

DEL FABRO news



Österreich schäumt!

Österreich – Land der Weißen, Roten und Süßen. Doch wie sieht es mit Schaumweinen aus? Ebenso fantastisch, finden wir! Was Sie schon immer über Sekt wissen wollten, lesen Sie hier.



Prickelnde Vielfalt verleiht Flügel: Karl Steininger, Eduard Kranebitter (Schlumberger), Willi Bründlmayer, Franz Del Fabro, Wolfgang Kneidinger (Palais Coburg), Josef M. Schuster (Del Fabro)

Sommerfrische zum Bestpreis

Ibiza Urlaub zu gewinnen!

0,92 (1,18)

KT 24 FL/0,355 L
CORONA EXTRA



Zustell-
aktion
Seite 24

New Stars in the Skye

32,90 (39,48)

0,7l
TALISKER Storm

37,80 (45,36)

0,7l
TALISKER Port Ruighe



Neu im
Sortiment
Seite 23



Abholaktionen Inside



inhalt

- 3 Glasweise Weine
- 4 Die Schaumwein-Karte
Sekt für alle!
Die besten Tipps für den Schaumwein-Verkauf zu jeder Saison.
- 6 Del Fabro Tastings
Vorgeschmack
- 8 Frizzante
- 9 Rosé-Sekt
- 10 Brut ohne Jahrgang
- 11 Let's talk about Sekt
- 12 Rebsorten Sekt
- 13 Vintage
- 14 Prestige Cuvées
- 15 Rückblick
- 18 Frisch importiert
- 20 Gin Gin
- 23 Neu im Sortiment

editorial

Liebe Kunden!

Die Schaumwein-Karte. Wer wie Del Fabro über den großen Überblick verfügt, kann sich ein klares Bild machen. Als Nr. 1 im Schaumweinbereich betrachten wir es als unsere Aufgabe, die Gastronomie bei ihren Verkaufstätigkeiten zu unterstützen - die besten Tipps auf Seite 5. Wir stellen Ihnen in dieser Ausgabe die Top 3 der Kategorien Frizzante, Brut ohne Jahrgang,

Rosé, Vintage, Prestige und Reinsortige Sekte vor – unsere Weinprofis liefern Ihnen dazu persönliche Anregungen und kulinarische Anwendungen. Dazu servieren wir wie immer die wichtigsten praxisbezogenen Hintergrundinfos. Let's get botanical: Del Fabro Spirituosenexperte Rafael Topf führt durch die wunderbaren Aromenwelten des Sommerklassikers Gin.

Schönen Sommer, Ihr



Franz del Fabro



Die Sektkarte, bitte!

Eine gute Weinkarte ist wie ein zusätzlicher Service-Mitarbeiter. Eine gute Schaumwein-Karte erst recht, stellten die führenden Sektexperten des Landes beim „Del Fabro-Sektfrühstück“ fest. Die 10 besten Tipps für den gehobenen Schaumweinverkauf. [Seite 4](#)



Let's talk about Sekt

Guter Schaumwein ist immer ein Thema. Er ist saisonales und kulinarisches Highlight zugleich. Was Sie schon immer über Sekt wissen wollten, und was Sie Ihren Gästen über Schaumwein vermitteln können. Von Agraffe bis Sektkultur. [Seite 11](#)



Perlenreihe

Schaumwein ist in erster Linie auch Wein. Es gibt ihn in verschiedenen Kategorien und Ausbaustilen – die wichtigsten sechs sind Perlwein/Frizzante, Brut, Rosé, Vintage, Prestige und Rebsorten. 6 x 3 Musterbeispiele für die Gastronomie. [Seite 8](#)

Wacholder in aller Munde

Aber halt: Die Zeiten, in denen Gin ausschließlich Wacholderaromen bedeutete, sind vorbei. Spirits-Scout Rafael Topf führt eine Expedition ins Land der modernen Gins. [Seite 20](#)

Glasweise Weine

Die wichtigsten Weine für die Gastronomie werden glasweise getrunken.

Testpaket „Glasweise Weine“

Alle sechs glasweisen Weine im Del Fabro-Testpaket erhalten Sie für sensationelle **19,00 (22,80)**

(Pro Kunde nur ein Paket möglich!)



- GASTRONOMIE-FREUNDLICH VON 5 BIS 11 EURO
- SAISONAL ABGESTIMMT
- PERSÖNLICH AUSGEWAHLT
- VOM DEL FABRO-TEAM VERKOSTET UND FÜR GUT BEFUNDEN
- INNERHALB 24 STUNDEN LIEFERBAR



Zustellaktion
11+1

6,70 (8,04)
Fl 0,75 l (6/Kt)

Gemischter Gumpold

KRUG
Gemischter Satz 2012

Animierend und einladend, reife Steinfrucht wie Pfirsich und Ringlotte im Duft und im Geschmack, saftig und süffig, viel Fruchtcharme mit lebendiger Säure, feine Würze, leichtfüßig und vielschichtig.



Zustellaktion
11+1

6,80 (8,16)
Fl 0,75 l (6/Kt)

Grüner Mayer

MAYER AM PFARRPLATZ
Grüner Veltliner 2012

So soll Grüner Veltliner sein: Fruchtig und würzig schon im Duft, Apfel, Ananas, Kräuterwürze und ein zartes Pfefferl. Voller und doch eleganter Körper. Eine lebendige Säure. Zu allerlei Gebackenem unschlagbar!



Zustellaktion
11+1

6,00 (7,20)
Fl 0,75 l (6/Kt)

Schöner Burgunder

SCHÖNBERGER
Pinot Blanc Mörbisch 2012

Weißer Frucht wie Klarapfel, Weingartenpfirsich und getrocknete Apfelingel, harmonisch und ausgewogen, balancierte Säure, langer würziger Abgang – ein Gastro-Allrounder!



Zustellaktion
11+1

5,10 (6,12)
Fl 0,75 l (6/Kt)

Reserve the Rosé!

TRIEBAUER GÜNTER
Rosé von der Blaufränkisch Reserve 2012

Ein Rosé für Weinfreunde. Sortentypisches Bukett, Ribisel, Himbeere und Kirsche in der Nase, am Gaumen rotbeerig und mineralisch, erfrischende Säure, sortentypische Würze, tolle Harmonie!



Zustellaktion
11+1

5,10 (6,12)
Fl 0,75 l (12/Kt)

Der Franz, der kann's!

WENINGER
Cuvée Franz 2011

Sehr würzig und dunkelfruchtig, Preiselbeeren und Zwetschken, etwas Kakao in der Nase, am Gaumen saftig und stoffig, sehr langes und fruchtbetontes Finale – an die Griller, fertig, los!



Zustellaktion
11+1

8,80 (10,56)
Fl 0,75 l (6/Kt)

Maremma Rossa

FATTORIA DI MAGLIANO
Morellino di Scansano Heba 2011

In der Maremma heißt der Sangiovese – das Blut des Jupiter – Morellino. Reife schwarze Kirschen, auch etwas Brombeerlikör und cremige Aromen im Duft und im Geschmack, beeindruckend tiefe Frucht mit kerniger Säure.



Die besten Ideen entstehen oft beim Sekt: Willi Bründlmayer, Wolfgang Kneidinger/Palais Coburg, Josef M. Schuster, Karl Steininger, Eduard Kranebitter, Franz del Fabro



von Josef M. Schuster
josefm.schuster@delfabro.at

Die Sektkarte, bitte!

Wein aus Österreich ist die klare Nr. 1 in der Gastronomie. Noch ist für qualitativ hochwertigen Sekt aus Österreich kein vergleichbares Bewusstsein vorhanden – noch. Das sollte sich bald ändern, wie aktuelle Entwicklungen zeigen.

Del Fabro versammelte die führenden Sektexperten des Landes an einem „Runden Tisch“, um den Status und das Potential der heimischen Schaumweine auszuloten. Wie beim Wein, so die Conclusio aller Teilnehmer, könne eine Bewusstseinsbildung für Qualitätssekt nur gemeinsam mit der Gastronomie geschaffen werden. Was er sich von der Gastronomie diesbezüglich wünsche, ging daher die Frage an **Eduard Kranebitter, Geschäftsführer von Schlumberger**:

„Mehr Selbstbewusstsein für die Vielfalt des heimischen Sekts. Im Schaumweinbereich ist Sekt momentan das einzige Segment, das wächst, während Perlweine, vor allem aus Italien, und andere Schaumweine aus Frankreich rückläufig sind.“ Mehr Selbstbewusstsein ist also durchaus angebracht. Die Besinnung auf die eigenen Stärken, auf die Unverwechselbarkeit der heimischen Terroirs, Sorten und

somit der Grundweine hat sich Karl Steininger seit 1989 auf die Fahnen geheftet. „Spitzenprodukte sind immer Unikate. Bei meinem ersten Besuch in der Champagne war ich sehr beeindruckt von der Tradition, den Ausbaumethoden und natürlich manchen Produkten. Aber ich dachte bald, in Österreich liebt man die eigenen Traditionen und Rebsorten. So entstand meine Leidenschaft für reinsortigen Sekt, der auch seine Sorte und seine Herkunft widerspiegelt,“ **so Sekt-Pionier Steininger**. Die „Prestige-Cuvée“ des Hauses ist daher konsequenterweise gar keine Cuvée, sondern der reinsortige Riesling-Sekt aus der „Grand Cru“-Lage Heiligenstein.

„Brüder, kommt her, ich trinke Sterne!“

Dom Perignon, Champagner-Erfinder

Sterne am Sekthimmel

Der „Erfinder“ des Champagners, der Mönch Dom Perignon, soll ob des ihn verblüffenden prickelnden Weins entzückt ausgerufen haben: „Brüder, kommt her, ich trinke Sterne!“ Die Faszination für die Weine mit der zweiten Gärung erreichte auch bald Österreich: 1842 verliebte sich Robert Schlumberger, Kellermeister von Dom Ruinart, in eine Wienerin und zog bald darauf nach Wien. Der Rest ist Geschichte – eine Geschichte, die bis heute lebendig ist. Ganz in der historischen Tradition brachte Willi Bründlmayer 1989 den ersten Jahrgang seines Bründlmayer Brut auf den Markt. „Meine Frau Edwige stammt aus Frankreich und liebt Champagner. Das war der Hauptgrund für unsere Versuche und Bemühungen, einen hochwertigen Schaumwein mit cremiger Textur und feinperligem Mousseux herzustellen,“ **erklärte Bründlmayer**.



La vie en Rosé

Rosé-Sekt wird besonders gern von Damen getrunken. Ja, aber ... Guter Rosé-Sekt ist gleichzeitig auch eine völlig andere Aromenwelt. Hier sind es die rotbeerigen Fruchtaromen, die neben der Farbe den besonderen Charme ausmachen – daraus ergibt sich ein großes kulinarisches Potential.

Rosé-Sekt ist weit mehr als ein Aperitif. Als Speisenbegleiter sind Rosés vom kräftigen Seafood bis zum Pfeffersteak perfekt einsetzbar und sorgen für so manch schöne neue Gaumenerfahrung bei den Gästen.

Reinsortige Sekte können kulinarisch wie ihre nicht-prickelnden Pendant serviert werden – wie alle hochwertigen Sekte lieber im Weinglas. Beim „Wine & Food Pairing“ vereinigen sie die Struktur und Aromen der Sorte mit einem erfrischenden, den Gaumen neutralisierenden Trinkerlebnis. **Fazit: Qualitäts-Sekt aus Österreich sollte nicht nur in der Ballsaison, sondern gerade auch in der warmen Jahreszeit und als kulinarisches Highlight angeboten werden.**

Eine gute Struktur schafft Überblick und Aufmerksamkeit. Mit 365 Schaumweinen im Sortiment haben die Del Fabro-Weinprofis eine Kategorisierung der wichtigsten „Schaumwein-Typen“ für Sie entwickelt.

Schaumwein für alle! In Stein gemeißelt

Die besten Verkaufstipps für die Gastronomie



1. PRÄSENTATION IM LOKAL
2. PRÄSENTATION AM GAST
3. PRÄSENTATION IN DER WEINKARTE
4. PREISNIVEAU
5. PACKAGES
6. SAISONALES SCHAUMWEINANGEBOT
7. AUF DIE GRÖSSE KOMMT ES DOCH AN
8. WISSEN UND ENTERTAINMENT

1. **Präsentation im Lokal** – ein Display am Eingang oder an einer anderen geeigneten, gut sichtbaren Stelle im Restaurant mit verschiedenen Flaschengrößen, Sektkühlern und stimmungsvoller Deko macht Schaumwein zum Thema für die Gäste – ganz ohne Worte.
2. **Präsentation am Gast** – aktives Anbieten von Schaumwein, auch als Speisenbegleiter, setzt die Kenntnis der entsprechenden Kombinationen und die eigene Begeisterung dafür voraus.
3. **Präsentation in der Weinkarte** – die Entwicklung und Darstellung eines eigenen Schaumweinsortiments steigert die Aufmerksamkeit und vermittelt Kompetenz.

4. **Preisniveau** – die Zeit der hemmungslosen Kalkulation ist vorbei. Elektronische Medien und Suchmaschinen machen den Gästen den Preisvergleich leicht.
5. **Packages** – ein Glas Sekt und ein paar kleine Amuse-Gueules zum Pauschalpreis machen Appetit und lassen den Preisvergleich nicht zu.
6. **Saisonales Schaumweinangebot** – duftigere, leichtere Sekte im Sommer, kräftigere, gereifte Sekte im Winter verstärkt anbieten.

7. **Auf die Größe kommt es doch an** – nicht nur, weil Wein – und somit auch Schaumwein – im größeren Format langsamer reift und mehr Frische behält, ist es eine gute Idee, Sekt aus der Magnum auszuschneiden. Es ist auch ein zeremonielles Spektakel.
8. **Wissen und Entertainment** – wer über Hintergrundinfos verfügt und persönlichen Zugang zu den Produkten hat, kann diese auch den Gästen vermitteln.

Verkaufstalent:
Marco Vera Bustamante
Reiss Bar

Internationales Barrique-Fassl-Rennen

Organisiert vom Sommelierverein Österreich

Spirituosen-Sensorik-Training
und Blind-Tasting

Dienstag, 18. Juni 2013, ab 13.00 Uhr

Anmeldung bei Martina Ileik: info@martinaillek.at
Anmeldegebühr: 40,- pro Person für Mitglieder; 45,- für Nicht-Mitglieder

Das „Get together“ des Österreichischen Sommelierverbands mit Herzblut, Spaß und einem tollen Workshop!! Man kann als Einzelperson teilnehmen oder auch als Team von 4 Personen.

Einzahlung Anmeldegebühr auf das Konto des Österreichischen Sommelierverbandes: 507 860 514 04 Blz: 12000. Bitte mit Angabe: „Faßrennen“ und dem Teilnehmernamen kennzeichnen. Bei Nichterscheinen verfällt die Anmeldegebühr.

Bis 13.00 Uhr: Eintreffen im Freibad, Purbach

13.00 Uhr–17.00 Uhr: Erklären der Regeln, Beginn des Rennens, Rennen!!!

Ab 18.00: Uhr White Dress Party, Weingut Pasler, Jois: Terroirworkshop mit Martin Pasler zum Thema Barolo und Blaufränkisch

Ab 19.30 Uhr: Musik und Grillparty



Del Fabro Tours: Go Pannobile!

Meet the girl and boys from Gols: die Pannobile-Winzer

Montag, 8. Juli 2013, 13.00 – 21.00 Uhr

Abfahrt 13:00, Del Fabro, Nordwestbahnstraße
Empfang: 14.00, Weingut Heinrich, Gols



14.30 Wanderung auf die Aussichtsplattform am Salzberg mit Verkostung

"Weißwein bei Pannobile" – Was sind die Trends? – mit Gernot Leitner & Gernot Heinrich

15.30–16.30 Weingut Leitner

"Pannobile 2011 Verkostung" Gernot Leitner & Hans Nittaus geben Einblick in die Besonderheiten des großen Jahrgangs

16.30–17.30 Weingut Beck

"Biodynamik, Maischevergärung, Ausbau von Weinen ohne Schwefel! Was soll das alles?" Judith Beck, Gerhard Pittnauer und Claus Preisinger erzählen.

17.30–ca. 21.00 Weingut Preisinger

"Gereifte Pannobiles." Winzerjause und alte Schätze aus den Kellern der Pannobiles.

The Sound of Wine featuring:
Österreich schäumt!

Donnerstag, 25. Juli 2013, 17.00 Uhr

die „House-Messe“ in der Pratersauna,
 powered by Wein & Wasser.

Junge Top-Winzer präsentieren die Weine, mit denen sie selbst am liebsten Party machen: auf die entspannte Art im Garten der Pratersauna mit chilligen Sounds und heißen Schmankerln. Die prickelndste Erfrischung gibt es da natürlich am Del Fabro-Tisch mit allen Schaumweinen dieser Ausgabe.



6 x 3 = Sekt!

Del Fabro Weintour Johanneshof Reinisch
 Grande Reserve Horizontalverkostung

Freitag, 20. September 2013

Shuttle-Service ab Del Fabro um 13.00 Uhr! Retour in Wien um 21.00 Uhr
 Info & Anmeldung bei: benjamin.mayr@delfabro.at



Grande Reserve Verkostung: Die Selektion der Selektionen, die es nur in besonderen Jahren gibt, ist die Grande Reserve von der Riede Holzspur. Pinot Noir und St. Laurent aus dem "Grand Cru" des Johanneshofs, 18 Monate im neuen Holz ausgebaut, aber keineswegs auf dem "Holzweg". Der erste Jahrgang war 1997 - Kostbarkeiten zum Kosten!

Frizzante

Perlenreihe mit Trinkspaß

Unkompliziert kann auch anspruchsvoll sein! Frizzante ist der einfachste Schaumwein, für seine Herstellung wird dem stillen Wein Kohlensäure zugesetzt. Aber wenn der Grundwein duftig und aromatisch, frisch und fruchtig, knackig und süffig ist, ein passender Zuckerrest die Schärfe der Kohlensäure ausbalanciert, dann ist der perlende Genuss groß – und sehr kalkulationsfreundlich!

von Matthias Steinlechner / Kolarik & Leeb

Perlwein oder Frizzante – diese beiden Worte sind Synonyme – darf laut Weingesetz bis 40 Gramm unvergorenen Zucker pro Liter enthalten und 0,5-2 bar Kohlensäureüberdruck bei 15 ° Celsius aufweisen. Der Alkoholgehalt liegt zwischen 8 und 12 Vol. % – ein leichtes Vergnügen, von dem man auch gerne mehrere Gläser nimmt. Der Sommer kann kommen!



Meine Speiseempfehlung

Zustellaktion
11+1



Libellenteich Muskat Frizzante STIFT ALTENBURG

Würzig duftige Nase, weiße Blüten wie Holunder und Akazie, Pfirsich und Honigmelone in der Nase wie am Gaumen, fruchtsüß, balancierte Säure, sommerlicher Trinkspaß, erfrischende Perlage.

Erdbeersorbet, Fruchtsalat

6,¹⁰ (7,³²)
0,75 l



Sämbling Frizzante ZILLINGER

Sortentypisches Fruchtkörperl in der Nase wie am Gaumen, Pfirsich, Maracuja und Guave, anregend und vielschichtig, pikante Säure, „Kräuterlimo für Erwachsene“.

Ceviche/Tiradito, marinierter roher Fisch

6,⁵⁰ (7,⁸⁰)
0,75 l



Quinquin Frizzante ESTERHÁZY

Quinquin – sprich Kö Kö – würzig und pikant, „Mango-Chutney“, feine rotbeerige Frucht im Geschmack, etwas Blutorange, elegant und harmonisch, zarte Perlage, mineralischer Abgang.

Carpaccio mit Rucola und Parmesan

7,⁴⁰ (8,⁸⁸)
0,75 l

Rosé

Farbe, Frucht und viel Vergnügen!

Rosé ist eine eigene Dimension! In Österreich ausschließlich aus roten Trauben hergestellt. Die Intensität der Farbe wird durch die Dauer des Kontakts zwischen Most und Schalen bestimmt. Schon optisch anregend, ist Rosé-Sekt mit seinen rotbeerigen, manchmal rotweinig Aromen ein besonders guter Partner für viele Speisen.

Die Sorten Pinot noir, St. Laurent und Zweigelt werden am häufigsten versektet. Vor allem die Burgundersorten verleihen Rosé zugleich Leichtigkeit und Tiefgang. Cremige, gut eingebundene Perlage in Verbindung mit roter Frucht und manchmal floralen Aromen - ganz einfach verführerisch!

von Gerhard Feldhofer / Del Fabro



Meine Speiseempfehlung



Dom Rosé Brut TFXT SCHLUMBERGER

Cremig und zart nussig, „Kirschkuchen“, saftige rote Ribiseln im Duft, auch Weichseln, frische Zwetschken und Orangenesten, vielschichtig und tiefgründig, leichtfüßig und elegant, cremiges Mousseux, langer würziger Abgang.

Gegrillte/gratinierte Languste

Abholaktion
15,99 (19,19)

0,75 l

Rosé Blaufränkisch Frizzante BAUER-PÖTL

Elegant und würzig im Duft, Himbeeren, Ribiseln und frische Zitrusaromen in der Nase, feinerbe rotbeerige Frucht, animierend und lebendig, feines Spiel, erfrischende Perlage, „echt g'schmackig.“

Graved Lachs

7,10 (8,52)
0,75 l



Brut Rosé ALTENBURGER

Duftig und floral, Veilchen, Preiselbeeren und Wacholder in der Nase, roter Apfel und rosa Grapefruit, Ribisel und Kräuter, feines Mousseux, tiefgründig und vielschichtig.

Saltimbocca

10,90 (13,08)
0,75 l





Brut

ohne Jahrgang – prickelnde Kontinuität im Glas



Auf die Basis kommt es an! Die Kategorie BSA – Brut sans année – spiegelt das Selbstverständnis, den Stil eines Sekthauses wider. Das kann vom „Brotwein“ bis zum hedonistischen Ohrenschlackern reichen. Meist werden dafür Weine unterschiedlicher Rebsorten und Jahrgänge miteinander verschnitten, um stilistische Kontinuität zu erreichen. Produkte mit

Wiedererkennungswert sind immer im Vorteil, sei es durch Frucht, Cremigkeit oder perfektes Mousseux. Für die Gastronomie sind Preis/Genussverhältnis und easy drinking in dieser Kategorie die Hauptsache. Bei der Herstellung von Qualitätssekt wird niemals Kohlensäure zugesetzt. Achten Sie auf Flaschengärung und Hefelagerung.

von Benjamin Mayr / Del Fabro



Meine Speiseempfehlung



Sekt Cuveé No 1 KATTUS

Apfel, Birne, Zitrus, Kräutervürze, schlank und elegant, gut eingebundenes Mousseux, „ein Sekt Allrounder“.

Krautstrudel

Abholaktion
5,89 (7,07)

0,75 l



Malteser Brut MAILBERGER GUTSSEKT

Frisches Baguette kitzelt die Nase, weißer Pfirsich und grüne Birne, feine Würze, frisch und saftig, anregend und stilvoll, toller Trinkfluss, feine Perlage.

Gebackenes Kalbsbries

7,80 (9,36)
0,75 l



Brut Reserve SCHLOSS GOBELSBURG

Etwas Brioche, reife Frucht wie roter Apfel, weißer Pfirsich und Litschi im Duft wie im Geschmack, cremig und rund, feinperliger, balancierte Säure, erfrischend und würzig im Abgang.

Gänselebervariation

11,40 (13,68)
0,75 l



Let's talk about Sekt

Agraffe — fr. Muselet; Drahtkörper, das den Korken hält

Aperitif — der Klassiker. Doch Schaumwein nur als Anlassgetränk zu betrachten, ist eindeutig zu wenig.

Autolyse — neben Primär-Aromen direkt aus der Traube prägen den Wein auch sekundäre Aromen wie jene der Autolyse. Sie entstehen bei der enzymatischen Zersetzung der Hefe. Geschmacksbild: cremig/Brioche.

Böden — der Kreidekalk der Champagne ist Legende. Burgundsorten sind für Kalkböden einfach geschaffen.

Champagner — nur scheinbar das Non plus ultra.

Cava — die Alltagskultur in Barcelona und Katalonien, wäre ohne schlicht undenkbar.

Crémant — in Burgund und an der Loire entstehen weinige Sekte.

Degorgieren — der während der Flaschenlagerung entstandene Hefepfropfen im Hals der Flasche wird meist gefroren entfernt.

Die wichtigsten Begriffe rund um den prickelnden Weingenuss.

Dosage — ist die Flüssigkeit (Geheimnis jedes Betriebes) zum wiedererreichen des Füllniveaus nach dem Degorgieren.

Diner — ein mehrgängiges Menü, nur mit Schaumwein begleitet, ist eine prickelnde kulinarische Erfahrung. Sie beweist die Bandbreite des österreichischen Sekts.

Druck — gute Sekte haben zwischen 4 und 4,5 Bar durch das CO₂.

Erste Gärung — alkoholische Gärung; bevor ein Wein versetzt wird, muss er einmal ein fertiger (durchgegener) Wein sein.

Fassvergärung — wie andere große Weine werden auch einige Grundweine im großen oder kleinen Fass vergoren und ausgebaut. Die

dabei entstehenden Röstaromen geben Tiefe, wenn der Grundwein die entsprechend kraftvolle Struktur mitbringt.

Flaschenformate
Piccolo- (Pikkolo-) oder Viertel-Flasche (0,2 l);
Halbe Flasche (0,375 l);
Imperial (0,75 l);
Magnum (1,5 l);
Jeroboam o. Doppelmagnum (3 l);
Rehoboam (4,5 l);
Methusalem (6 l);
Salmanazar (9 l);
Balthasar (12 l);
Nebukadnezar (15 l);
Melchior (18 l);
Sovereign (25,5 l);
Melchisedech (30 l)

Frizzante — Perlwein. Die Kohlensäure wird zugesetzt. Kann

sehr erfrischend sein; ist jedenfalls die einfachere Spielart des prickelnden Weins.

Grundwein — es kann auch beim Sekt nicht mehr raus kommen, als rein geht.

Gyro-Palette — diese rationale Technologie erspart das Rütteln per Hand und bewegt in kurzer Zeit viele Flaschen. Dadurch wurde die Herstellung von Kleinchargen und Winzersekten sehr gefördert.

Hefelagerung — wie der Sekt zur feinen Perlage kommt. Das Mousseux wird umso besser eingebunden, die Aromatik nobler, umso länger der Wein auf der Hefe lagert. 12, 24, 36 Monate — je länger, je lieber.

Méthode Traditionelle — die Bezeichnung für die traditionelle Herstellungsweise durch Flaschenvergärung.

Kronkorken — bis zum Degorgieren, also dem Entfernen der Hefe, ist jeder gute Schaumwein mit einem „Bierdeckel“ verschlossen.

Méthode Charmat — die Kohlensäuregärung erfolgt im großen Gebinde, sprich Tank. Charmat kann auch charmant sein, hochwertiger ist die traditionelle Methode.

Mousseux — schon das Wort deutet an, dass die Perlen nicht scharf wie in Soda, sondern zart und cremig und schaumig sein sollen.

Perlwein — siehe Frizzante; die Kohlensäure wird „hineingeblasen“.

Perlage — siehe Mousseux.

Remuage — die zweite Gärung, durch welche die Kugeln überhaupt erst in den Wein kommen, findet in der Flasche statt. Dabei wird jede Flasche täglich mit einer Achtel-Drehung bewegt. Dieser

Vorgang heißt Remuage, per Hand oder in der Box, wo viele Flaschen gleichzeitig gerüttelt werden.

Rieslingsekt — der Archetyp eines reinsortigen, frischen und fruchtbetonten Ausbaustils. Auch andere Rebsorten entfalten als Sekt einen eigenen Charakter. Nennenswert sind hier vor allem Muskateller, Sauvignon blanc und Grüner Veltliner.

Rosé — Rosé-Sekt ist eine eigene Welt mit den rotbeerigen Aromen der roten Rebsorten. „Rosé, das heißt die Balance finden. Und das gelingt nicht jedes Jahr.“ Willi Bründlmayer.

Sekt — von lat. Siccus — trocken.

Brut nature
Naturherb-0-3 g/l Restzucker
Extra brut/Extra herb-0-6 g/l Rz.
Brut/Herb-0-12 g/l Rz.
Extra dry/Extra trocken-12-17 g/l Rz.
Dry/Trocken-17-32 g/l Rz.

Sektkultur — Sekt aus Österreich ist Wein mit einer zusätzlichen Dimension: Er eröffnet gerade in kulinarischer Hinsicht neue und spannende Möglichkeiten.

Rebsorten Sekt

pure prickelnde Faszination



Große Schaumweine sind immer auch große Weine! Reinsortige Stillweine aus Österreich haben in den letzten Jahrzehnten Weltruf erlangt. Ebenso viel Aufmerksamkeit und Wertschätzung sollte man den sortenreinen Schaumweinen entgegen bringen. Chardonnay-Sekt gibt es in der Champagne neben den Cuvées schon lange, er wird oft als Blanc de Blanc bezeichnet. Bei uns ist es Tradition, den Charakter der Rebsorte, der Lage und des Jahrgangs

besonders zu betonen. Wenn alles gut zusammenspielt, können aus den so erzeugten Grundweinen charaktervolle, unverwechselbare Schaumweine entstehen. Vorausgesetzt natürlich, dass die Perlage im Flaschengärverfahren entsteht und der Sekt möglichst lange auf der Hefe gelagert wird. Das feine, gut eingebundene Mousseux gibt einem sortenreinen Sekt zusätzlichen Esprit.

von Christoph Hess / Del Fabro



Meine Speiseempfehlung

Zustellaktion
11+1

Grüner Veltliner Vienna's Best Brut WAILAND

Fruchtig und animierend, gelber Apfel, etwas Tropenfrucht wie Ananas und Guave, cremige Textur, frische Säure, feine Perlage, sortentypische Würze bis in den Nachhall.

Antipasti

6,80 (8,16)
0,75 l



Gelber Muskateller Sekt BROLLI ARKADENHOF

Ein überbordendes Fruchtkörper! Ananas, Lychee, Hollerblüten, Lindenblüten, traubige Muskatfrucht am Gaumen, saftig und trocken, feines Frucht-Säurespiel, gut eingebundene Perlage.

Ofenwarmer Rhabarberstrudel

10,40 (12,48)
0,75 l



Sauvignon Blanc Sekt STEININGER

Sehr aromatisch und sortentypisch, Cassis und Hollersirup im Duft, am Gaumen zart nach gelbem Paprika und Rosmarin, saftig und würzig, Grapefruit und Stachelbeere, jugendliche Art, erfrischende Perlage.

Gegrilltes Gemüse/ Artischocken/Spargel

11,50 (13,80)
0,75 l

Vintage

Jahrgangssekt – Ausdruck von Stil und Zeit

Gerade weil es überhaupt ausgeprägte Jahrgangsunterschiede gibt, ist Österreich ein hochgeschätztes Weinland. Und genau aus diesem Grund ist auch der Jahrgangssekt gewissermaßen die Königsklasse des Schaumweins. Hier geht es darum, die subtilen Besonderheiten des Jahrgangs herauszuarbeiten, und dabei stets einem kontinuierlichen Stil treu zu bleiben.

Bei reinsortigen Jahrgangssekten wird der Charakter oft von nur einem Grundwein geprägt, bei Cuvées mit Jahrgang hat der Kellermeister mehr Möglichkeiten zur Erzeugung eines erwünschten Geschmacksbilds. Hefestämme, Dosage und Liqueur d'Exportation sind dabei ebenfalls entscheidend. Das Wissen darüber wird von den erfolgreichen Sektproduzenten gut gehütet.

von Bernd Demmerer / Kolarik & Leeb



Meine Speiseempfehlung

2010 Mathäi Sekt brut KLOSTERNEUBURG

Vanille, etwas Brioche, Ananas, Ringlotte, etwas Limetten, wenig und vollmundig, straffe Struktur, lebendig, vielschichtig und anspruchsvoll, toller Speisenbegleiter.

Gebratener Zander

9,70 (11,64)
0,75 l



Zustellaktion
11+1

2009 Burgunder Sekt HARDEGG

Zart nach Baguette, animierend und vielschichtig, saftige Frucht, roter Apfel, Pfirsich und Ringlotte, elegante Säure, cremige Textur, feinerliges Mousseux, lebendig und frisch, langes Finale.

Gefüllte Wachtel

9,90 (11,88)
0,75 l



2008 Brut BRÜNDLMAYER

Sehr klassisch, Brioche und Banane, zart rauchig und röstig in der Nase, Birne und Blutorange, cremig und schmelzig, stützendes Säuregerüst, nobles Mousseux, tolle Struktur und Länge.

Austern

15,00 (18,00)
0,75 l



Prestige Cuvées

Luxus mit viel Geschmack



Wenn ein Winzer auch als Sektproduzent fungiert, entwickelt er ein Gefühl für seine Grundweine und was daraus werden soll. Wenn er seine Handschrift für Sekt gefunden hat, bleibt oft der Ehrgeiz nicht aus sich mit den besten Schaumweinen der Welt messen zu wollen.

Die Kunst des Prestige-Sekts kann auf bewährte Methoden wie der Assemblage vieler einzelner

Grundweine zurückgreifen oder sich dem Gegenteil verschreiben, indem ein reinsortiger Grundwein mit Lagen- und Jahrgangskarakter versektet wird. Gemeinsam ist allen großen Schaumweinen die möglichst lange Hefelagerung. Bei einer Prestige-Abfüllung sollten das mindestens 36 Monate sein.

von Manfred Nessler / Del Fabro



Blanc de Blancs SEPP MOSER

Opulenter reifer Duft nach Zuckermelone, Mandarine und etwas Waldhonig, saftige Steinfrucht, am Gaumen etwas nach getrockneten Früchten, cremig, ein vollmundiger Sekt!

Brie-Torte mit Trüffel­füllung

13,³⁰ (15,⁹⁶)

0,75 l



Zustellaktion
11+1

Brut Rosé KRACHER

Salzig-mineralisch, rauchig-würzige Aromen, Himbeeren und Ribiseln, auch etwas Cassis, harmonisch und vielschichtig, zart cremig mit balancierter Säure, nobles feinperliges Mousseux Großartig!

Steinpilzrisotto

13,⁶⁰ (16,³²)

0,75 l



Meine Speiseempfehlung

Riesling Sekt vom Heiligenstein STEININGER

Kühle Steinobstnase, Kräuter, ausgeprägte mineralische Feuersteinaromatik, große Spannung, straff – präzise – tiefgründig, ein großer Sekt mit Terroir und cremigem Mousseux!

Steinbutt im Ganzen

23,⁰⁰ (27,⁶⁰)

0,75 l



Humorvolle Worte bei der Begrüßung – Gastgeber Franz Del Fabro mit Spirituosen-Berater Rafael Topf



Beim Casino Wien kam der Spaß nicht zu kurz



Barflys Chefin Melanie Castillo und Showbarkeeper Tom Sipos degustieren konzentriert



Selbst die Wein-Profis delectieren sich am Gin - Dipl. Sommelier Prof. Dr. Walter Kutscher



Master of Gin Ceremonies: Rafael Topf



Auch die Damenwelt kann den „Ginnovationen“ ihren Teil abgewinnen



Die Del Fabro Weinabteilung geht fremd – Weinexperte Gerhard Feldhofer outet sich als Gin-Fan

Gin Tasting 2.0

Ein Blick in die Zukunft:
„The next Generation of Gin“ im Hotel Kempinski

Mehr als 120 Gin-interessierte Barkeeper, Servicemitarbeiter und Gastronomietreibende versammelten sich im großen Ballsaal des Kempinski Hotel Palais Hansen in Wien. Del Fabro Spirituosenberater Rafael Topf hatte acht verschiedene Gins vorbereitet, die sich als alles andere als „Klassische Gins“ erwiesen. Inhalt des zweistündigen Vortrages mit Verkostung waren die Trends und Entwicklungen am Gin-Sektor. Nachdem Del Fabro innerhalb der letzten zwei Jahre seinen Gin-Bestand verdreifacht hat und auch im Tonic-Water-Bereich um 100% expandiert hat, wurde den Ursachen dieses Booms auf den Grund gegangen. Ein kurzweiliger Nachmittag, fernab von simplen Wacholderaromen, mit spannenden Neuentdeckungen und interessanten Hintergrundinfos. Im Anschluss standen über 50 internationale Gin-Sorten zur Verkostung bereit: So mancher Ruf nach Eis und Tonic Water wurde laut ...



Planters BarChef Stefan Bauer und Assistant F&B Manager Roman Förder lauschen gespannt



Der Runde Tisch – optimal zum gegenseitigen Austausch



Im Anschluss ans freie Verkosten konnte noch einmal nach-recherchiert werden – über 50 Gins standen zur Auswahl



Sascha Ludwig aus dem Radisson Blu Style Hotel nutzte den Nachmittag in charmanter Begleitung

Jugend am Werk – Franz del Fabro, Michael Gross, Ewald Gruber, Alwin Jurtschitsch, Georg Prieler, Thomas Huber, Christoph Wachter, Josef M. Schuster



JUGEND-STIL

DIE AVANTGARDE DES WEINBAUS

In allen Weinbaugebieten Österreichs findet gerade ein Generationenwechsel statt. Manche sprechen gar von einem Paradigmenwechsel: Del Fabro präsentierte unter dem Motto „Jugend-Stil“ die spannendsten Weingüter, die von Winzern unter 30 Jahren selbstständig geführt werden. Sie alle prägen ihren eigenen „Jugend-Stil.“ Die stilistische Kontinuität in ihren Weinen arbeiteten die Winzer im Dialog mit Alexander Koblinger, Österreichs erstem Master Sommelier heraus.



Jugend-Stil anschauen: <http://www.delfabro.at/Fotos/Events>



Information, Innovation, Jugend-Stil!



Master Sommelier Alexander Koblinger



Jugend liebt Wein

Dürnberg

Einzigartig im Weinviertel

Der weithin sichtbare Burgberg von Falkenstein war ein ehemaliges Korallenriff im Urmeer Parathetys. S^o20 ein Terroir mit den Kalksteinklippen ist nicht nur im Weinviertel einzigartig.

Winzer Christoph Körner begrüßte die Gäste in der „Schmittn“ zum Aperitif. Der spektakuläre Panoramablick auf die Weingärten und die Burgruine und natürlich die großartigen Weine begeisterten die Gäste.

1 Die Gastronomie erkundet die Lagen vor Ort, im Hintergrund die Falkensteiner Burg 2 Als Stärkung ein Schweinsflügel! 3 Manuel Holzmüller/Rest. Wagner-Bacher und Christoph Hess/Del Fabro



Kracher

Der Süßweinspezialist kann mehr

Eines der weltweit renommiertesten Weingüter und erste Adresse für Süßweine ist das Weingut Kracher in Illmitz. Nach dem Motto Ten Years After hatten die Teilnehmer die Ehre und das Vergnügen, nicht nur die aktuellen Weine der Serien Zwischen den Seen und Nouvelle Vague zu verkosten, sondern auch deren gereifere Vorgänger. Prickelndes Highlight: Der neue Kracher Brut Rosé.

1 Im Naturschutzgebiet zwischen den Seen 2 Zünftige Winzerjause am Weinlaubenhof 3 Sommeliers sind begeistert: Fausi Abdul al Hassan und Valentin Francu 4 Große Süßweine zum Diskutieren und Philosophieren



Champagne

Sales Training

Theorie und Praxis

Für die Del Fabro-Seminare engagieren wir die renommiertesten Fachleute: Elisabeth Eder, „Weinflüsterin“ und Trägerin des Prix Spécial des Europäischen Wettbewerbs der Champagne-Botschafter 2012 gestaltete einen komprimierten Blick in die verschiedenen Kategorien des Champagners und ihres aktiven Verkaufs.

1 Mehr Info! Mehr Champagner! 2 Die „Weinflüsterin“ zeigt harmonische Kombinationen 3 Perfektes Schaumweinservice für Sommelier-Präsidentin Annemarie Foidl 4 Class of Champagne: Manuel Holzmüller, Mathieu Mermelstein, Elisabeth Eder, Benjamin Mayr, Annemarie Foidl, Fritz Blauert, Helmut Lechner, Josef M.Schuster, Mag. Christian Fink





13,²⁰ (15,⁸⁴)

Fl 0,7l

**BRUGAL
Blanco Especial**

Nach einer Lagerung von 12-16 Monaten in Ex-Bourbon-Fässern wird Brugal Blanco Especial dreifach kohlefiltriert. Intensiv und kräftig, dennoch rein und bekömmlich.



26,³⁰ (31,⁵⁶)

Fl 0,7l

**BRUGAL
Extra Viejo**

International ausgezeichnet als einer der besten Rums seiner Kategorie. Die Lagerung von 8-12 Jahren verleiht Brugal Extra Viejo einen vollen Charakter den man pur genießen sollte.



14,²⁸ (17,¹⁴)

Fl 0,7l

**BRUGAL
Añejo**

Sehr milder Rum, der zwischen 5 und 8 Jahren in ausgewählten Eichenholzfässern lagert. Während dieser Zeit erhält er seinen milden Geschmack, der ihn so bekannt und beliebt macht.



#1 RUM IN THE CARIBBEAN



60,⁸⁰ (72,⁹⁶)

Fl 0,7l

**BRUGAL
1888**

Auswahl von zweifach destilliertem Rum, der 8 Jahre lang in Eichenfässern und dann noch 6 Jahre in Sherryfässern lagert. Er bringt eine komplexe Aromenvielfalt mit absoluter Weichheit ins Glas.

Frisch importiert ...



15,⁹⁰ (19,⁰⁸)

Fl 0,7l

**TEQUILA CABRITO
Blanco 100% Agave**

Der Premium Tequila besteht aus 100% Agave, das heißt für die Herstellung werden nur Agavensaft und natürliche Gärhefe verwendet und es wird kein Zucker zugesetzt.



15,⁹⁰ (19,⁰⁸)

Fl 0,7l

**TEQUILA CABRITO
Reposado 100% Agave**

Cabrito Reposado wird aus 100% Agave hergestellt und reift zudem noch sechs Monate in weißen Eichenfässern in Mexiko. Ein Premium-Tequila aus 100% Agave muss in Mexiko abgefüllt werden.

**100% AGAVE
100% GESCHMACK**





15,²⁰ (18,²⁴)

Fl 0,7 l

**EVAN WILLIAMS
Black Label**

Evan Williams Black Label ist Kentucky's ältester Bourbon. Seine herausragende Qualität wird durch zahlreiche internationale Medaillen und Auszeichnungen belegt.



SINCE 1783
**Evan Williams®
Bourbon**

21,²⁰ (25,⁴⁴)

Fl 0,7 l

**EVAN WILLIAMS
1783**

Benannt nach dem Gründungsjahr der Destillerie, reift dieser vollmundige Small Batch Bourbon 10 Jahre lang in einer limitierten Auswahl an Fässern.



32,⁷⁰ (39,²⁴)

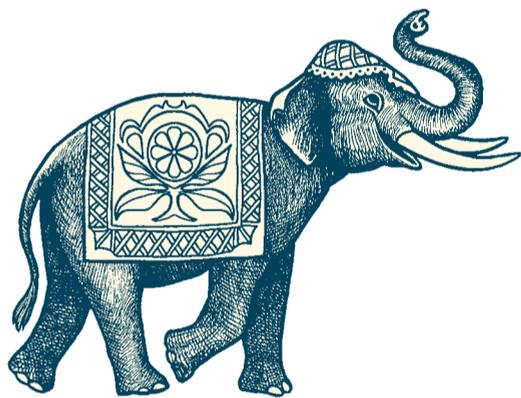
Fl 0,7 l

**EVAN WILLIAMS
Single Barrel**

Evan Williams Single Barrel ist Kentucky's ältester Bourbon aus einem einzigen Fass. Üppiger, würziger Geschmack durch die 9-10 Jahre lange Lagerung in Weißbärfässern.



... neu in Österreich



Stoli®

10,⁹⁹ (13,¹⁹)

Fl 0,7 l

**STOLI
Salted Karamel**

Salted Caramel ist ein Trend der Food-Welt. Einzigartiger Geschmack und zeitgemäßes Design unterstreichen die Innovationskraft von Stolichnaya Premium Vodka.



10,⁹⁹ (13,¹⁹)

Fl 0,7 l

STOLI RED

Stoli präsentiert den ersten Premium Vodka in Österreich. Leicht und fruchtig mit Cranberrygeschmack und nur 20% Alkohol in der kultigen Stoli Flasche mit neuem Label Design.



SENS®

9,⁴⁵ (11,³⁴)

Kl. 12/0,25 l

**SENS
NEU: In der Glasflasche**

SENS ist genau die richtige Mischung aus bitter, süß und erfrischender Kohlensäure und schmeckt pur genauso gut wie in Mixgetränken.

Taste makes SenS.

Moderne Gins — für Sie

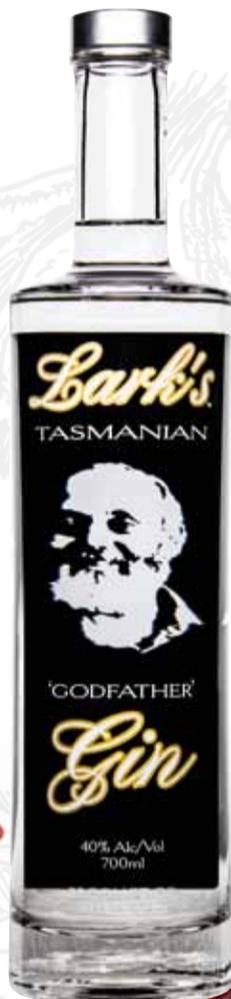
Eingeläutet durch das Engagement der großen Spirituosen-Hersteller in den 90er Jahren, die Liebe der Barkeeper zu Gin & Tonic und die Fülle an modernen „New Western Gins“ zählt Gin nun zu den Wachstumsmotoren der Spirituosen-Welt.

Bedingt durch neue Medien, Blogs und hohe Verfügbarkeit werden Kunden und Gäste immer mehr zu mündigen Trinkern, die bewusst die Abwechslung suchen und vom Barman ihres Vertrauens kompetente Beratung einfordern. Ein gut sortiertes und



44,⁹⁰ (53,⁸⁸)
FI 0,7 l
BERKELEY
Square Gin

Herkunft: England
Bezeichnung: Authentically Superior London Gin
Alkohol: 40% (aus Getreide)
Botanicals: 11 – speziell: Basilikum, Lavendel, Kaffernlimetten-Blätter



66,⁹⁰ (80,²⁸)
FI 0,7 l
LARK'S
Godfather Gin

Herkunft: Australien
Bezeichnung: Tasmanian „Godfather“ Gin
Alkohol: 40%
Botanicals: Tasmanischer Pfeffer und weitere Zutaten



26,¹⁰ (31,³²)
FI 0,7 l
LEBENSSTERN
Dry Gin

Herkunft: Österreich (Unternehmenssitz in Berlin)
Bezeichnung: Dry Gin
Alkohol: 43%
Botanicals: keine Anzahl bekannt – speziell: Holunder

Top 50 Trend Gins

Wählen Sie aus den Top-50 Trend-Gins aus dem erweiterten Del Fabro Sortiment.

Highlights kleiner Produzenten und viele New Western Gins bereichern ihre Backbar:

| | | | | | |
|-----------------------------------|-----------|--|------------------------------------|-----------|--|
| 1. ARCTIC VELVET Premium Gin | FI 0,7 l | 37, ⁹⁰ (45, ⁴⁸) | 11. CADENHEAD'S Old Raj | FI 0,7 l | 30, ⁹⁰ (37, ⁰⁸) |
| 2. AVIATION Gin | FI 0,7 l | 32, ⁵⁰ (39, ⁰⁰) | 12. CHASE Elegant Crisp Gin | FI 0,7 l | 35, ⁵⁰ (42, ⁶⁰) |
| 3. BIG BEN Deluxe London Dry Gin | FI 0,75 l | 14, ⁸⁰ (17, ⁷⁶) | 13. DEATH'S DOOR 2005 Gin | FI 0,75 l | 42, ⁵⁰ (51, ⁰⁰) |
| 4. BLUE COAT Gin | FI 0,7 l | 41, ⁵⁰ (49, ⁸⁰) | 14. DH KRAHN Gin | FI 0,75 l | 25, ⁴⁵ (30, ⁵⁴) |
| 5. BOË Superior Gin | FI 0,7 l | 20, ⁹⁰ (25, ⁰⁸) | 15. DIPLOME Dry Gin | FI 0,7 l | 26, ⁹⁰ (32, ²⁸) |
| 6. BOMBAY East | FI 1 l | 27, ⁹⁰ (33, ⁴⁸) | 16. EDGERTON Original Pink Dry Gin | FI 0,7 l | 35, ⁹⁰ (43, ⁰⁸) |
| 7. BOTANIC Premium London Dry Gin | FI 0,7 l | 26, ⁹⁰ (32, ²⁸) | 17. EDINBURGH Gin | FI 0,7 l | 33, ⁶⁰ (40, ³²) |
| 8. BRECON Special Reserve Gin | FI 0,7 l | 26, ²⁰ (31, ⁴⁴) | 18. FOXDENTON Blackjack Gin | FI 0,7 l | 14, ⁰⁰ (16, ⁸⁰) |
| 9. BULLDOG Gin Extra Bold | FI 1 l | 28, ³⁰ (33, ⁹⁶) | 19. FOXDENTON Dry Gin | FI 0,7 l | 19, ⁵⁰ (23, ⁴⁰) |
| 10. CADENHEAD'S Classic Gin | FI 0,7 l | 31, ²⁰ (37, ⁴⁴) | 20. FOXDENTON Sloe Gin | FI 0,7 l | 17, ¹⁰ (20, ⁵²) |

entdeckt

Steigende Absatzzahlen, starke Medienpräsenz und eine Welle an innovativen Produkten am Markt sind ein sicherer Indikator dafür, dass der Gin-Trend der letzten Jahre noch lange nicht vorbei ist. Gin & Tonic ist nicht mehr nur ein Longdrink, sondern ein Szene-Getränk, das sich an Variantenreichtum kaum mehr überbieten lässt.

zeitgemäßes Gin-Regal darf in keiner Bar mehr fehlen und für Restaurants und klassische Gastronomie ergeben sich zahlreiche Möglichkeiten für lukrative Zusatzverkäufe.

Del Fabro Spirituosen-Experte Rafael Topf hat die aktuellen Trends zusammengefasst, das Sortiment erweitert und präsentiert die spannendsten Neuerungen.

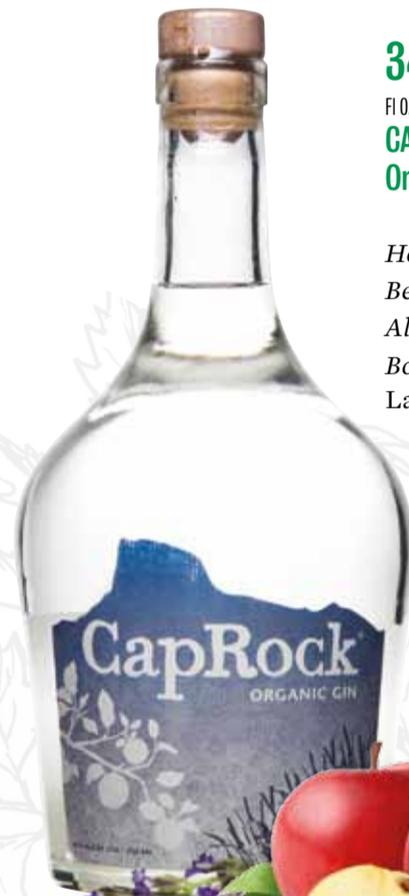


von Rafael Topf
rafael.topf@delfabro.at



35,00 (42,00)
FI 0,7l
GILT – Single Malt Scottish Gin

Herkunft: Schottland
Bezeichnung: Single Malt Scottish Gin
Alkohol: 40% (aus gemälzter Gerste)
Botanicals: Wacholder & Zitruschalen



34,30 (41,16)
FI 0,75l
CAP ROCK Organic Gin

Herkunft: USA
Bezeichnung: Organic Gin
Alkohol: 41% (aus Äpfeln)
Botanicals: 12 – speziell: Lavendel, Rosen



33,60 (40,32)
FI 0,7l
Hoxton Gin

Herkunft: Frankreich (Unternehmenssitz in London)
Bezeichnung: keine
Alkohol: 43%
Botanicals: Wacholder, Grapefruit, Kokosnuss, Ingwer, Estragon, Iriswurz

| | | | | | | | | |
|--|----------|---------------|---|---------|---------------|------------------------------------|----------|---------------|
| 21. GANSLOSER Black Gin | FI 0,7l | 37,40 (44,88) | 31. LEOPOLD'S American Small Batch Gin | FI 0,7l | 41,80 (50,16) | 41. ROGNER Herrmann Nord-Süd Gin | FI 0,5l | 27,90 (33,48) |
| 22. GERANIUM GIN | FI 0,7l | 28,00 (33,60) | 32. LONDON No. 1 Original Blue Gin | FI 0,7l | 31,90 (38,28) | 42. SACRED Gin | FI 0,7l | 34,50 (41,40) |
| 23. GIN ALPIN / VIR-GIN Guglhof 43% | FI 0,7l | 31,99 (38,39) | 33. MAGELLAN Blue Gin | FI 1l | 29,20 (35,84) | 43. SLOANE'S Dry Gin | FI 0,7l | 21,00 (25,20) |
| 24. HAMMER & SON OLD ENGLISH Gin | FI 0,7l | 32,55 (39,06) | 34. MASCARO Gin 9 | FI 0,7l | 24,20 (29,84) | 44. TANN'S Gin | FI 0,7l | 22,20 (26,64) |
| 25. HASWELL London Dry Gin | FI 0,7l | 31,70 (38,84) | 35. MAYFAIR London Dry Gin | FI 0,7l | 21,50 (25,80) | 45. THE BOTANICAL'S London Dry Gin | FI 0,7l | 27,10 (32,72) |
| 26. HAYMAN'S 1850 Reserve Gin | FI 0,7l | 16,90 (20,28) | 36. MOMBASA Club London Dry Gin | FI 0,7l | 36,50 (43,80) | 46. THE BOTANIST Dry Gin | FI 0,7l | 25,40 (30,48) |
| 27. HAYMANS Royal Dock Gin Navy Strength | FI 0,7l | 24,35 (29,22) | 37. NOLET'S Dry Gin Silver | FI 0,7l | 47,00 (56,40) | 47. VAN GOGH Gin | FI 0,75l | 20,55 (24,66) |
| 28. HEATHER London Cut Dry Gin | FI 0,7l | 29,19 (35,03) | 38. O Gin Organic Farthofer | FI 0,7l | 33,50 (40,20) | 48. ZEPHYR Black Gin | FI 0,7l | 16,40 (19,68) |
| 29. ISH London Dry Gin | FI 0,7l | 32,90 (39,48) | 39. OXLEY Dry Gin | FI 1l | 64,90 (77,88) | 49. ZEPHYR Blu Gin | FI 0,75l | 16,30 (19,56) |
| 30. JOSEPHINE Gin | FI 0,35l | 15,90 (19,08) | 40. PORTOBELLO ROAD No.171 London Dry Gin | FI 0,7l | 26,30 (31,92) | 50. ZUIDAM Dutch Courage Gin | FI 0,7l | 19,90 (23,88) |

CAMPARI
milano

CAMPARI MILANO,
das ist: Campari,
gemischt mit fruchtigem
Cranberrysaft, prickelndem
Prosecco und frischer
Minze.

Enjoy responsibly **CAMPARI**

Unser Angebot für Sie

3 Kisten NESTEA kaufen
=
1 Kiste + 12 Gläser

GRATIS!

Großartiger Geschmack,
30% weniger Zucker!

Gültig von 21.5.–30.6.2013

NESTEA

NESTEA® ist eine eingetragene Schutzmarke der Société des Produits Nestlé S.A., lizenziert an Beverage Partners Worldwide S.A. © 2013 Beverage Partners Worldwide S.A. Alle Rechte vorbehalten.

Tanqueray
IMPORTED
LONDON DRY GIN

DER PRICKELNDE GENUSS

QUITTEN-SPRITZER

1/2 KOMBUCHA QUITTE
1/2 PROSECCO

CARPE DIEM
KOMBUCHA

www.carpediem.com

Preise siehe Abhol- bzw. Zustellaktion



22,⁹⁰ (27,⁴⁸)

Kt 20 Fl./0,25 l

DEMMERS Ice Tea Green Lime, Black Lemon, Red Berry

Der neue Bio-Eistee aus dem Traditionshaus setzt Akzente in der gehobenen Gastronomie. Erhältlich in den Sorten „Green Lime“ mit Grüntee, Apfel, Lemongrass und Limette, „Black Lemon“ aus Schwarztee mit Zitrone und Apfel und „Red Berry“ - Rooibos, Granatapfel, Holunder und Preiselbeer. Ohne Zuckerzusatz.

10,⁹⁰ (13,⁰⁸)

Fl 0,1 l

CHARTREUSE Elixir Vegetale 69%

Das Lebenselixier der Kartäusermönche. Hochkonzentriert kommt das Fläschchen im Apotheker-Look im lichtdichten Holzmantel. Geballte Aromen von über 130 Früchten, Kräutern und Gewürzen machen die Komplexität dieses Würz-Bitter-Likörs aus.



29,⁸⁰ (35,⁷⁶)

Fl 0,7 l

RON DE JEREMY Reserva

Zu Ehren des Schauspielers Ron Jeremy wird dieser Rum in Panama abgefüllt. Sieben Jahre gelagert. Limitierte Abfüllung. „The Adult Rum“.



16,⁹⁹ (20,³⁹)

Fl 0,7 l

RUM FIRE Velvet Overproof 63%

DER Overproof-Newcomer der Saison. Im Vorjahr noch kaum erhältlich präsentiert sich das Jamaica-Konzentrat im neuen Design. Hocharomatisch mit vegetalen und würzigen Noten, dominiert von exotischen Fruchtaromen. Der Turbo im Drink. In jeder Hinsicht.



27,⁴⁰ (32,⁸⁸)

Fl 0,7 l

JAMESON Select Reserve

Der Nachfolger des „Jameson 12y“ ist ein würdiger Ersatz für den beliebten Irish Whiskey. Dreifach destilliert kommen hier Ex-Bourbon und Sherry-Fässer zum Einsatz. Weich und fruchtig - ein Schmeichler mit langem Abgang.



Neu im Sortiment und im Verkostraum

Holen Sie sich neue Ideen für Ihre Bar von Del Fabro Spirituosen-Berater Rafael Topf.
rafael.topf@delfabro.at

37,⁹⁰ (45,⁴⁸)

Fl 0,7 l

LEYENDA DE MEZCAL Nauyaca 42%, Talcuache 42%

Fair Trade und biologischer Anbau zeichnet diese beiden Blanco-Mezcales aus. Leicht rauchig, erdverbunden und kraftvoll präsentieren sich die beiden Agavenbrände unterschiedlicher Sorten: „Nauyaca“ wird aus „Silvestre Cupreata“ gewonnen, während Talcuache der Sorte „Angustifolia“ entstammt.



37,⁸⁰ (45,³⁶)

Fl 0,7 l

TALISKER Port Ruighe

einer frischen Meeresbrise.
Lieferbar ab 1. Juli



32,⁹⁰ (39,⁴⁸)

Fl 0,7 l

TALISKER Storm



Die beiden jüngsten Brüder in der Talisker-Familie verschweigen ihr Alter, nicht aber ihren Charakter: Der „Storm“ braust mit Rauch und kräftigen Aromen ins Glas und wirkt dennoch jugendlich fruchtig. „Port Ruighe“, benannt nach dem Handelshafen der Insel Skye. Portweinfässer geben den typisch maritim-pfeifrigen Talisker-Aromen ein neues Gerüst. Reife Beeren und dunkle Früchte paaren sich mit Rauch und einer frischen Meeresbrise.

24,⁸⁰ (29,⁷⁶)

Fl 0,7 l

EXAKT VODKA The Secret



10,⁹⁰ (13,⁰⁸)

Fl 0,7 l

EXAKT VODKA

Österreichs jüngster Beitrag zum Vodka-Markt. Fünffach destilliert aus Getreide und mit Bergquellwasser veredelt erfüllt der klassische Vodka Pouring-Standards. „The Secret“ ergänzt die heimische Szene um einen elffach gebrannten Vodka aus Kartoffeln.

In Bewegung für die Gastronomie



Zustellaktion

gültig von 10.06.–31.07.2013
(kein weiterer Abzug möglich)



4,79
(5,75)

FI 0,75 l
BREGANZE
Prosecco DOC
Spumante



ab 6 Flaschen
6 Gläser
GRATIS

4,39
(5,27)

FI 0,75 l
MARTINI Royale
Bianco, Rosato
Bei Kauf von 6
Flaschen erhalten
Sie 6 Gläser
GRATIS!



12,20
(14,64)

FI 0,7 l
TANQUERAY Gin



21,60
(25,92)

FI 0,7 l
PYRAT XO
Reserve



ab 0,41
(0,50)

FI 0,2 l x 24
RAUCH diverse
Sorten



ab 6 Flaschen
20x20g. Chips
GRATIS

8,49
(10,49)

FI 1 l
APEROL
Bei Kauf von 6 Flaschen
APEROL 1 Liter erhalten
Sie 20x20g Naturals
Kartoffelchips GRATIS!



8,29
(9,95)

FI 0,7 l
STOLICHNAYA



45,60
(54,72)

FI 0,7 l
STOLICHNAYA
Elit



9,99
(11,99)

FI 0,7 l
OLMEQA Tequila
Anejo Gold

0,25
(0,30)

FI 0,33 l x 24
VÖSLAUER
Prickelnd,
Mild, Ohne



0,44
(0,53)

FI 0,75 l x 12
VÖSLAUER
Prickelnd,
Mild, Ohne



ab 3 Kisten
1 Kiste + 12
Gläser GRATIS

0,31
(0,38)

FI 0,33 l x 24
NESTEA Zitrone
und Pfirsich
Bei Kauf von 3 Kisten
erhalten Sie 1 Kiste +
12 Gläser GRATIS!

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

Bernd Demmerer: T 0664 618 22 85

Telfs

Hans-Liebherr-Straße 11, 6410 Telfs

T +43 (0)5262 618 94

Matthias Steinlechner: T 0664 886 93 125

Wals

Bayernstraße 55, 5071 Wals-Siezenheim

T +43 (0)662 85 27 90

Wieser, Kolarik & Leeb GmbH

Zell am Mittersiller Bundesstraße 350

See 5721 Piesendorf

T +43 6549 7328-0, Fax: DW-82

Hannes Lürzer: T 0664 445 03 06

