

# DEL FABRO news



Amphore & more  
**EXTREME WEINE** by Del Fabro  
12-16



**TOP 500 WEINE**

Der beste Ratgeber für die Praxis!

Katalog bestellen:  
getraenke@delfabro.at



**Abholaktionen Inside**



# Spirit of the People



Del Fabro bringt Bewegung in die Barszene

Del Fabro ist in Sachen Spirituosen-Trends auf der Höhe der Zeit. Verantwortlich dafür: die Menschen dahinter — die Del Fabro-Spirituosenprofis haben internationale Bar-Experten nach ihren Lieblingsprodukten und Erfolgsrezepten befragt.

Hochprozentig und hochkarätig: **Angus Winchester** – Global Brand Ambassador bei Diageo und Bar-Consultant, **Helmut Adam** – Exil-Wiener und Chefredakteur des Szene-Magazins Mixology, **Jürgen Deibel** – Chemiker in der Spirituosen-Industrie und Weiterbildungsguru sowie **Stefan Gabanyi** – Ex-Schumann's Barman, Whisky-Experte, Fachbuchautor und Neo-Gastronom präsentieren ihre persönlichen Favoriten aus den Bereichen Gin, Tequila, Rum und Whisky und plaudern aus dem „Nähkästchen“.

siehe S. 4-8

**Liebe Kunden!**

**Human Resources.** Oder besser gesagt persönliche Quellen. Die Getränkeexperten von Del Fabro sind weltweit vernetzt. Sie stellen ihr Wissen und ihre Kontakte in den Dienst der Gastronomie – diesmal zeigen internationale Experten ihre „High Spirits“ und geben praxisorientierte Tipps und Anregungen. Weil die eigene Erfahrung eben durch nichts zu ersetzen ist, organisieren wir wieder hochkarätige Verkostungen für unsere Kunden: Info inside. Außerdem haben die Del Fabro Weinprofis für Sie die besten „extremen“ Weine verkostet: Amphore & more

Ihr

Franz del Fabro

**PREIS ÜBER BORD!**

**7,59**  
(9,11)

0,7l  
**CAPTAIN MORGAN**  
Spiced Gold

**Just add Tomato Juice**



**30,69** (36,83)

0,7l  
**BELVEDERE**  
Bloody Mary

alle Neuigkeiten auf Seite **19**

# Aus dem Del Fabro-Vollsortiment präsentieren wir diesmal: TOP TEN TONICS

Ein wahres Tonikum, also ein Stärkungsmittel, stellt das beliebte Erfrischungsgetränk für die moderne Bar dar. Die mannigfaltige Auswahl an unterschiedlichsten Tonics belebt den Markt – auch Gäste fragen bereits gezielt nach Marken, um ihren Lieblingslongdrink individuell zu gestalten. Speziell für den Klassiker Gin & Tonic spielt die Auswahl des Tonic Waters eine erhebliche Rolle für den Genuss.

Charakteristisch für den herb-erfrischenden Geschmack sind der Bitterstoff Chinin und Zitrusaromen in Kombination mit Kohlensäure. Was einst als Malaria-Prophylaxe in tropischen Ländern galt, darf heute auf keiner Getränkekarte mehr fehlen – Del Fabro-Kunden haben die Auswahl:



von Rafael Topf  
rafael.topf@delfabro.at

0,95 (1,15)

Kl 24/0,2l

THOMAS HENRY Eldertflower Tonic

Der jüngste Streich unserer deutschen Nachbarn: Vorzeige-Tonic vermählt mit dem aktuellen Trendaroma der Bar – Holunder. Fruchtig und erfrischend präsentiert sich dieses Tonic pur. Mit Gin oder Wodka gemixt empfiehlt es sich, kräftig-aromatische Spirituosen zu wählen.



0,90 (1,07)

Kl 24/0,2l

THOMAS HENRY Tonic Water

Geradliniges Design, modernes Marketing und einwandfreie Produkte sind das Erfolgsrezept des jungen Start-up-Unternehmens. Die ausgewogene Mischung von Kohlensäure, Süße, Bitternis und Zitrusaromen macht auch dieses Tonic zu einem Allrounder.



1,09 (1,31)

Kl 24/0,2l

FEVER TREE  
Mediterranean Tonic Water

Südliche Kräuter geben diesem edlen Tonic seine würzigen Nuancen – Thymian, Rosmarin und Zitrus lassen sich erahnen. Feingliedrig und leicht fruchtig mit gut eingebundener Bitternote präsentiert sich dieser englische Vertreter. Pur oder mit Wodka ein Genuss.



1,09 (1,31)

Kl 24/0,2l

FEVER TREE  
Tonic Water

Premium Indian Tonic Water – Erfrischend und fruchtig, ohne aufdringlich zu sein, erreicht der Klassiker aus dem Vereinigten Königreich den Status eines Allround-Tonics. Harmonisch ausgeglichen mit präziser Bitterkeit – für die meisten Mix-Spirituosen geeignet.

0,46 (0,56)

Kl 24/0,2l

QUEEN'S Tonic Water

Preis-Leistungs-Tonic für die Gastronomie. In Österreich hergestellt finden sich alle klassischen Aromen wieder.

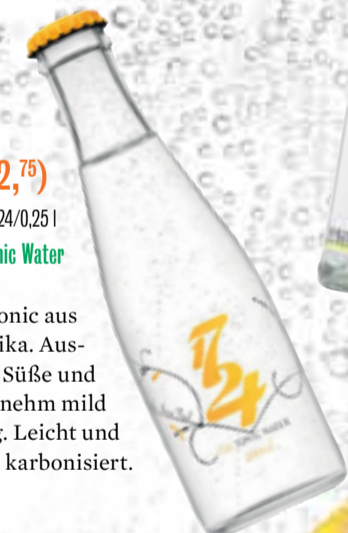


2,29 (2,75)

Kl 24/0,25l

1724 Tonic Water

High-Class-Tonic aus Südamerika. Ausgewogene Süße und Bitterkeit, angenehm mild und fruchtig. Leicht und fein karbonisiert.



0,59 (0,71)

Kl 24/0,2l

SCHWEPPE'S Tonic Mehrweg

Der Inbegriff für Tonic Water: Der in Deutschland geborene Schweizer Uhrmachermeister Johann Jacob Schweppe entwickelte ab 1780 ein Verfahren, um Wasser mit Kohlensäure zu versetzen. Ein kräftiges Tonic mit viel Bitternis, Süße und Zitrusfrüchten. Auch als Einwegflasche erhältlich.



0,59 (0,71)

Kl 24/0,2l

SCHWEPPE'S Limited Edition  
(Ginger & Cardamom)

Limitierte Auflage vom Marktführer: Ingwer und Kardamom dienen als zusätzliche Aromaboten und verleihen diesem Tonic eine zusätzliche fruchtig-kräutrig Note. Grapefruit und Zitronengras finden sich am Gaumen wieder.

1,03 (1,23)

Kl 24/0,125l

FENTIMANS Natural Tonic Water

Auf eine knapp einhundertjährige Tradition kann dieses fermentierte britische Tonic zurückblicken. Hübsch anzusehen und optimal dosiert für einen Drink. Kräftige Zitrusnoten und präsen Säure-Bitternis verlangen nach einer entsprechenden Portion Gin.



0,68 (0,82)

Kl 24/0,25l

SENS 321 Tonic Water Dosen

Österreichs Beitrag zum Premium-Tonic-Markt. Limonadenoten harmonieren mit der ausgewogenen Bitterkeit. Als einzige Dose im Tonic-Segment eine Bereicherung für die Event-Gastronomie.



## 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 20,00 (24,00)

(Pro Kunde nur ein Paket möglich!)



- GASTRONOMIE-FREUNDLICH VON 4 BIS 10 EURO
- SAISONAL ABGESTIMMT
- PERSÖNLICH AUSGEWÄHLT
- VOM DEL FABRO-TEAM VERKOSTET UND FÜR GUT BEFUNDEN
- INNERHALB 24 STUNDEN LIEFERBAR



11+1 GRATIS

5,80 (6,96)  
Fl 0,75 l

Riesling ist unsere Domäne  
DOMÄNE WACHAU  
Riesling Federspiel Terrassen 2011

Saftige Steinfrucht wie Marille und Ringlotte im Duft wie im Geschmack, „zum Anbeißen“, erdig-mineralische Würze im Hintergrund, elegant und vielschichtig, lebendig und vibrierend, knackige Säure, der perfekte Begleiter zu leichten Fischgerichten.



11+1 GRATIS

5,75 (6,90)  
Fl 0,75 l

Ein Achterl Stangl, bitte!  
WALDSCHÜTZ  
Kamptal DAC GV Stangl 2011

Sortentypische Würze gepaart mit reifer Frucht, gelber Apfel, Ananas und weißer Pfeffer in der Nase, am Gaumen saftig und süffig, harmonisch und balanciert, tolle Struktur und Länge, der Wein zu allen Gelegenheiten – besonders zu den Klassikern der Wiener Küche.



11+1 GRATIS

7,29 (8,75)  
Fl 0,75 l

Wein bis am Berg  
LENIKUS  
Wiener Gemischter Satz Bisamberg 2011

Cremige Hefenoten, etwas Baguette, Marillen, Rosen, dicht und vielschichtig im Duft wie im Geschmack, würzig und saftig, vollmundig und balanciert, lebendig und mineralisch, reife Tropenfrucht bis ins lange Finish.



11+1 GRATIS

7,80 (9,96)  
Fl 0,75 l

Vienna waits for you  
EDLMOSER  
Vienna Reserve 2009

Reife Herzkirschen, Waldbeeren-Mix, etwas Marzipan und Nougat, zarte Kräuternoten, elegant und vielschichtig, saftig und fruchtbetont, gute Frische, ein moderner österreichischer Roter mit wienerischem Akzent.



11+1 GRATIS

8,30 (9,96)  
Fl 0,75 l

Zweigelt vom Leithaberg  
NEHRER  
Zweigelt Hochberg 2009

Weichseln, Brombeeren und etwas Vanille, am Gaumen wieder tiefe dunkle Frucht, etwas Dörrzwetschken und Goudron, sehr mineralisch und würzig, ein Ausnahme-Zweigelt mit viel Potenzial, der zeigt, was in der Sorte steckt.



11+1 GRATIS

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

Michel Rolland goes Bulgaria  
TELISH  
Cabernet Sauvignon & Merlot 2009

In der Nase reife Kirschen, Cassislikör und Dörrzwetschken, saftig und kraftvoll, frisch und fruchtbetont, würzige Kräuternoten, zart-rauchig, feine Extrakt Süße, ausgeprägte dunkle Frucht bis in den Abgang. Telish - delicious!



**oben** Die Del Fabro Spirituosen-Nasen haben immer den richtigen Riecher für die Trends der Stadt **links** Vienna Bar Community zu Besuch bei Jägermeister **mitte** Bei Elvis (Dinos Bar) und Ernst (Weinquartier) kommt auch der Spaß beim Tasting nicht zu kurz **rechts** Hochkonzentriert bei der Del Fabro Tequila-Verkostung im Frühjahr 2012

von Rafael Topf  
rafael.topf@delfabro.at

# Spirit of the People

**Was bewegt die Bar-Szene? Geistreiche Menschen, die sich hochgeistigen Genüssen verschrieben haben – sie setzen Trends und transportieren Wissen. Das Del Fabro-Spirituosen-Team hat die renommiertesten internationalen Experten befragt.**

Was macht eigentlich eine erfolgreiche Bar aus? Natürlich ein qualitätsorientiertes Angebot – und Menschen, die ihr mit Wissen, Gespür und Persönlichkeit erst ein eigenes Profil verleihen. So ist es für Franz del Fabro, Melinda Beck und mich – die Spirituosenprofis von Del Fabro – ein großes Anliegen, aktive Barkeeper bei ihrer Arbeit und Aufgabe zu unterstützen. Klare Sache, dass wir die Initiative der Vienna Bar Community von Anfang an tatkräftig fördern – etwa mit den Del Fabro-Tastings, zu denen wir die renommiertesten internationalen Experten aus der Branche nach Wien einladen. Die Möglichkeit zur kommentierten Verkostung und zum Erwerb von Hintergrundwissen. Der deutlichste Einfluss auf die Zutaten kommt nach wie vor aus Japan. Mit Shiso-Kresse statt der üblichen Minze oder einer Yuzu statt Limette lassen

sich leicht Akzente bei Klassikern setzen, aber auch ganz neue Cocktails kreieren.

**Infusionen** Nicht nur der beste Barmann 2011, Manabu Ohtake, verarbeitet die Teekultur in seinen Rezepten (praktisch alle Flüssigkeiten lassen sich mit diesen Infusionen aromatisieren). Auch der **Die Techniken der Küchenzauberer haben nun auch die Bartender dieser Welt in ihren Bann gezogen.** heurige WM-Gewinner Tim Philips verwendet verschiedene Eiswürfel aus Tee-Aufgüssen als letzten Aromenkick im Glas.

**Nobel gemixt** Was früher verpönt war, wird nun selbst von den Brandmanagern empfohlen: Teure Edel-Whiskys wie Johnnie Walker Blue Label oder

Premium-Tequilas werden zu Cocktails gemixt. So werden eigene Rezepte zu Statements.

**Molekular-Techniken** Nicht nur zum chinesischen Jahr des Drachens lassen manche den Stickstoff rauchen und machen sich das Spiel mit Texturen zu nutzen.

**Retrochic** Die Outfits werden wieder klassisch (Comeback der Fliege!), auch klassische Rezepte werden im Zuge von TV-Serien wie „Mad Men“ wieder gern gemixt. Der Österreicher Bert Jachmann servierte bei der Barkeeper-WM 2012 den fast vergessenen „20th Century“, benannt nach einem US-Luxuszug der 1920er.

**Food Pairing** Erdnüsse sind ein Auslaufmodell, aktuell werden kleine Bar-Snacks gereicht, die optimal auf die diversen Drinks abgestimmt sind. Die klassische Aperitivo-Kultur Norditaliens kann hier als Vorbild gelten.



## Gin-Ambassador

**Angus Winchester**  
Global Brand Ambassador bei Diageo und selbstständiger Bar-Berater

Meine „große“ Karriere begann 1988 in Oxford, als ich zwischen Schule und Universität etwas Geld für Reisen verdienen wollte. Mein allererster Barjob war dort in einem „nasty nightclub“, mein zweiter Arbeitsplatz in einem mexikanischen Restaurant namens La Cantina Palenque war da schon wesentlich sinnstiftender.

### Einflüsse

Ich betrachte meinen Werdegang in drei Phasen. Die erste war in besagtem mexikanischem Restaurant, wo ich lernte, Alkohol zu lieben – ich wollte möglichst viel darüber erfahren und wurde zum „Cheerleader for the good stuff“. Dann zog ich nach London und lernte, wie man Drinks mit Top-Speed mixt, ich wurde ein professioneller Barkeeper im technischen Sinn. Phase drei war, als ich in New York lebte, arbeitete und erkannte, worauf es wirklich ankommt: ein guter Gastgeber zu sein und meine Gäste glücklich zu machen.

### Erfolg

Als mich die Head Hunters umwarben, die HQ Bar für Diageo zu führen; als ich mich mit meiner eigenen Trainingsfirma selbstständig machte und anfang, in Sachen Spirituosen zu reisen; und schließlich, als ich vor Kurzem als „Best International Brand Ambassador“ ausgezeichnet wurde – das war schon sehr schön.

### Motivation

Es gibt so viele unglaublich großartige Drinks auf der Welt, dass ich sie erst einmal alle entdecken und dann die Leidenschaft dafür teilen will. Ein wichtiger Antrieb sind für mich auch die vielen E-Mails, die ich bekomme – sie geben mir ein Gefühl, dass ich einen gefragten und wichtigen Job mache.

### Ratschläge

Stay humble and keep learning.

### Entwicklung

Im Moment geht die Entwicklung des Bartendings immer mehr in Richtung Kunst – durch hochwertige und rare Produkte sowie handwerkliche Spitzenleistungen der Barmänner steigt das Niveau konstant. Langfristig wird man sich aber an Märkten und solider Geschäftsplanung orientieren müssen und nicht versuchen, Kunststücke zu kreieren, für die es nicht genug Nachfrage gibt. Hinter der Bar liegt der Fokus auf innovativen Drinks und laufender Weiterentwicklung – auch der Grad der Spezialisierung steigt. Wenn alle diese Einflüsse nicht mit exzellenter Servicequalität kombiniert werden, wird die Branche ein Problem bekommen.



23,81 (28,57)  
FI 0,7l

**BOTH'S Old Tom Gin**  
Label im 70er-Jahre-Stil. Ein ursprünglicher Gin-Stil, leicht gesüßt, 47 % vol. Zitrusfruchtig und kräuterwürzig. Perfekt geeignet für Retro-Cocktails wie den Martinez. In Deutschland destilliert und abgefüllt.



17,87 (21,44)  
FI 0,7l

**HAYMAN'S SLOE GIN 26%**  
Tiefrot und fruchtig. Traditioneller Schlehen-Gin nach altem Familienrezept. Ausgewählte Schlehenbeeren werden für einige Monate in Hayman's Dry Gin mazeriert und anschließend mit natürlichem Zucker versetzt.



23,60 (28,32)  
FI 0,7l

**TANQUERAY Gin No. 10**  
Tonight we Tanqueray! Der zitruslastige Distilled Gin. Die markante Flasche ist dem dreiteiligen Cocktailshaker nachempfunden. Vierfach destilliert.



29,34 (35,21)  
FI 0,7l

**BOLS GENEVER AMSTERDAM**  
Den ersten Genever stellte Bols 1664 her. Charakteristisch ist die Verwendung von Malt Wine – Getreidemaische – und die starken fruchtigen Aromen. Bols Genever erfuhr 2008 seine Renaissance auf dem Markt.





# Rum-Schreiber

## Helmut Adam

Exilwiener und Chefredakteur des Szenemagazins Mixology

Ende der 90er-Jahre arbeitete ich bei Do & Co, anfangs im International Event Catering, nach eineinhalb Jahren dann schon in der Welt der Cocktailbars. Wichtige Stationen waren das Meridien Picadilly in London oder Hotel Ambassador in Wien bei Mörwald. Am prägendsten für mich war jedoch die Arbeit in „freien Bars“ wie Teatro Member's Club in London, Planter's und Sky Bar in Wien sowie der Terrasse am Bellevue in Zürich.

### Motivation

Es war eigentlich Zufall. Meine Familie hat keine gastronomischen Wurzeln. Mein Urgroßvater besaß eine Brauerei in Schlesien, aber das war's auch schon an flüssiger DNA. Anfangs nur ein Job, war ich schnell fasziniert von der Welt der Kulinarik, besorgte mir Bücher und besuchte Bars. Der Job als Barman erschien mir schnell als einer der kreativsten in der Gastronomie. Ich entdeckte die Freiheit, die man dabei hat, und die Tatsache, dass man ihn überall auf der Welt ausüben kann. Es ist großartig, wenn man über ein berufliches Netzwerk in der ganzen Welt Anlaufstellen hat. Es gibt nichts Vergleichbares.

### Ratschläge

Geduld mitbringen und das Selbstbewusstsein über das Können erarbeiten. Unbedingt Erfahrungen im Ausland machen und nicht immer den bequemsten Weg gehen. Disziplin bewahren – die Nacht ist voller Versuchungen.

### Entwicklung

Anfang der Nullerjahre musste man hierzulande noch Spirituosen im Rollkoffer importieren, vieles war einfach nicht verfügbar. Heute schöpfen wir aus einer wahren Fülle, wir leben in einem Mix-Schlaraffenland. Regionale Spezialitäten haben ebenfalls an Bedeutung zugelegt – Wermut kann auch aus Wien kommen oder Gin aus Oberösterreich. Wir haben mittlerweile auch Trends, die von hier ausgehen und in Übersee begeistert aufgenommen werden, was früher nur umgekehrt der Fall war. Trends springen heute sehr schnell von Stadt zu Stadt.

### Trends

Wir sehen immer noch einen sehr starken Retrotrend. In Österreich sehe ich noch großes Potenzial für die Kombination aus Restaurant und Bar. Wir haben im deutschsprachigen Raum eine andere Trink-Sozialisation als im angelsächsischen. Es gibt kaum Sternrestaurants mit einer fantastischen Bar. Und auf der anderen Seite wenige Spitzenbars, die ein Essensangebot auf demselben Niveau anbieten. Die Fusion beider Welten bietet viele Möglichkeiten.



18,<sup>33</sup> (22,<sup>00</sup>)

Fl 0,7l

GOSLING Black Seal Dark Rum 40%

Ist aufgrund des grandiosen Longdrinks „Dark & Stormy“ ein Produkt mit Alleinstellungsmerkmal. Pechschwarzes Glück.



19,<sup>90</sup> (23,<sup>88</sup>)

Fl 0,7l

APPLETON Extra 12y

Ein Klassiker, der bei mir auch in der Home Bar seinen Platz hat als jamaikanischer Vertreter. Appleton ist bei uns in Deutschland leider unterrepräsentiert, für mich aber eine der großen Marken im Rum-Segment.



21,<sup>90</sup> (26,<sup>28</sup>)

Fl 0,7l

SMITH & CROSS Traditional Jamaica Rum 57%

Der Gewinner der Mixology Bar Awards 2012 in der Kategorie „Spirituose des Jahres“, tolle Aromatik, fast kein Marketing, trotzdem auf Händen getragen von der Szene.

33,<sup>05</sup> (39,<sup>66</sup>)

Fl 0,7l

BANKS 5 Islands Rum 43%

Ein klar gefilterter Blend, eine schöne Innovation, die mit ihrer Optik selbst erfahrene Verkoster auf eine Achterbahn schickt. Man erwartet klar und schlank, bekommt aber eine Fülle an gereiften Eindrücken an den Gaumen geschossen. Eine Salve nach der anderen.



# Lateinamerika-Experte

## Jürgen Deibel

Internationaler, unabhängiger Spirituosen-Berater und Diplom-Chemiker

Meilensteine sind für mich immer Auszeichnungen (u. a. 1st Cognac BNIC Educator, Vodkamaster etc.) und Weiterbildungen, die ich erhalten durfte. Sie sind Motivation und Bestätigung der geleisteten Arbeit zugleich und Ansporn, sich immer weiter und intensiv diesem Gebiet zu widmen. Nicht vergessen möchte ich an dieser Stelle den leider verstorbenen „Whisky-Papst“ Michael Jackson, der mich immer wieder angespornt und motiviert hat. Mit ihm durfte ich unvergessliche Stunden im Wissensaustausch und mit persönlichen Erzählungen verbringen. Für seine Werke durfte ich immer wieder Recherchen und Kapitel zu seinen Büchern beisteuern.

### Antrieb

Einerseits haben mich die Menschen in den Destillieren der Welt besonders geprägt. Ihre Begeisterung für ihr Produkt hat auch bei mir das Feuer der Leidenschaft für die Spirituosen aufrechterhalten, ja sogar immer weiter entfacht. Auf der anderen Seite sind es die Personen, die ich in meinen Kursen schulen und unterrichten durfte, und auch diejenigen, die meine Tastings besucht haben.

### Ratschläge

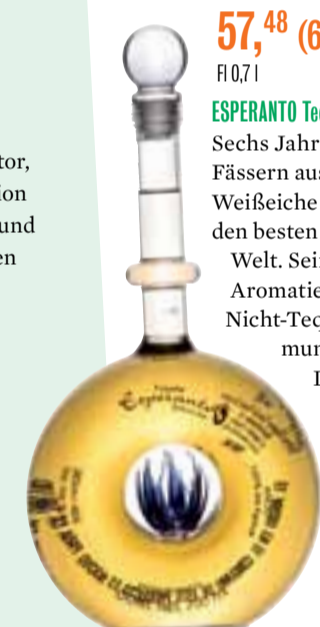
Lernen, lernen und nochmals lernen. Fundiertes Wissen über die Welt der Spirituosen erlangen Teilnehmer der DAFS - **Deibels Akademie der feinen Spirituosen** – auch Rafael Topf hat diesen Kurs bereits erfolgreich absolviert.

### Entwicklung

Ich bin teils begeistert, teils entsetzt. Begeisterung rufen in mir die vielen neuen Marken, Sorten und Abfüllungen, die interessanten und teilweise sehr hochkarätigen Spirituosen hervor, deren Degustation ein wahrer Genuss sein kann. Gleiche Begeisterung empfinde ich für die internationale Barszene, die sich sehr weiterentwickelt hat und heute nicht nur „Standards“, sondern auch Klassiker und Neukreationen hervorbringt. Negativ finde ich, dass leider auch die Zahl der oft mit viel Aufwand in den Fokus gerückten Spirituosen zugenommen hat, die bei objektiver Sichtweise weit von Qualität entfernt sind.

### Trends

Die Szene wird immer enger vernetzt. Einerseits wird dies zu einem (noch) besseren internationalen Austausch führen und damit insgesamt in der Welt zu (hoffentlich) besseren Produkten und Barkreationen. Wünschenswert in nächster Zeit wäre eine stärkere Besinnung auf Aperitif- und Digestif-Kultur. Hier liegt vieles noch brach. Dafür braucht es Wissen, Zeit und Verständnis, die langsam wachsen müssen. Ich hoffe, dass Wien mit seiner berühmten Bar- und Kaffeehauskultur ein Vorreiter sein wird.



57,<sup>48</sup> (68,<sup>98</sup>)

Fl 0,7l

ESPERANTO Tequila Anejo

Sechs Jahre in neuen Fässern aus amerikanischer Weißfeiche gelagert, zählt zu den besten Spirituosen der Welt. Seine wunderbare Aromatiefe begeistert auch Nicht-Tequila-Fans. In der mundgeblasenen Designflasche mit der Agave.



33,<sup>52</sup> (40,<sup>22</sup>)

Fl 0,7l

LA COFRADIA Tequila Reposado

La Cofradia Reposado lagert sechs Monate in Eichenfässern. Ein absolutes Spitzenprodukt, sehr harmonisch und weich im Geschmack. Abgefüllt in bauchigen Flaschen mit dem dekorativem Metalletikett.



32,<sup>80</sup> (39,<sup>36</sup>)

Fl 0,7l

SIERRA Milenario Extra Anejo

Tequila Extra Anejo 100% de Agave, zweifach schonend destilliert und für drei Jahre in Steineichfässern gelagert. Die reichhaltige Vulkanerde der Highlands von Jalisco verleiht ihm Charakter. Perfekt für Mango Margaritas.



38,<sup>90</sup> (46,<sup>68</sup>)

Fl 0,7l

DON JULIO Blanco

Die mexikanische Legende Don Julio Gonzales war zeitlebens bemüht, seinen Tequila zu verbessern, von der Kultivierung der blauen Weber-Agave bis zur Abfüllung. Doppelt destilliert, ein Blanco für Puristen.



# Whisky-Legende

## Stefan Gabanyi

Ex-Schumann's Barmann, Whisky-Experte, Fachbuchautor und Neogastronom

Ich verfüge über keine Gastro-Ausbildung, ich habe eigentlich Ethnologie studiert. Sich für Menschen zu interessieren ist ganz bestimmt in beiden Welten eine Grundvoraussetzung. Prägend waren für mich 23 Jahre „beim Schumann“. Meine persönliche Vorliebe für Whisk(e)ys und die intensive Recherche zum Thema resultierten 1996 in der ersten Ausgabe des „Schumann's Whisk(e)y Lexikon“, das als Standardwerk zum Thema gilt.

### Motivation

Ich trinke einfach gerne. So hat sich das halt ergeben. Und ich habe Freude am Gastgeben & Bewirten – ein glücklicher Gast ist meine Belohnung. Eigenes Wissen weitergeben und versuchen zu erkennen, was der Gast braucht und genießt.

### Ratschläge

Zuhören. Hinschauen.

### Entwicklung

Sehr schön. Viel hat sich getan im letzten Jahrzehnt. Es gibt einen Haufen junger Leute hinter der Bar, die ausgesprochen kreativ und motiviert sind. Und dazu viele junge Gäste, die gerne Cocktails trinken. Der Bar-Boom ist sicher noch nicht vorbei.

### Trends

Schwer zu sagen. Es wird wieder ein bisschen süßer getrunken werden. Die Gäste trinken gezielt und bewusst Cocktails und Spirituosen – Qualitätsbewusstsein und Qualitätsangebot gehen dabei Hand in Hand. Rum und andere Exoten werden stärker kommen. Mezcal zum Beispiel. Die Barkultur wird im doppelten Wortsinn eine größere Rolle spielen: Musik, Malerei und Literatur sind die perfekten „Bar-Gäste“.



44,63 (53,56)  
FI 071

**OLD OVERHOLT**  
Straight Rye Whiskey 40%  
Straight Rye Whiskey! Für manche der beste Roggenwhiskey der Welt, wird von Jim Beam produziert. Old Overholt Rye verkörpert den Urtyp des amerikanischen Whiskys. Perfekt auch für old fashioned cocktails wie den Rusty Nail.



123,99 (148,79)  
FI 071

**GLENMORANGIE Signet 46% Highlands**  
Diese neue Kreation der Brennerei Glenmorangie wird aus stark geröstetem Malz gebrannt. Nach einer ersten Reifung in frischen White-Oak-Fässern erfolgt die Nachreifung in Oloroso-Sherry- und weiteren Starkweinfässern.



61,49 (73,79)  
FI 071

**ARBEG Uigeadail 54,2% Islay**  
„As deep and mysterious as the loch that gives it its name“. Ardbeg Uigeadail vereint Whisky aus Bourbon- und Sherry-Fässern. Eine aufregende torfige Attacke, typisch für alle Ardbegs, abgemildert durch Sherrysüße.

105,99 (127,19)  
FI 071

**BRUICHLADDICH Octomore 4.2 OA 5y 61%**  
Die Abfüllungen von Bruichladdich am Loch Indaal schmecken eher weniger torfig als andere Islay-Whiskys. Eine große Ausnahme ist „Octomore“. Die speziellen Noten von Salz, Jod und Seeluft kommen von der Lagerung direkt am Meer. Cask strength!



## Del Fabro Whisky Tasting

Willkommen in der Welt von Stefan Gabanyi!

Drei Highlights warten diesmal auf Del Fabro Kunden:

- Stefan Gabanyi als Vortragender
- The Ritz Carlton Vienna als Gastgeber
- eine große Auswahl erlesener Whiskys aus dem Del Fabro Sortiment

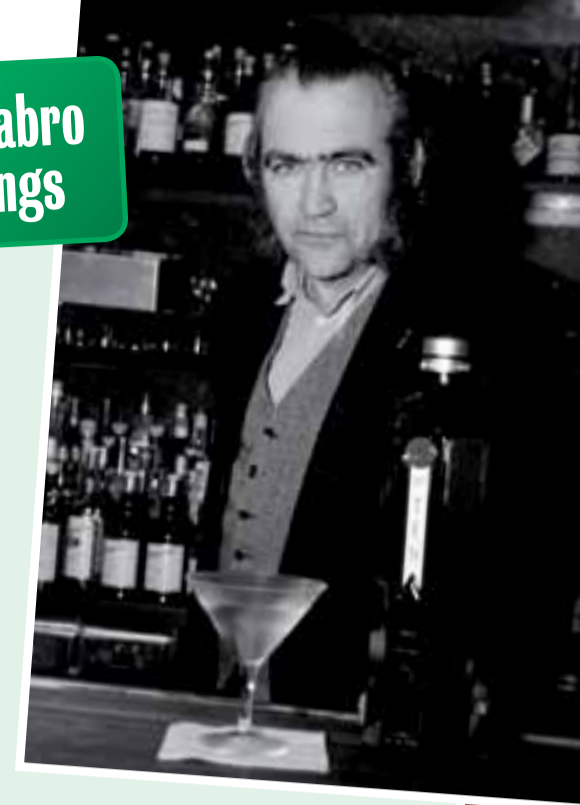
Niemand Geringerer als Charles Schuhmanns Weggefährte, Whiskybuch-Autor und Neogastronom Stefan Gabanyi, führt durch ein Whisky Tasting, wie es nur selten zu finden ist. Nutzen Sie die Gelegenheit für Fachgespräche – nach der Verkostung stehen der Vortragende und das Del Fabro Team für eine Fragestunde zur Verfügung.

Freies Verkosten versteht sich von selbst.

Montag, 5. November 2012  
geführte Verkostung von 15.00 bis 17.00 Uhr  
Ritz Carlton Vienna, Schuberttring 5-7, 1010 Wien

ACHTUNG – limitierte Teilnehmerzahl!  
Teilnahme nur nach bestätigter Reservierung.

Rafael Topf (rafael.topf@delfabro.at & 01 330 22 00 22)  
freut sich auf Ihre Anmeldung.



## cook & shake CHALLENGE 2012

Einladung zum Gala-Abend der cook & shake CHALLENGE 2012

Seien Sie Gast beim exklusiven Gala-Abend der ersten cook & shake CHALLENGE. Eine Herausforderung, die Barkeepern und Köchen alles abverlangt und Foodpairing in einer neuen Dimension forciert. Die jeweils sechs kreativsten Köpfe aus der Bar- & Restaurantwelt Österreichs stellen sich untertags der strengen Jury bestehend aus nationalen und internationalen Kennern und Könnern.

Worldclass-Barkeeper Heinz Kaiser und Küchenchef Heinz Preschan stehen Pate und coachen die Teilnehmer. Del Fabro lädt zur Siegerehrung und After-Party:



cook & shake  
CHALLENGE  
2012

Dienstag, 30. Oktober 2012

ab 20:00 Uhr SCOTCH CLUB  
Parkring 10, 1010 Wien

Details: [www.cookandshake.at](http://www.cookandshake.at),  
Anmeldung: [david@cookandshake.at](mailto:david@cookandshake.at)

# Kunst im Glas



Am 15. und 16. Juni organisierten Dagmar Wulz/Restaurant 1070 und Wolfgang Meznik/Zu ebener Erde und erster Stock gemeinsam mit Del Fabro ein besonderes Get-Together von Kunst und Wein. Der Spittelberg verwandelte sich für ein Wochenende in einen „Weinberg“ — die bunte Mischung aus österreichischen Top-Winzern sowie arrivierten und aufstrebenden Künstlern zog Hunderte Besucher an.



1 Lukas Heinzl on trombone  
 2 Benjamin Mayr, Wolfgang und Ernestine Meznik, Dagmar Wulz, Josef M. Schuster  
 3 Punk's finest wines  
 4 The Sound of Wine & Music  
 5 Roter Teppich für Kunst und Wein

# Barrique-Bootsrennen Neusiedler See

Der Österreichische Sommelierverband veranstaltete ein Bootsrennen der anderen Art – standesgemäß ausgetragen mit Flößen aus Barrique-Fässern. Die nicht besonders aquadynamischen Gefährten erleichterten das Fortkommen nicht gerade – gute Sommeliers müssen eben auch mit Widrigkeiten zurechtkommen. Ordentlich „anzahn“ mussten auch Matthias Steinlechner, Bernd Demmerer und Thomas Breitwieser vom Team Kolarik & Leeb.



oben: Das Kolarik&Leeb Wettkampfteam! Vlnr Matthias Steinlechner, Bernd Demmerer, Thomas Breitwieser und Hannes Lürzer;  
 unten: Hahn im Korb – Martin Pasler mit Ulrike Skrypek (Winterstellgut Annaberg) und Sommelier Präsidentin Annemarie Foidl

Sommeliers zu Gast bei Martin Pasler

# Wachau E-Bike Tour

Eine Lagenbesichtigung mit Unterstützung: Per E-Bike sind auch die steilen Terrassenlagen Kellerberg und Loibenberg relativ leicht zu „erfahren“. Zur Erkundung der berühmten „Hauslagen“ stellten Roman Horvath/Domäne Wachau und Manfred Nessler/Del Fabro eine Fahrradtour zusammen. Krönender Abschluss des Ausflugs war für Del Fabro-Kunden die Raritätenverkostung und die zünftige Grillerei auf Reibholz.



Manfred Nessler mit einer Gruppe von Gastronomen am Loibenberg



1 Kombucha im Gastro-Test  
 2 Gerhard mit Paul  
 3 Annemarie Foidl, Rosario Camilleri, Danja Bauer, Peter Friese, Christian Moser  
 4 Martin Schulz-Wulkow, Franz del Fabro, Florian Glatzner, Alexander Kumptner  
 5 Guter Geschmack verbindet

# Kombucha statt Wein?

Die alkoholfreie Alternative, auch als Speisenbegleiter, ist Kombucha mit seiner vielschichtigen Art. Um den Praxistest dafür anzutreten, luden Carpe Diem und Del Fabro ins Wiener Restaurant Zum Schwarzen Kameel. Passt eher Chardonnay oder Kombucha Quitte, Pinot noir oder Kombucha Cranberry und Kombucha Classic oder Grüner Veltliner? Die meisten Genießer entschieden sich jeweils für beides ...





# EXTREME WEINE

## Originär oder obsolet?

- 1 Der Wein wächst, wie er will
- 2 Die vierte Weinfarbe: Orange
- 3 Wein sorgt für Diskussionen
- 4 Extreme Weintests bei Thomas Schreiner
- 5 Die besten 12 von 30 Proben

**Momentan in aller Munde, aber so neu nun auch wieder nicht: Bis vor ein paar Hundert Jahren hieß Vergärung fast grundsätzlich: Vergärung in der Amphore.**

Wine. Four thousand years of tradition. Nectare of the gods. John Cleese irrte in „Wine for the Confused“: Denn die Kunst der Weinbereitung ist der Menschheit seit mindestens 5000 Jahren bekannt. Entgegen einer landläufigen Meinung ist Amphorenwein nicht automatisch auch hochfarbig, wie verschiedene Beispiele in der Verkostung zeigten. Alle drei in der Amphore ausgebauten Rieslinge kamen farblich geradezu brav und klassisch daher. Denn die Farbe im Wein – manche sprechen von der „vierten Weinfarbe“ – kommt von der Vergärung auf der Maische, sprich aus den Beerenhäuten. Aus sehr hellen Rebsorten wird also auch auf diese Weise kein „Orange wine“.

### „Eigentlich wollte ich diesen Wein so gar nicht abfüllen“

Martin Pasler, Winzer

Gärung. Das hat unsere Vorfahren schon beeindruckt. Was die Maischegärung betrifft, ist der Ausbau in der Amphore die Hardcore-Version. Sie dauert oft von der Lese bis zum nächsten Sommer. Und natürlich spielt bei der Farbe auch die Oxidation eine große Rolle.

#### Die Amphore, das Gefäß

Unser Gast Florian Ehn, Absolvent der Slow Food Akademie in Alba, trug zu unserer Erhellung bei: Während die Amphoren aus dem Kaukasus mit einer Wandstärke von nur ca. 2,5–3 cm eingegraben wer-

den müssen (Innendruck) und ein Fassungsvermögen von oft 4.000 L haben, sind die spanischen mit 10 cm Wandstärke und nur 250–300 Liter auch als Solitär aufgestellt sehr dekorativ. Wichtig ist aber auch, wie viel Luftaustausch erfolgt. Manchmal ist der Ausdruck Mikrooxidation wirklich eine Unterbreitung, manchmal werden Amphoren innen mit Bienenwachs behandelt, andere gar glasiert. Das ist dann natürlich etwas anderes. Amphore an sich bedeutet nicht gleichzeitig einen einheitlichen Weinstil. **Stil entsteht durch Wiederholung.** Eine bedeutsame Erkenntnis bei der Verkostung dieser eigenständigen und eigenwilligen Weine. Man sollte sich definitiv öfter damit beschäftigen, um sich seine eigene Meinung zu bilden.

#### Weine der anderen Art

Der „Mr. Amphore“, Josko Gravner aus dem Collio, wurde 1987 nach seiner Rückkehr aus Kalifornien von seiner Frau nach dem Befinden gefragt. „Molto bene. Ich weiß jetzt, was ich nicht machen will.“ Eines ist allen Freunden extremer Weine verschiedenster Spielarten gemeinsam: Sie wollen den **Mainstream verlassen** und das **Geheimnis des Weins** (neu-)entdecken. Wie seit Jahrtausenden.



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



### Ohne Rebschnitt

## MARTIN PASLER Chardonnay Wild 2008

Seit 2008 lässt Martin Pasler vier Rebzeilen wild wachsen, die Reben wurden seither nicht geschnitten. Das Ergebnis sind viele, sehr viele kleine, extrem kleinbeerige Trauben. Die Arbeit, die man sich im Frühjahr beim Schneiden spart, hat man dann bei der Lese, meint der Winzer, und schwört auf diese „Nicht-Methode“.

*Christoph Hess, Weinexperte bei Del Fabro*

18,00 (21,60)  
0,75 l

### Zwölf Wochen Maischegärung

## JURTSCHITSCH Grüner Veltliner Non Vintage 2009

Sind alle Österreicher „Fruit-Junkys“? Primärfruchtige Weine interessierten Alwin Jurtschitsch nach seiner Rückkehr aus Geisenheim zunehmend weniger, und so wandte er sich alten Techniken wie der Maischegärung beim Weißwein zu. Der „Non-Vintage“ (im Sinne von Zeitlos Klassisch) mit Jahrgang stammt von der Lage Lamm mit schweren, lehmigen Böden.

*Thomas Breitwieser, Weinexperte bei Koolarik & Leeb*

19,35 (23,22)  
0,75 l

### Wurzelecht

## PETER JAKOB KÜHN RIESLING SCHLEHDORN 2010

Eine kleine Parzelle mit 80 Jahre alten Rieslingreben, die noch „auf eigenen Beinen“ stehen, ergibt Jahr für Jahr minimalen Ertrag – nach der Meinung mancher Weinfreunde einen der größten Rieslinge überhaupt. Es gibt davon gerade genug für das traditionelle Gebinde des Rheingaus, das Halbstück zu 600 Liter.

*Rainer Stubits, Weinexperte bei Del Fabro*

63,03 (75,64)  
0,75 l





**Vier Wochen Maischegärung**

**ROXANICH Chardonnay Milva 2008**

Einer der besten und renommiertesten Winzer Istriens setzt bei regionalen wie internationalen Sorten auf Körper und Extrakt. Nach vier Wochen auf der Maische im offenen Gärständer zeigt diese „Chardonnay-Diva“ Farbe, Komplexität und Dichte. 12 Monate im 225- bzw. 600-Liter-Fass ausgebaut.  
*Peter Lamprecht, Weinexperte bei Derksen*

21,<sup>03</sup> (25,<sup>24</sup>)  
0,75l



**Amphore 2**

**KABOLA Malvazija Amfora 2007**

Ganz nah am Ursprung des Weins präsentiert sich die Amfora des istrianischen Weinguts. Man bedenke, dass hier schon die alten Hellenen die Rebsorte Malvazija Istarska kultivierten und auf sehr ähnliche Art vinifizierten. Ganztraubenvergärung mit natürlichen Hefen in der georgischen Amphore: Wine, down to Earth!  
*Florian Ehn, Absolvent der Slow Food Akademie*

23,<sup>39</sup> (28,<sup>07</sup>)  
0,75l



**NIKOLAIHOF Grüner Veltliner Vinothek 1993**  
Nach 15 Jahren (!!!) Ausbau im großen Fass wurde dieser Ausnahmewein 2008 gefüllt und hat auch nach weiteren vier Jahren auf der Flasche nichts von seiner Frische verloren – fast unglaublich, aber wahr. Man mag verschiedener Ansicht über die esoterischen Aspekte der Biodynamik sein – aber wenn das Ergebnis so ausfällt...  
*Manfred Nessler, Weinexperte bei Del Fabro*

46,<sup>62</sup> (55,<sup>94</sup>)  
0,75l



**15 Jahre großes Fass**



**Florhefe**

**ROLET Arbois Vin Jaune 2000**

Ein Wein, der schon immer anders als alle anderen war, ist Vin Jaune aus dem Jura. Mindestens sechs Jahre und drei Monate lagert der reinsortige Savagnin im nicht spundvoll gefüllten Barrique. In dieser Zeit verdunsten etwa 40 % der Flüssigkeit unter der sich bildenden Florhefe. Der absolute Wahnsinn zum Comté-Käse!  
*Benjamin Mayr, Weinexperte bei Del Fabro*

32,<sup>97</sup> (39,<sup>56</sup>)  
0,75l



**Amphore 1**

**DOMÄNE WACHAU Riesling Amphore 2010**

In der Tinaja, der traditionellen spanischen Amphore mit 400 Litern entstanden, stammt dieser Riesling vom Kellerberg. In leichter Smaragdqualität gelesen, gerebelt und leicht angequetscht, nach einem Jahr leicht abgepresst. Zart geschwefelt (auch die Römer verwendeten Schwefel vom Stromboli), ungeschönt und unfiltriert gefüllt. Fast konventionell mit durchaus erkennbarer Rieslingfrucht und eher heller Farbe durch den Ausbau um ein paar Dimensionen reicher.  
*Walter Tucek, Herausgeber, Wein Guide*

12,<sup>90</sup> (15,<sup>48</sup>)  
0,5l



**Kein Schwefelzusatz**

**SEPP MOSER Zweigelt Minimal 2010**

Ein besonderer Zweigelt ohne jeglichen Schwefeleinsatz hergestellt, eigenwillig und bekömmlich. Die Trauben stammen von 40 Jahre alten Reben, die biodynamisch bewirtschaftet werden. Dass der Minimal dennoch eine minimale Menge Schwefel enthält, liegt ganz einfach in der Natur des Weins.  
*Alwin Jurtschitsch, Winzer aus Langenlois*

23,<sup>31</sup> (27,<sup>97</sup>)  
0,75l







**Beton-Ei**

**MEINKLANG  
St. Laurent Konkret 2009**

Konkret – korrekt! Das Ei ist nicht nur irgendeine Form – in der Gedankenwelt der Biodynamik stellt das Ei die Ur-Form allen Lebens und das Vorbild für das Holzfass dar. Tatsächlich ist der Konkret im 600-Liter-Beton-Ei mit Beton in Kontakt, wodurch sich anders als in Betonzisternen eine Mikrooxidation ergibt, die dem Wein Tiefe verleiht.

Martin Pasler, Winzer aus Jois

**18,00** (21,60)  
0,75 l

**Maischegärung  
im Fass**

**BIRGIT BRAUNSTEIN  
Blaifränkisch Wedding 2009**

White Wedding? Red Wedding! Als Hochzeitsgeschenk erhielten Birgit Braunstein und Martin Pasler ein 600-Liter-Fass. Die allerbesten Blaifränkischtrauben des Jahrgangs wurden nur angequetscht und die Maische im Hochzeitsfass vergoren, dass dafür während vier Monate regelmäßig gedreht wurde. Einmalig!

Gerhard Feldhofer, Weinexperte bei Del Fabro



**30,00** (36,00)  
0,75 l

**Mikro-Vinifikation**

**FRANZ MICHAEL MAYER  
Golden Dream TBA 2008**

Wenig, wirklich sehr wenig gibt es von dieser reinsortigen Essenz aus Semillon, wie man sie sonst höchstens in Sauternes, Barsac findet. Für gerade einmal ein extra angefertigtes 50-Liter-Fass reichte die Ausbeute. Die Trauben vollständig geschrumpft und mit 33 ° KMW (370 g Zucker pro Liter) gelesen. Un grand vin de méditation!

Elmar Feigl, Weinexperte bei Del Fabro

**29,46** (35,35)  
0,75 l



**Burgunder  
Seminare**



Village Chambertin Clos de Bèze  
Terroir **Volnay Grand Cru**  
Le Montrachet  
La Romanée Le Chambertin Nuits-St-Georges Clos Pommard  
Corton **Beaune Chevalier-Montrachet** Clos  
Pièce Premier Cru Terroir Romanée-Conti Le Montrachet Nuits-St-Georges  
La Romanée Village **Clos de Vougeot Rémontage** Clos  
Corton-Charlemagne Nuits-St-Georges Le Chambertin **Pièce** Vosne Romanée La Romanée  
Grands Echezeaux Le Corton Pinot noir  
Clos Premier Cru **Morey-St-Denis**

**The Spirit of Burgundy:**

Das Appellationssystem der Bourgogne: für viele immer noch ein Buch mit sieben Siegeln ...

Doch das muss nicht sein!

Kolarik & Leeb-Weinexperte und Sommelier-Ausbildner Thomas Breitwieser und Master Sommelier Frank Kämmer geben Einblick in eines der großen Mysterien der Weinwelt:

Die großen Lagenweine der Côte de Beaune und der Côte de Nuits.



Frank Kämmer



Thomas Breitwieser

**6. November, HotelDesign Werkstatt Salzburg**

Beginn: **15.00 Uhr**

Gusswerk Objekt 6c, Söllheimer Straße 16, A-5020 Salzburg

Anmeldung bei: [thomas.breitwieser@kolarik-leebe.at](mailto:thomas.breitwieser@kolarik-leebe.at)

**7. November, Grand Hotel Wien**

Beginn: **10.00, 13.00 & 17.00 Uhr**

Saloon 10, Kärntner Ring 9, 1010 Wien

Anmeldung bei: [benjamin.mayr@delfabro.at](mailto:benjamin.mayr@delfabro.at)

Teilnahme nur bei Voranmeldung möglich!



**EXTREMEWEINE**

**verkosten!**

Wie schmeckt eigentlich Wein aus der Amphore, Weißwein mit langer Maischegärung oder Vin Jaune? Auf jeden Fall extrem. Extrem gut oder gar nicht? Wie diese Weine Ihnen schmecken, können Sie nur selbst herausfinden. Sie haben die Möglichkeit, alle „extremen Weine“ dieser Ausgabe mit Florian Ehn, Università delle Scienze Gastronomiche in Alba zu verkosten.

**21. November, 12.00–17.00 Uhr,**

**Del Fabro, Nordwestbahnstraße 10, 1200 Wien**

Um Anmeldung wird gebeten unter: [benjamin.mayr@delfabro.at](mailto:benjamin.mayr@delfabro.at)

Wir halten die **Wiener Weinkultur** aufrecht!



**Junger Wiener 2012 verkosten!**

Kultiviert für Kultivierte: der frische, fruchtige Wiener Jungwein, Jahr für Jahr Vorbote des neuen Jahrgangs in der Stadt. Der 2012er präsentiert sich spritzig und charmant. Er ist der urbane Typ unter den Wiener Weinen: leicht und duftig und natürlich am besten jung zu genießen. Ein herbstliches Trinkvergnügen, das die unterschiedlichsten Menschen zusammenbringt!

**Fachpublikumsverkostung am 8. November, 15.00–17.00 Uhr,**

**Raiffeisen Forum, F.-W.-Raiffeisen-Platz 1, 1020 Wien**

Um Anmeldung wird gebeten unter: [getraenke@delfabro.at](mailto:getraenke@delfabro.at)



Der  
1. Gang steht  
fest!

**CAMPARI**

www.facebook.com/campariaustria  
Enjoy responsibly.

MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE

SCARLETT JOHANSSON, MAISON MOËT & CHANDON, ÉPERNAV FRANCE

ERWECKE DEN  
007<sup>™</sup> IN DIR

COKE ZERO SETZT  
AUF JAMES BOND  
UM EINEN MEHRWERT  
ZU BIETEN

WEITERE INFOS AUF WWW.COKEZERO.AT/GASTRO

Preise siehe Abhol- bzw. Zustellaktion

# Neu im Sortiment

Kosten Sie sich mit Del Fabro Spirituosenberater Rafael Topf durch die spannendsten Neuheiten.

**22,20 (26,64)**  
FI 0,7 l  
**WILD TURKEY  
American Honey 35,5%**  
Trendiger Whisky-Likör auf der Basis von Wild Turkey Bourbon. Mild und intensiv zugleich, kräftige Honigsüße bei entsprechender Textur. Vanille und weihnachtliche Gewürze sind erkennbar und bleiben im langen Abgang erhalten. Ein interessanter Mix-Partner.

**20,90 (25,88)**  
FI 0,7 l  
**XORIGUER  
Gin Mahon 38%**  
Spanien – Europas Gin-Nation Nummer eins – genauer gesagt Menorca, bringt diesen exquisiten Gin ins Rennen. Der Familienbetrieb, der sich traditionellem Design verpflichtet fühlt, destilliert diesen Gin in Kupferbrennblasen. Intensiver Wacholder und vegetale Noten erfreuen den modernen

**2,99 (3,59)**  
Kt 12/0,275 l  
**ICE TROPEZ**  
Grégoire Chaix, Winzer und Besitzer der „Bar du Port“ in Saint-Tropez haben wir diesen fruchtig-leichten Drink zu verdanken. In der Designerflasche finden sich Roséwein, Nektarinblütenextrakt, Pfirsicharoma und Sodawasser. Cocktail, Aperitif und Longdrink zugleich.

**21,90 (26,28)**  
FI 0,7 l  
**COCCHI Americano  
Aperitif 16,5%**  
Wein-Aperitivo mit Potenzial zum Kultprodukt. Mit Soda und Orange-Twist ein anregender Starter; im Vesper-Cocktail der Spirituosegeheimtipp. Asti-Weine, Kräuter und Gewürze werden hier zur angenehm bitteren Wermutergänzung.

# In Bewegung für die Gastronomie



## Zustellaktion

gültig von 15.10 – 15.11.2012  
(kein weiterer Abzug möglich)

9,99  
(11,99)

Fl 0,75 l  
SCHLUMBERGER  
Privatkeller  
Merlot 2009



25,99  
(31,99)

Fl 1,5 l  
SCHLUMBERGER  
Magnum  
Privatkeller  
2008



84,99  
(101,99)

Fl 0,7 l  
Remy XO  
Gold Edition



0,99  
(1,28)

Kt 24/0,355  
CORONA Extra



19,99  
(23,99)

Fl 0,7 l  
HENDRICK'S  
Gin



13,69  
(16,49)

Fl 0,7 l  
JACK DANIELS  
Tennessee  
Whiskey Black  
Label



8,39  
(10,07)

Fl 0,7 l  
HAVANA CLUB  
Añejo 3 Años



8,90  
(10,68)

Fl 0,7 l  
FRANGELICO  
Haselnusslikör 20%

0,99  
(1,19)

Kt 6/1 l  
PAGO  
PET Ananas,  
Grapefruit



0,99  
(1,19)

Kt 6/1 l  
PAGO  
PET Apfel,  
Orange

1,89  
(2,27)

Kt 8/0,75 l  
CARPE DIEM  
Kombucha  
Classic,  
Granberry,  
Quitte



## 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

#### Wals

Bayernstraße 55, 5071 Wals-Siezenheim

T +43 (0)662 85 27 90

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

### Wieser, Kolarik & Leeb GmbH

#### Zell am See

Mittersiller Bundesstraße 350

5721 Piesendorf

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

**Hannes Lürzer:** T 0664 445 03 06