# DEL FABRO news



## Glasweise Weine

Mit den besten Empfehlungen von den Del Fabro Weinprofis für Ihren glasweisen Umsatz.

3



## Herkunft schmeckt

Eisenberg DAC & Leithaberg DAC

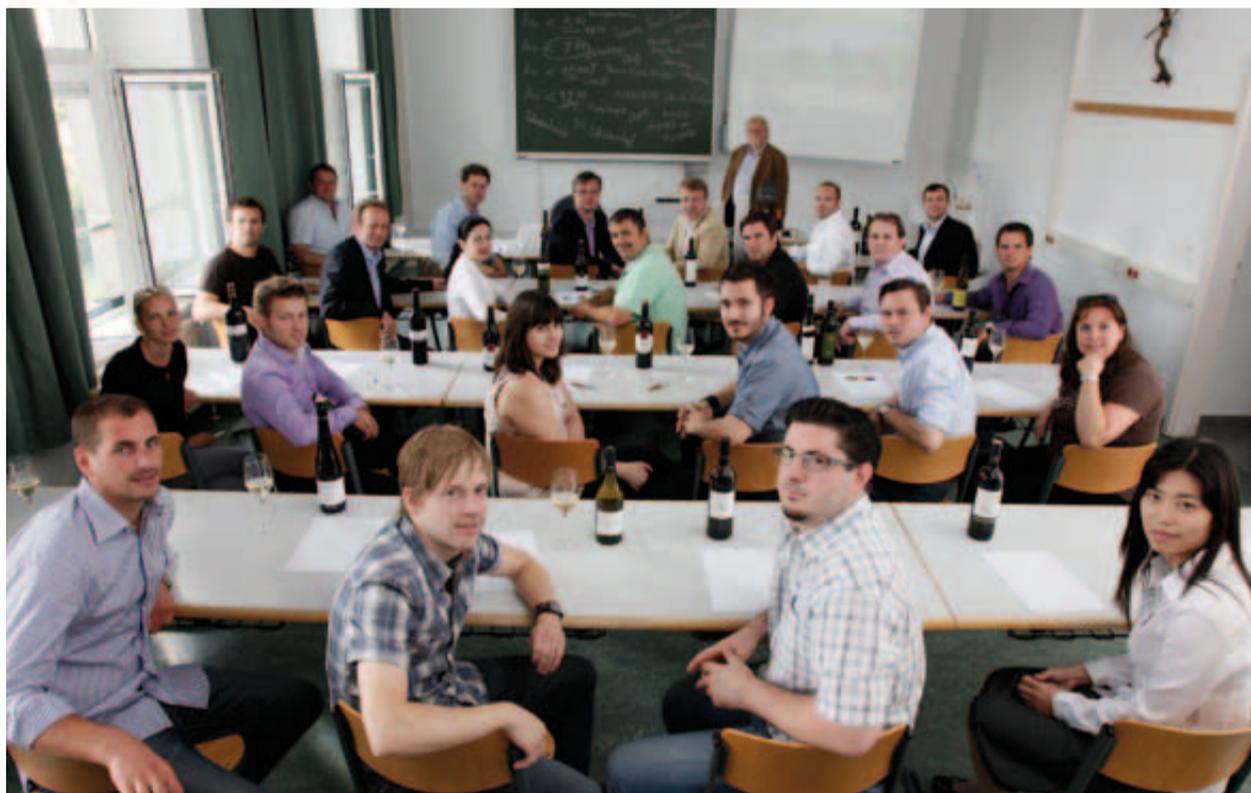
10-13



## Abholaktionen Inside



# Die Klassenbesten! ★



Mit einem Sortiment von 3.300 Weinen und 2.000 Spirituosen garantiert Del Fabro allen Kunden ein individuelles Getränkeangebot. Mit unseren „Klassenbesten“ sind Ihnen „lauter Einser“ sicher.

Es muss ja nicht immer Château Mouton Rothschild sein: Es gibt in allen Preisklassen und Ausbaustilen Weine, die uns besonders positiv auffallen – ihr Etikett muss auch nicht immer ein bekannter Name zieren. Eines haben die „Klassenbesten“ immer gemeinsam: ein hervorragendes Preis-Leistungs-Verhältnis. Die Gastronomie profitiert am meisten von solchen Weinen, die sich gut kalkulieren lassen und dabei ein Aha-Erlebnis vermitteln. Wenn man seinen Gästen neue Weine präsentiert, die im Glas und auf der Rechnung beeindruckend, kann man sich auf den Wissensvorsprung von Del Fabro verlassen. In dieser Ausgabe: die Besten in vier Klassen, von € 5,50 bis € 12,50.

siehe S. 4-9

Del Fabro: Winzer, Weine und Service mit Klasse!

## Liebe Kunden!

Die Musterschüler. Vom lebenslangen Lernen ist heute oft die Rede. Das gilt auch für unsere Weinexperten, die sich bei Messen, Veranstaltungen und internen Verkostungen laufend weiterbilden, um das größte Weinsortiment des Landes optimal auf unsere Kunden abstimmen zu können. Aber auch jenseits der 15%-Volumen ist Del

Fabro die Nummer 1: Mit einer Auswahl von über 2.000 Spirituosen setzen die besten Bars des Landes seit Jahren auf uns. Del Fabro fördert nun auch die Weiterbildung im Barbereich: Als Gründungsmitglied der Vienna Bar Community unterstützen wir den Austausch und die Weiterentwicklung in der Barszene. Wie bei den Weinen der wichtigsten Preisklassen in dieser Ausgabe ist es auch im Spirituosensegment eine klare Sache: Die Klassenbesten finden Sie bei Del Fabro.

*F. Fabro*

Ihr Franz del Fabro

## Himmlich günstig



7,99  
(9,59)

0,7l  
SKYY  
Vodka

## Waldviertler Wodka



25,90 (31,08)  
0,7l  
NORDERD  
Pure Potato  
Vodka BIO

alle  
Neuigkeiten  
auf Seite

15

Das Del Fabro Vollsortiment, diesmal:

# Die Hohe Schule des Aperitifs

## „Es gibt keine zweite Chance für den ersten Eindruck“

– wer kennt sie nicht, diese Grundregel für einen guten Gastgeber? Ob kräftige Kräuter, exotische Elixiere oder saisonale Früchte, der Fantasie sind beim Begrüßungstrunk keine Grenzen gesetzt. Marschrichtung ist in der gehobenen Gastronomie die Individualität.

Mut zu neuen Ideen und kreativen Kreationen ist gefragt. Wie die aktuelle Szene-Gastronomie ihre Gäste auf ein Geschmackserlebnis der Sonderklasse einstimmt, verrät Michael Fortner –

Barchef von Bernd Schlachers neuem Lokal, „Motto am Fluss“

„Auf unserem „Schiff“ verwöhnen wir die Gäste unter anderem mit dem „Arancini“. Eine Mischung aus Grand Marnier, Orangen- und Zimtsirup. Aufgegossen mit erfrischendem Prosecco und garniert mit frischem Thymian für die richtige Würze.“

Um auch Ihre Experimentierfreude in diesem Bereich anzuspornen, hat das Del Fabro Team für Sie eine Vielzahl an flüssigen „Vorspeisen“ gemixt und getestet.



### Arancini

2 cl Grand Marnier  
1 cl Orangesirup  
0,5 cl Zimtsirup  
10 cl Prosecco zum Auffüllen  
im Tumbler mit Eis  
Orangentwist & Thymian

5,<sup>28</sup> (6,<sup>24</sup>)  
0,75 l  
BRIOSO  
Prosecco  
DOC  
Spumante



6,<sup>26</sup> (7,<sup>51</sup>)  
0,7 l  
MONIN  
Orange  
Sirup



7,<sup>92</sup> (9,<sup>50</sup>)  
0,7 l  
MONIN  
Canelle  
(Zimt)  
Sirup



20,<sup>67</sup> (24,<sup>00</sup>)  
0,7 l  
GRAND  
MARNIER  
Cordon  
Rouge

25,<sup>90</sup> (31,<sup>00</sup>)  
0,7 l  
LIQUEUR ST  
GERMAIN  
Elderflower



### St-Germain Holunderblütenlikör & Szigeti Welschrieslingsekt

In der Barszene geschätzt für fruchtige Cocktails. Handverlesene Holunderblüten und außergewöhnliches Flaschendesign machen diesen Likör einzigartig. Mit Winzersekt zum Prickeln gebracht möchte man meinen: „Holler, die Waldfee!“

6,<sup>05</sup> (7,<sup>20</sup>)  
0,75 l  
SZIGETI  
Welschriesling  
Sekt brut



12,<sup>53</sup> (15,<sup>04</sup>)  
1 l  
PICON  
Bière



### Picon Bière – Apéritif à l'orange & Trumer Pils

Kult in der „Grande Nation“. Bitter-Aperitif aus Orangenschalen, Enzian, Chinarinde und Karamell. Mit hopfig-spritzigem Pils ergibt sich ein sehr appetit-anregender Drink.

1,<sup>00</sup> (1,<sup>20</sup>)  
24 x 0,33 l  
TRUMER  
Pils



0,<sup>98</sup> (1,<sup>10</sup>)  
24 x 0,125 l  
FENTIMANS  
Natural  
Tonic Water



22,<sup>96</sup> (27,<sup>55</sup>)  
0,5 l  
BITTER TRUTH  
SloeBerry  
Gin

### The Bitter Truth Sloe-Berry BlueGin & Fentimans Natural Tonic Water

BlueGin aus dem Hause Reisetbauer mit dem Extrakt frischer Schlehen. Eisgekühlt und mit herbem Tonic ein anregender Genuss, der nicht nur vor dem Essen Lust auf mehr macht.

13,<sup>00</sup> (15,<sup>00</sup>)  
0,7 l  
MERLET  
Crème de Cassis



### Merlet Crème de Cassis Liqueur & Gosset Brut Excellence Champagner

Um einen wahrhaft königlichen „Kir Royal“ zu zaubern, mischen Sie wenige Tropfen dieser Johannisbeeressenz mit Champagner (rund 1:10). Der Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe macht diesen Fruchtlikör einmalig.

23,<sup>90</sup> (28,<sup>00</sup>)  
0,75 l  
GOSSET  
Brut Excellence



13,<sup>00</sup> (15,<sup>00</sup>)  
0,7 l  
RINQUINQUIN  
à la Pêche



### Rinquinquin à la Pêche

Sieben Pfirsichsorten, ausgewählte Weißweine aus der Provence, Pfirsichblätter und Rohrzucker sind die Aromabringer dieses Trend-Aperitifs aus Frankreich. Optimal auf Eis mit frischer Melisse.

„Auch nach einigen Jahren Verkostungserfahrung sind die wichtigsten zwei Weine für mich immer noch der ‚Schmeckt mir‘ und der ‚Schmeckt mir nicht‘. Wer von einem Wein begeistert ist, kann auch seine Gäste davon begeistern.“

Christoph Hess (Del Fabro)



Degustation bei der Vie Vinum: Georg Weinwurm (aus Dobermannsdorf), Bernd Demmerer (Kolarik&Leeb), Christoph Hess und Manfred Nessel (Del Fabro), Stefan Pitschieler (Kolarik&Leeb), Josef M. Schuster (Del Fabro)

# Die wichtigsten Weine für die Gastronomie werden glasweise getrunken.

# Glasweise Weine



## Testpaket

Alle sechs glasweisen Weine im Del Fabro-Testpaket für sensationelle **25,00 (30,00)**  
(Pro Kunde nur ein Paket möglich!)



8,40 (10,00)  
0,75 l

### ALLROUNDER MIT KLASSE

**Grüner Veltliner Wechselberg 2009 JOHANN TOPF**

**D** Vollreife Aromen nach Ringlotten und Ananas, sortentypische Würze im Hintergrund.  
**G** Elegant und dicht, wieder charaktervolle mineralische Würze, druckvoll mit gut eingebundener Säure, gute Länge, universal einsetzbarer Speisebegleiter.



9,30 (11,10)  
0,75 l

### FRUCHTKÖRBERL AUS MAUER

**Riesling Reisberg 2008 RICHARD ZAHEL**

**D** Feiner Pfirsich, weiße Früchte, Marzipan, Sternfrucht, etwas Thymian.  
**G** Gelbfruchtig, eleganter Schmelz, pikante Säure, Weingartenpfirsich, sehr mineralisch, schöne Länge mit Eleganz, zum kräftigen Seafood ein Gedicht.



8,91 (10,00)  
0,75 l

### WEISSES JUWEL LIGURIENS

**Vermentino Etichetta Grigia Colli di Luni 09 LUNAE**

**D** Viel Tabak, kräutrige Aromen, gelbe Mango, fast ein „österreichisches“ Bouquet.  
**G** Straffe feine Säure, schöner Fruchtgeschmelz, gelbfruchtig und schmelzig, eleganter Nachhall, gute Struktur und Länge, ein Fischwein von Graden.



6,00 (7,20)  
0,75 l

### EIN WEIN WIE EIN BERG

**Eisenberg DAC 2009 (Blafränkisch) SCHÜTZENHOF**

**D** Vollreife fleischige Heidelbeeren, feine würzige Preiselbeersüße.  
**G** Viel traubige Beerenfrucht mit würzigen Wacholdernoten, wieder die typische Würze von Preiselbeeren, Wildkirschen und Pfeffer, die Wildsaison kann kommen!



6,29 (7,50)  
0,75 l

### ALPINES TRINKVERGNÜGEN

**Lagrein 2008 TRAMIN**

**D** Üppige rot- und schwarzbeerige Aromen, kandierte Kirsch- und Erdbeerfrucht.  
**G** Sehr süffig, perfekte Struktur, moderne trinkfreundige Art, lebhaft und charmant, „Kinder-Milchschnitte“, überzeugt beim ersten Schluck.



8,88 (10,00)  
0,75 l

### EL NUMERO 1 DE ESPANA

**Rioja Crianza 2007 RAMON BILBAO**

**D** Vielschichtige Aromen, Waldbeeren, Unterholz, Wildkirschen und Vanille.  
**G** Saftige Weichselfrucht, betont würzig, etwas Zimt, Nelken und Vanille, frisch und lebhaft, perfekter Vertreter eines modernen Rioja-Stils, warm und kraftvoll im langen Abgang.

# Die Klassenbesten: Bitte aufzeigen!

von Josef M. Schuster



Back to school: Viele der Abgebildeten wurden hier auch ausgebildet.

## Fundierte Wissen über die besten Weine aller Klassen ist die Voraussetzung für die Begeisterung Ihrer Gäste

Die Del Fabro-Weinprofis unterscheiden sich von anderen Weinberatern in mehreren Punkten: Wir verfügen über solide Ausbildung wie Praxis sowohl in der Weinwirtschaft als auch in der Gastronomie. Das bedeutet aber nicht, dass wir „ausgelernt“ wären, im Gegenteil. Die Praxis mit dem breitesten und tiefsten Weinsortiment Österreichs bringt es mit sich, dass wir beinahe täglich im Team Weine verkosten; manche, um ihre Entwicklung zu verfolgen, andere, um sie neu kennenzulernen.

Immer wieder gibt es dabei Weine, die „aufzeigen“. Sie sind sozusagen Musterschüler, sowohl was ihre Qualität als auch ihren Preis betrifft.

Die Allerbesten sind natürlich jene, bei denen beides herausragend ist. Es sind die Sieger aus unseren internen Preis-Leistungs-Verkostungen, als auch Weine, die bei renommierten Weinprämierungen und –bewertungen besonders gut abgeschnitten haben. Um Ihnen die Auswahl zu erleichtern, haben wir die „Klassenbesten“ in vier Preisklassen unterteilt.

Aus der Erfahrung wissen wir, dass Weine für die Gastronomie „kalkulationsfreundlich“ sein müssen. Deshalb finden Sie auf den folgenden Seiten die Klassenbesten bis 5,50, bis 7,50, bis 10 und bis 12,50 Euro. Durch ihr tolles Preis-Leistungs-Verhältnis erleichtern sie Ihren aktiven Weinverkauf und sind eine Zierde für jede Weinkarte.



Weinbauschule Klosterneuburg



Plauderei in der Pause



Vinifizieren muss gelernt sein

## Die Klassenbesten bis € 5,50

### WEISSWEIN

<i>3 Gläser ÖGZ</i>			
ERSTE+NEUE Sauvignon Blanc Klassik DOC 2009	4,89	(5,86)	
<i>4 Gläser ÖGZ</i>			
GIRLAN Cuvee Weiss 448 s.l.m IGT 2009	5,09	(6,10)	
<i>15/20 Vinaria</i>			
HOFBAUER SCHMIDT Riesling Klassik 2009	4,77	(5,72)	
<i>4 Gläser ÖGZ</i>			
LURTON Domaine des L'Herre Manseng-Sauvignon 2009	4,88	(5,85)	
<i>88/100 Falstaff</i>			
SALOMON Grüner Veltliner Hochterrassen 2009	5,00	(6,00)	
<i>89/100 Falstaff</i>			
SETZER Weinviertel DAC Ausstich 2009	5,10	(6,12)	
<i>16,7/20 Vinaria</i>			
STEININGER Kamptal DAC GV 2009	4,50	(5,40)	
<i>88/100 Falstaff</i>			
TRIEBAUMER GÜNTER TRIE Weiß 2009	5,15	(6,18)	
<i>90/100 Falstaff</i>			
WIENINGER Wiener Gemischter Satz 2009	5,41	(6,49)	
<i>88/100 Falstaff</i>			
ZULL Grüner Veltliner Lust & Laune 2009	4,53	(5,43)	

### ROTWEIN

<i>90/100 Wine Spectator</i>			
CHAPOUTIER Côtes de Roussillon Bila Haut 2008	5,50	(6,60)	
<i>3 Gläser ÖGZ</i>			
CHIVITE Gran Feudo Crianza 2004	5,50	(6,60)	
<i>3 Gläser ÖGZ</i>			
VILLA TRASQUA Rosso Traluna 2007	4,94	(5,92)	
<i>89/100 Falstaff</i>			
ZANTHO St. Laurent 2008	5,12	(6,14)	
<i>Silber Mundus Vini</i>			
ZONIN Valpolicella Regions Collection DOC 2008	3,98	(4,77)	



# Weintest in allen Klassen

„Klassensprecher“ Rainer Stubits passt als Einkäufer auf, dass kein Winzer schummelt! Rainer Wess, Josef Fritz, Rainer Stubbits, Christoph Hess

## falstaff

Grüner Veltliner  
Grand Prix 2010  
2. Grand Prix Sieger



4,88 (5,86)  
0,75 l

**DOCKNER**  
Kremstal DAC GV  
Frauengrund 2009

### Rund um den Berg

Josef Dockner ist eine fixe Größe auf dem Göttweiger Berg: Er ist nicht nur einer der größten privaten Winzer des Kremstals, sondern auch der Obmann der Winzervereinigung „Circa Montem“, also rund um den Berg. Vor allem Grüner Veltliner und Riesling gedeihen auf den Lagen am Fuße von Stift Göttweig, auch „österreichisches Montecassino“ genannt. Der klassische, frisch-würzige Grüne Veltliner aus der Ried Frauengrund schaffte es im heißumkämpften Falstaff Grüner Veltliner-Grand Prix unter 100 Proben auf den großartigen 2. Platz.

*Brewo!*



88 / 100



4,90 (5,88)  
0,75 l

**WENINGER**  
Cuvée Franz 2008

### Franz hat viele Freunde

Einer der renommiertesten Winzer Österreichs macht es Weinfreunden leicht, seine Handschrift und Könnerschaft näher kennenzulernen. Von Franz Weninger und Franz del Fabro erdacht, ist Franz ein perfektes Beispiel für Trinkvergnügen auf hohem Niveau. „Mr. Blaufränkisch“ Franz Weninger assemblierte für diesen „Einsteiger-Wein“ seine autochthone Liebessorte mit 40 % Merlot und baute Franz im großen Fass aus. Er ist nicht nur ein perfekter Begleiter zu vielen kräftigen Speisen, sondern glänzt auch mit einer Top-Bewertung im Wine Enthusiast.

*Ausgezeichnet!*



5,15 (6,18)  
0,75 l

**PILASTRI**  
Rosso Piceno 2007

### Biowein setzt Marken

Weitgehend unbekannt ist hierzulande die Region Marken an der Adria: Mit Weinen wie dem Rosso Piceno 2007 aus dem gräflichen Weingut im äußersten Süden der Provinz sollte sich das schnell ändern. Die ÖGZ, Österreichs führende Gastronomiezeitung, organisierte eine Blindverkostung zum Thema Preis-Leistungs-Weine in verschiedenen Preisklassen. Das Ergebnis kann sich sehen lassen: Als einziger Wein seiner Preisklasse erhielt diese Cuvée aus 70 % Sangiovese und 30 % Montepulciano die Höchstnote von 5 Gläsern.

*Sehr tüchtig!*



# Bestens kalkuliert

Gute Auswahl, gute Geschäfte, gute Laune: Franz del Fabro, Direktor Hofrat Dipl.-Ing. Karl Vogl (HBLA-Weinbauschule Klosterneuburg)

## Die Klassenbesten bis € 7,50

### WEISSWEIN

4 Gläser ÖGZ	GA BOLANI Pinot Grigio 2009	7,05 (8,46)
4 Gläser ÖGZ	ERSTE+NEUE Weißburgunder Prunar 2009	5,62 (6,74)
5*GV Grand Prix Falstaff	GEYERHOF Kremstal DAC GV Hoher Rain 2009	6,44 (7,73)
90/100 Falstaff	LOIMER Chardonnay/Grauburgunder Kamptal 2008	6,88 (8,26)
90/100 Falstaff	MAYER PFARRPLATZ Wiener Gemischter Satz 2009	5,95 (7,14)
5 Gläser ÖGZ	PRINCIPI DI BUTERA Chardonnay 2008	7,41 (8,89)
3 Gläser ÖGZ	SCHRECKBICHL Goldmuskateller Pfefferer IGT 2009	6,91 (8,29)
3 Gläser ÖGZ	TIEFENBRUNNER Pinot Grigio Classik DOC 2009	7,00 (8,40)
15,9/20 Vinaria	WALDSCHÜTZ Kamptal DAC Riesling Venesse 2009	6,20 (7,44)
16,40/20 Vinaria	WIMMER-CZERNY Riesling Weelfel 2009	6,55 (7,86)

### ROTWEIN

16,30/20 Vinaria	BAUER NORBERT St. Laurent Schatzberg 2008	6,20 (7,44)
3 Gläser ÖGZ	FONTERUTOLI Poggio Alla Badiola 2008 (Sangiovese)	7,50 (9,00)
16,20/20 Vinaria	JOHANNESHOF St. Laurent vom Steinfeld 2007	6,80 (8,16)
3 Gläser ÖGZ	LI VELI Passamante Salento 2008	7,50 (9,00)
5 Gläser Gambero	PRINCIPI DI BUTERA Nero d'Avola 2007	7,40 (8,88)
16/20 Vinaria	TRIEBAUMER GÜNTER Blaufränkisch 2009	5,79 (6,95)



Salon Sieger 2010



6,00 (7,00)  
0,75 l

SPAETROT GEBESHUBER  
Klassik weiß 2009 (Zf,Rg)

#### Klassiker zum Backhendl

Nicht nur das für die „Südbahn“ traditionelle Backhendl, sondern auch andere Klassiker der Wiener Küche schmecken mit der „Klassik weiß“ mindestens noch einmal so gut. Wie schon der Name vermuten lässt, ist man bei Spätrot ganz auf die angestammten Weinspezialitäten von Gumpoldskirchen eingeschworen. Bei den Weißen sind das die ausschließlich hier vorkommenden Sortenraritäten Zierfandler (oder Spätrot) und Rotgipfler. Die trockene, frische Cuvée mit charmantem Fruchtschmelz schaffte den Einzug in den „SALON“, „Österreich härtesten Weinwettbewerb“.

Waher so!

falstaff

Grüner Veltliner  
Grand Prix 2010

★★★★☆



6,00 (7,20)  
0,75 l

STIFT ALTENBURG  
Weinviertel DAC 2009

#### Beten, arbeiten, kosten!

Das Weingut Stift Altenburg ist heute einer der erfolgreichsten Newcomer in der heimischen Weinszene. Das liegt zum einen an der Güte der historischen Lagen am Manhartsberg, die sich seit mehr als 250 Jahren im Besitz des Benediktinerstifts befinden, zum anderen an der Kooperation mit dem Weingut Ewald Gruber in Röschitz, das seit vielen Jahren als Veltliner-Spezialist einen tollen Ruf hat. Im aktuellen Falstaff-Weinguide wurde der Weinviertel DAC 2009 mit 4,5 von 5 Sternen bewertet.

Bravo!

ROBERT M. PARKER, JR.

89 / 100



5,98 (7,18)  
0,75 l

SAINT COSME  
Little James Basket Press (Gr)

#### Erfolg aus der Korbpresse

An der südlichen Rhone zählt Saint Cosme zu den ältesten und renommiertesten Weingütern. Gleichzeitig zeichnet es sich durch seinen modernen, sehr heutigen Stil aus – die Weine sind saftig, fleischig und sehr zugänglich. Nicht nur die Lagen Gigondas und Côtes du Rhone von Saint Cosme sind weltberühmt – mit dem Little James Basket Press wurde ein Mythos geschaffen. Ohne Jahrgangsangabe, „ein Solera“, abgefüllt 2008, erhielt dieser reinsortige Grenache ganze 89/100 Punkten bei Robert Parker.

Sehr beeindruckt!

## Die Klassenbesten bis € 10,00

<b>WEISSWEIN</b>		
19/20 Gault Milau		
FRITZ Traminer Grand Reserve Trausatz 2008	9,99	(11,99)
90/100 Falstaff		
GROSS Sauvignon blanc Steirische Klassik 2009	9,65	(11,58)
90-92/100 Falstaff		
JURTSCHITSCH Kamptal DAC RI Heiligenstein 2009	9,98	(11,98)
3 Gläser ÖGZ		
NALS MARGREID Pinot Bianco Sirmian DOC 2009	8,87	(10,64)
2 Gläser Gambero		
TERLAN Sauvignon Blanc Winkl 2009	9,21	(11,05)
<b>SÜSSWEIN</b>		
16,9/20 Vinaria		
FEILER ARTINGER Beerenauslese 2008	9,27	(11,12)
<b>ROTWEINE</b>		
16,9/20 Vinaria		
AUER Cuvee Noir 2007 (Pn,Sl,Zw)	9,60	(11,52)
90/100 Parker		
EBANO Tempranillo Ébano 6 2007	9,24	(11,09)
89/100 Falstaff		
ESTERHAZY Estoras Rot 2007 (Bf,Cs)	9,00	(10,80)
91/100 Falstaff		
GLATZER Zweigelt Dornenvogel 2008	9,58	(11,50)
90/100 Falstaff		
HEINRICH Zweigelt 2008	7,66	(9,19)
4 Gläser ÖGZ		
MARRENON Côtes du Luberon Grand Marrenon 2006	8,32	(9,98)
2 Gläser Gambero		
TERRA D'ALIGI Tatone Montepulciano d'Abruzzo 2006	7,55	(9,06)
4 Gläser ÖGZ		
TRAMIN Cuvee Rungg 2008 (Cs,Me)	8,64	(10,37)
4 Gläser ÖGZ		
VILLA TRASQUA Chianti Classico 2006	8,55	(10,36)



# Weine auf dem Prüfstand

Die Stiege der Qualitäts-Pyramide! Del Fabro Verkostungsmarathon



**8,87** (10,64)  
0,75 l

**NALS MARGREID**  
Pinot Grigio Punggl DOC 2009

**Pinot Grigio aus Tirol**  
Wenn man sich's aussuchen kann ... Die Kellerei Nals-Margreid verfügt über beste Lagen im ganzen Weinbaugebiet Südtirols. Im äußersten Süden, im Ort Punggl, hat der Grauburgunder seinen perfekten Standort gefunden. Zwar gilt Südtirol innerhalb Italiens ohnehin als DAS Weißweinland, dennoch ist es eine kleine Sensation, dass der ausgesprochen preisgünstige Pinot Grigio Punggl 2009 in der aktuellen Ausgabe des Gambero Rosso mit der höchsten Bewertung von 3 Gläsern ausgezeichnet wurde.

*Sehr tüchtig!*



**Wiener Weinpreissieger 2010**



**10,00** (12,00)  
0,75 l

**GÖBEL**  
Zweigelt Alte Reben 2007

**Der Architekt des Zweigelt**  
Durch die Familie im Weinbau verwurzelt kam Hans Peter Göbel allerdings erst als Quereinsteiger zum Wein. Nachdem ihm sein Vater ein Häuschen am Bisamberg vererbt und er dieses renoviert und umgebaut hatte, beschloss der gelernte Architekt, selbst Wein zu keltern. Mittlerweile gilt Göbel als eine der ersten Adressen für große Rote in der Stadt. Man sollte sich die Tropfen vom Bisamberg jedoch keinesfalls entgehen lassen. Als Sieger beim Wiener Weinpreis 2010 stellte Göbel seinen Ruf als Zweigeltspezialist wieder einmal unter Beweis. „Nachwuchs“ zieht.

*Sehr schön!*



**World Wine Awards Silver Medal**



**9,00** (10,80)  
0,75 l

**ESTERHAZY**  
Beerenauslese 2004

**Nobel und auch noch günstig**  
Nicht nur in der heimischen Gastronomie und Presse, sondern auf der ganzen Welt ist die Resonanz auf die fürstlichen Weine von Esterhazy einfach fabelhaft. In einem der spektakulärsten Kellereibauten des neuen Jahrtausends ist seit einigen Jahren Josef Pusch, einer der renommiertesten Kellermeister des Landes, für die Weinbereitung verantwortlich. Mit der Beerenauslese 2004, welche bei den Decanter World Wine Awards mit Silber ausgezeichnet wurde, kann man noble Gaumenfreuden wie Gänseleber oder Blauschimmelkäse zum bürgerlichen Preis genießen.

*Ausgezeichnet!*



Preise siehe Abhol- bzw. Zustellaktion

## Die Klassenbesten bis € 12,50

<b>WEISSWEIN</b>		
90/100 Falstaff		
BRÜNDLMAYER Kamptal DAC Riesling Heiligenst. 2009	12,10	(14,52)
2 Gläser Gambero		
GA BOLANI Tamanis Sauvignon 2008	10,89	(13,07)
94-94/100 Falstaff		
DOMÄNE WACHAU Gr. Veltl. SM Achleiten 2009	11,90	(14,28)
2 Gläser Gambero		
ERSTE+NEUE Sauvignon Blanc Puntay DOC 2008	10,19	(12,23)
92/100 Falstaff		
HIRTZBERGER Riesling FSP Steinterrassen 2008	12,24	(14,69)
4* John Platter		
KLEINCONSTANTIA Sauvignon blanc 2009	11,36	(13,64)
91/100 Falstaff		
ROTES HAUS Gemischter Satz Nussberg Reserve 2008	11,11	(13,33)
Wine Spectator 94 / 100		
WESS Riesling Loibenberg 2007	12,50	(15,00)
<b>ROTWEIN</b>		
91/100 Falstaff		
GESELLMANN Blaufränkisch Creitzer 2007	11,76	(14,11)
Landessieger		
GÖBEL Zweigelt Alte Reben 2007	10,50	(12,60)
90/100 Falstaff		
J. HEINRICH Maestro 2008 (Bf,Cs,Me)	10,95	(13,14)
92/100 Falstaff		
JOHANNESHOF Cabernet Sauvignon/Merlot Reserve 2007	11,70	(14,04)
90-92/100 Falstaff		
NETZL Edles Tal 2007 (Zw,Me)	11,66	(13,99)
91/100 Wine Spectator		
NIPOZZANO Chianti Rufina Riserva 2006	11,45	(13,75)
89/100 Parker		
SALENTEIN Malbec Reserve 2007	12,38	(14,86)
91/100 Falstaff		
SCHWARZ Kumarod 2008 (Zw,Bf,Me,Cs,Sy)	11,25	(13,50)



# Wissen für den Wein

Weintest im Vestibül! Thomas Breitwieser Mastermind der Master-Sommelier-Ausbildung (Kolarik&Leeb), Hannelore Geyer (Weinakademie Krems), Dr. Josef Schuller (Institute of Masters of Wine London)

### A LA CARTE

91 / 100



12,50 (15,00)  
0,75 l

**NEHRER**  
Cabernet Sauvignon 2007

#### 20 Jahre Cabernet

1990 entschloss sich Hans Nehrer, in einer geschützten Lage am Fuß des Leithagebirges mit Rendzina-Böden und kalkhaltigem Schotter, Cabernet Sauvignon auszupflanzen. Das war damals noch fast „ein Pflanz“, die internationale Rebe war in Österreich als Qualitätssorte nicht zugelassen. Der Pioniergeist macht sich jetzt erst richtig bezahlt, denn speziell Cabernet-Sauvignon-Reben brauchen für einen guten Sortenausdruck schon ein gewisses Alter. Der Jahrgang 2007 erbrachte ein dichtes, würziges, dunkelbeeriges Konzentrat mit mineralischem Rückgrat – bereits jetzt gut anzutrinken und mit jeder Menge Lagerpotential.

Waher so!

### WEINWISSER

18 / 20



12,50 (15,00)  
0,75 l

**TAMBOERSKLOOF**  
Syrah 2006

#### Präzise vom Kap

Kleinoof ist definitiv ein Kleinod, ein Weingut mit insgesamt nur zehn Hektar. Gerard de Villiers konzentriert seine ganze Aufmerksamkeit auf zwei Weine – einen Viognier, der zumeist sofort ausverkauft ist und einen Shiraz, ganz in der Tradition eines wunderbaren Côte-Rôtie. Kleine Anteile Mourvèdre und Viognier prägen diesen eleganten Weinstil. Er erinnert an ein Bündel an roten Früchten, Gewürzen und schwarzen Oliven. Kein Wunder, dass er jedes Jahr unter den top gereihten Weinen in Platters Weinführer zu finden ist – und den Weinwisseur zu wahren Begeisterungstürmen hinriss.

Sehr brav!

### Schmeckt ausgezeichnet!



12,50 (15,00)  
0,75 l

**CHÂTEAU DE ROQUEFORT**  
Momentum 2007

#### Schmeckt ausgezeichnet

Nicht jeder Wein benötigt ein offizielles Dekret. Der Wein muss einfach nur begeistern, in Schwung bringen wie die klassische Rhone-Cuvée Momentum (was so viel heißt wie Schwung): Rumtopf- aromen, Portweinkanäle, im Duft, am Gaumen verblüffende Dichte und Konzentration, mit Trinkfluss, begeistert blitzartig, (nix da mit filigraner Art!), jede Menge Power mit sehr viel Spaß! Noch dazu ideenreich verpackt im Design von Cordula Alessandri – ein echter Hingucker, -riecher und Schmecker.

Gut gemacht!

# LEITHABERG DAC



**Martin Pasler**

„Ich bin glücklich, dass es gelungen ist, Leithaberg als eigene Herkunft mit DAC-Status neu zu definieren. Dazu gehört auch die Tatsache, dass wir als erstes DAC-Gebiet mit eigens für den gewünschten Weinstil

ausgebildeten Verkostern arbeiten. Zur Garantie dieses unverwechselbaren Ausdrucks der Leithaberg DAC Weine sind strenge Kontrollen notwendig. Als einziges DAC-Gebiet haben wir die Voraussetzungen für große Weiß- und Rotweine, beim Weißwein sind es die traditionellen und bouquetneutralen Sorten Chardonnay, Weißburgunder, Neuburger und Grüner Veltliner.“

10,<sup>50</sup> (12,<sup>60</sup>)  
0,75 l

**TINHOF**  
Leithaberg DAC  
Neuburger, Weissburgunder  
2009

10,<sup>60</sup> (12,<sup>72</sup>)  
0,75 l

**PRIELER**  
Leithaberg DAC  
Pinot Blanc 2009

9,<sup>95</sup> (11,<sup>94</sup>)  
0,75 l

**PASLER**  
Leithaberg DAC  
Chardonnay 2009

Strahlend frische Melonenfrucht, brillante Zitrus-Grapefruit-Note, klar und frisch, „Mandarinensirup“, sehr animierend, feine Mineralik, so kann Chardonnay auch schmecken!

Würzig nach Heu, etwas Kardamom, kühle Birnenfrucht und Gewürznelken, etwas salzig, dezent herb, betont trocken, frische kernige Säure, tolle Länge.

FrISCHE Walnüsse, reife Kernobstnoten, fein und dabei frisch, etwas Bratapfel, gute Säurestruktur mit Biss, zart salzig im Finish.

9,<sup>80</sup> (11,<sup>76</sup>)  
0,75 l

**NEHRER**  
Leithaberg DAC  
Chard. Grüner Veltliner 2009

8,<sup>73</sup> (10,<sup>48</sup>)  
0,75 l

**SOMMER**  
Leithaberg DAC  
Grüner Veltliner 2009

Grüner Apfel, angenehme vegetabile Noten, sehr kräuterwürzig, auch am Gaumen viel Apfelfrucht und Kräuter, Granny Smith, kernig und mineralisch.

Knackige frISCHE Rhabarbernoten, frischer Mostapfel, „crisp“, würzige Frucht, Erdbeeren, Stachelbeeren, ein Hauch Melisse, schmelzig und reif im langen Abgang.



# LEITHABERG DAC

18,<sup>66</sup> (22,<sup>39</sup>)

0,75 l

**HARTL**  
Leithaberg DAC  
2008

Waldbeeren, Hagebutte mit einem Hauch Minze, milde Frucht- Vanillesüße mit Himbeeren, Tabak, Süßholz und gute Länge.

16,<sup>50</sup> (19,<sup>80</sup>)

0,75 l

**NITNAUS**  
Leithaberg DAC  
2008

Dicht und dunkelbeerig, etwas Milchkaffee, sehr mollig, leicht animalisch, sehr aromatisch, harmonische Tannine, sehr saftig, tolle Struktur und Länge.

15,<sup>30</sup> (18,<sup>36</sup>)

0,75 l

**ALTENBURGER**  
Leithaberg DAC  
2008

Erdige mineralische Noten schon im Duft, fast „südlicher“ Charakter, Hagebutten-süße, cremig nach Stollwerk, kernige Fruchtsüße, feine Cassistöne, herb und charaktervoll im Hall.

15,<sup>00</sup> (18,<sup>00</sup>)

0,75 l

**BRAUNSTEIN**  
Leithaberg DAC  
2008

Intensiver Beerenkorb, Heidelbeeren, frische Zwetschen, sehr konzentriert und mollig, moderner Stil, Frucht-Power kombiniert mit Finesse, kraftvoll und lang nachklingend.

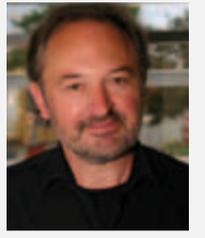
9,<sup>90</sup> (11,<sup>88</sup>)

0,75 l

**MAD**  
Leithaberg DAC  
2008

Moderne Fruchtbombe, saftige Heidelbeeren, feine Fruchtsüße mit Rückgrat, großartiger Trinkspaß auf hohem Niveau, sehr aromatisch, lebhaft und „easy-going“.

John Nittnaus



„Vor ein paar Jahren haben sich noch einige darüber gewundert, dass ich mich als eingessener Golser auf der „drübern Seite“ für Weingärten interessierte. Gerade weil am Leithaberg die ausdrucksstärksten Lagen zu finden sind, ist es für mich einfach faszinierend,

dieses Terroir – und hier darf man wirklich davon sprechen – auch „ungeschminkt“ in die Flasche zu bringen. Aufgrund der einzigartigen geologischen und topologischen Situation sind wir im ganzen Gebiet in der Lage, mineralische, elegante und finessenreiche Weine hervorzubringen. Die Vergärung mit der Naturhefe aus den Weingärten trägt zum unverwechselbaren Charakter der Leithaberg DAC Weine bei.“



# EISENBERG DAC



**Mathias Jalits**

„Blaufränkisch vom Eisenberg steht seit jeher für kernige, würzige und mineralische Rotweine. Aufgrund der besonderen Böden – hoher Schieferanteil in den Rieden am Hang, stark eisenhaltiger Lehm in der Ebene – entstehen bei

uns mineralische, oft fast salzige Weine. Dazu kommt, dass wir wesentlich höher liegen als die anderen Weinbaugebiete im Burgenland: Das gibt den Weinen eine frische Art und vielschichtige Aromen. Der Eisenberg DAC passt wunderbar zu dunklem Fleisch und harten Käsen und ist das perfekte Glas Rotwein für fortgeschrittene Genießer.“

**4,74** (5,69)  
0,75 l

**POLLER HELMUT  
Eisenberg DAC  
Steinried 2009**

Dunkelbeerig, Zwetschke, aromatischer Beerennachhall, gut eingebundene Tannine



**5,28** (6,34)  
0,75 l

**FERREUM  
Eisenberg DAC  
2009**

Elegant und vielschichtig, seidige Weichsel und Heidelbeeraromen, rund und harmonisch, sehr aromatisch, passende Säure, angenehm kraftvoll im Abgang.



**5,50** (6,60)  
0,75 l

**STUBITS  
Eisenberg DAC  
2009**

Mineralisch und salzig, Weichseln mit feinen Pfefferminznoten, verspielte lebhaft fruchtsüße, Waldbeeren, kernig und zugleich mollig, sehr süffig.



**5,74** (6,89)  
0,75 l

**JALITS  
Eisenberg DAC  
2009**

Mürbe, reife dunkle Früchte, etwas Erdnuss, zart röstige Kaffeearomen, sehr gehaltvoll, zugänglich und mürbe, ordentlich Power, Preiselbeeren, griffige Tannine.



**6,00** (7,20)  
0,75 l

**SCHÜTZENHOF  
Eisenberg DAC  
Pur 2009**

Reife Heidelbeeren, feine Preiselbeersüße, Wacholdernoten, Wildkirsche und Pfeffer, Wildsaison leg los!



19,60 (23,52)

0,75 l

**KOPFENSTEINER**  
Eisenberg DAC Reserve  
Selektion 2008



Großartige, verspielte würzige Walderdbeeren- und Brombeerrucht, viel Spannung und Finesse, tolle Würze, lebhaft, sehr verführerisch, Feuer, mit fast „burgundischer“ Aromenvielfalt.

11,31 (13,57)

0,75 l

**FERREUM**  
Eisenberg DAC Reserve  
2008



Sehr mürb, florale Noten wie Veilchen und Jasmin, finessenreich, tiefe Beerenfrucht, feine Kraft, charakteristische Mineralik im Hintergrund, vielschichtig und lang.

9,99 (11,99)

0,75 l

**WACHTER-WIESLER**  
Eisenberg DAC Reserve  
Pfarrweingarten 2008



Animierend nach frischen Kräutern, würzig nach Wacholder, jugendlich frische Kirschrucht, sauber, saftig, geradlinig, gute Balance, sportliches Tannin, tolles Finale.

8,62 (10,34)

0,75 l

**JALITS**  
Eisenberg DAC Reserve  
Szapary 2008



Wildkirschen, Unterholz, mineralischer Jodton, ein Hauch Erdbeermark, kraftvoll, solide Struktur, viel Fruchtschmelz, bereits sehr zugänglich, mit Potenzial.

7,74 (9,29)

0,75 l

**POLLER HELMUT**  
Eisenberg DAC Reserve  
Kokomandl 2008



Mürbe Schwarzkirschen, Preiselbeeren, Kaffeeröstaromen, mollig, weich und saftiger Biß, schon zugänglich.

**Reinhold Krutzler**

„Unser Betrieb ist neben dem Perwolff vor allem für die Blaufränkisch Reserve bekannt, die regelmäßig von einigen Weinguides zu den besten Weinen des Landes gezählt wird. Das zeigt, dass wir



schon seit Jahren von diesem Weinstil überzeugt sind, der jetzt im ganzen Gebiet als Eisenberg DAC Reserve geschützten Ursprungsstatus erhalten hat. Ein bisschen stolz bin ich da schon, dass die Familie Krutzler eine gewisse Vorbildfunktion hat.





Gastgeber des Abends: Christian Ebert (VBC), Melinda Beck (Del Fabro), Jürgen Deibel (Deibel Consultants), Rafael Topf (Del Fabro), Franz Del Fabro, Geri Kozbach (VBC & Scotch Club)

# Neue Barbewegung

**Die Wiener Barszene gewinnt zusehends an Bedeutung. Um die Profis mit dem Shaker miteinander zu vernetzen, wurde mit Hilfe von Del Fabro die Vienna Bar Community aus der Taufe gehoben**

In anderen europäischen Großstädten kann man seit Jahren beobachten, dass sich Bars und Barkeeper gemeinschaftlich organisieren, einander gar Gäste empfehlen: Auf diese Weise konnten sich etwa Köln oder Hamburg einen Ruf als Stadt mit lebendiger Barkultur erwerben.

Ein Redner bei der gut organisierten Gründungsveranstaltung der Vienna Bar Community im neuen Scotch Club formulierte überspitzt: „Wenn die Welt untergeht, braucht man nur nach Wien gehen, denn da passiert alles zehn Jahre später.“ Für diesen wienerischen Selbstzweifel besteht jedoch schon anhand des großen Interesses für diese kooperative Vereinigung kein Anlass, gezählte 84 Besucher – das Who's Who der Wiener Barszene – ließen sich für das erste Treffen der Vienna Bar Community begeistern.

## Ohne Zitrone

Ein allgemein hohes Qualitätsniveau konzertierte auch der international renommierte Spirituosenexperte Jürgen Deibel

der Wiener Barszene. Es mangle höchstens am Austausch und an gemeinsamen Aktivitäten, auch im Bereich der Produktkunde. Dem wurde von ihm sogleich mit einer kommentierten Blindverkostung mit elf Proben zum Thema Tequila Abhilfe geschaffen. Gängige Missverständnisse wurden en passant ausgeräumt (die Aussprache ist Tekila und nicht Tee-kihja, die Blaue Weber-Agave ist kein Kaktus, sondern ein Liliengewächs, die Zitrone ist kein Muss, sondern eine Unsitte etc.), Detailwissen über Anbau, Gärung und Destillation wurde während der Verkostung vermittelt.

## Perfekter Auftakt

Deibel ist es gelungen, eventuelle Vorurteile nach übermäßigem Zuspruch (Kopfweh – trinke ich nie wieder) auszuräumen: Anhand der von Del Fabro zur Verfügung gestellten Proben vom einfachen Blanco – „bloß nicht Mixto sagen, sonst gibt es eine ‚Bronca‘, also Ärger mit dem Consejo Regulador“ – über den Reposado bis zum Anejo konnten auch Barnovizen ihr Wissen über Tequila auf den aktuellen Stand bringen. Professionelle Themenverkostungen und Wettbewerbe werden weiterhin das Miteinander in der Wiener Barszene fördern. Besonders für junge Barprofis ist die Mitgliedschaft die Gelegenheit zum Networking und zur praxisorientierten Weiterbildung. Aktuelle Aktivitäten, Verkostungen und Veranstaltungen unter [www.viennabarcommunity.at](http://www.viennabarcommunity.at)

© Bar Bewegung Fotos auf dieser Seite: Harald Klatt



Elf Tequilas mussten die kritische Prüfung durch Wiens Bar-Experten über sich ergehen lassen



Über 30 Jahre Erfahrung in der Spirituosen-Industrie: Consultant Jürgen Deibel (D)



Whisky-Experte Samuel Schwalb

## Wasser des Lebens – Del Fabro lädt zum Classic Malts Tasting

**Do. 7. Oktober 2010, 15:00 Uhr**  
**Dauer:** ca. 2,5 Stunden  
 Grand Hotel, Kärntner Ring 9, 1010 Wien

**ACHTUNG** – Teilnehmeranzahl beschränkt  
**Anmeldung bis 30.9.2010** an [rafael.topf@delfabro.at](mailto:rafael.topf@delfabro.at)

Del Fabro lädt alle Whisky-Freunde und solche die es noch werden wollen zum gemeinsamen Whisky-Abend. Unter Anleitung von Whisky-Fachmann Samuel Schwalb begeben wir uns auf eine Reise durch Schottland.

Mit einer Auswahl erlesener Single Malts erkunden wir die Regionen des Landes mit ihren typischen Aromen: Von den leichten und frischen Lowlands über die blumig-geschmeidigen Highlands an die fruchtig-feine Speyside, um dann die torfigen und maritimen Islands zu erschmecken.



12,63 (15,98)

0,7 l

**BRUGAL**  
**Anejo Ron 1888**

Der beliebteste Rum der Dominikanischen Republik setzt seinen Siegeszug durch Europa fort. Mild und aromatisch, die perfekte Ergänzung im Rum-Sortiment.

Pur oder im Cocktail ein Highlight mit Wiedererkennungswert.



25,90 (31,00)

0,7 l

**NORDERD**  
**Pure Potato Vodka BIO**

Waldviertel Pur. Bioerdäpfel aus zertifiziertem Anbau machen diesen österreichischen Premium-Vodka einzigartig. Newcomer mit dem Zeug zum Szene-Star. Am Gaumen und in der Nase fruchtig und klar.



38,22 (45,98)

0,7 l

**BROCKMANS**  
**Gin**

Es beert! Dieser Fusion-Gin aus UK ist alles andere als gewöhnlich. In der Nase und am Gaumen sehr beerenfruchtig — blaue Waldbeeren, Orangen, Süßholz und Koriander stehlen dem Wacholder-Aroma klar die Show.



9,40 (11,28)

0,2 l

**BITTER TRUTH**  
**Celery Bitters**

„Best New Product“ bei den „Tales of the Cocktail“ in New Orleans, Juli 2010. Eine Wiederentdeckung aus dem 19. Jahrhundert. Optimal für Hangover-Klassiker wie Bloody Mary und Prairie Oyster. Must-Have für gut sortierte Bars. Auch in der Küche zu gebrauchen...



# Neu im Sortiment

Die neuesten Mixgetränke und ausgesuchte Spirituosen

1,84 (2,21)

12 x 1 l

**RAUCH**  
**Happy Day Lychee**

Für außergewöhnlich gute Cocktails braucht man neben feinsten Spirituosen auch exklusive Fruchtsäfte. Neueste Kreationen aus dem Hause Rauch: Erfrischung pur mit reifer Passionsfrucht und Lime-Note im Maracuja-Limetten-Mix. Und — perfekt für fruchtige Cocktails oder im Sommerdrink mit Sekt - Happy Day Lychee.



0,74 (0,89)

24 x 0,2 l

**RAUCH**  
**Maracuja-Limette**

103,95 (124,74)

0,7 l

**LA MAUNY**  
**Rhum Extra Rubis und Saphir**

Zwei Spitzenrums aus Martinique. „Rhum Agricole“ wird aus frischem Zuckerrohrsaft gewonnen. Beide sind Cuvées ausgewählter Einzelrums. Saphir 8-15-jährig, Rubis bis zu 30 Jahre in Ex-Bourbon- & Limousineichenfässern gelagert. Beim jüngeren Saphir überwiegen blumig-fruchtige Noten, Rubis besticht durch seine reife Würze.



28,83 (34,00)

0,7 l

**IRISHMAN**  
**Single Malt**

Single Malt Whiskey von der grünen Insel. Fruchtig und frisch mit langem Nachklang präsentiert sich dieser Vertreter einer seltenen Art. Zehn Jahren Ruhezeit in Bourbon- & Sherryfässern verdankt er seine honiggoldene Farbe.



14,11 (16,93)

0,7 l

**BROKERS**  
**Gin**

London Dry Gin aus England. Der Klassiker. Pur besticht der schwere und ölige Gin aus der Pot-Still mit ausgeprägtem Wacholder und kräftiger Würze. Perfekt im Longdrink — wir empfehlen: Fentimans Tonic und Eis. Sonst nichts.



# In Bewegung für die Gastronomie



## Zustellaktion

gültig von 27. September – 31. Oktober 2010 (kein weiterer Abzug möglich)



**7,89**  
(9,47)

0,75 l  
SCHLUMBERGER  
Sparkling JG  
2005



**11,99**  
(14,39)

0,7 l  
CANADIAN  
CLUB



**22,60**  
(27,12)

0,7 l  
BOWMORE  
12y 40%  
Islay



**23,10**  
(27,72)

0,7 l  
AUCHENTOSHAN  
12y 40%  
Lowland



**0,49**  
(0,59)

**0,59**  
(0,71)

24 x 0,2 l  
PAGO  
diverse Sorten



**NEU**

**0,69**  
(0,92)

24 x 0,33 l  
OTTAKRINGER  
XVI



**0,48**  
(0,59)

12 x 0,75 l  
RÖMERQUELLE  
still, mit wenig  
Kohlensäure,  
classic



**8,49**  
(10,19)

0,7 l  
SMIRNOFF  
Vodka



**8,99**  
(10,79)

0,7 l  
BACARDI  
Superior Rum



**8,29**  
(9,99)

0,7 l  
BEEFEATER  
Dry Gin



**13,99**  
(16,79)

0,7 l  
CORUBA  
Rum N.P.U.  
74%

## Del Fabro – Beratung & Verkauf. Bester Service, zentral in Wien!



### Del Fabro GmbH

Nordwestbahnstraße 10, 1200 Wien

**Öffnungszeiten:** Mo–Fr 07.30 bis 17.00 Uhr

**Bestellhotline:** (01) 330 22 00

**Bestellfax:** (01) 330 22 00-50

**Mail:** getraenke@delfabro.at

**Weinservice:** (01) 330 22 00-18

**Mail:** weinservice@delfabro.at

**Mit den öffentlichen Verkehrsmitteln:** Ab Praterstern oder Friedensbrücke mit der Straßenbahnlinie 5 bis Haltestelle Nordwestbahnstraße. Nordwestbahnstraße stadtauswärts, nach ca. 100 m auf der rechten Seite, Eingang im Innenhof.

## Weitere Bezugsquellen

### Kolarik & Leeb GmbH

#### Graz

Weblingerstraße 33, 8054 Graz

T +43 (0)316 71 65 20

#### Klagenfurt

Ziehrerstraße 4, 9020 Klagenfurt

T +43 (0)463 48 14 94

**Bernd Demmerer: T 0664 618 22 85**

#### Telfs

Hans-Liebherr-Straße 11, 6410 Telfs

T +43 (0)5262 618 94

#### Wals

Bayernstraße 55, 5071 Wals-Siezenheim

T +43 (0)662 85 27 90

#### Zell am See

Lunastraße 1, 5700 Zell am See

T +43 (0)6542 726 25

**Thomas Breitwieser: T 0664 618 22 87**