

DEL FABRO news



Glasweise Weine

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

3



Die Reifeprüfung

4-8



Abholaktionen Inside



Evolution des Weins



Österreich trinkt vor allem junge, oft zu junge Weine. Ganz Österreich? Bei Del Fabro finden Sie eine einzigartige Selektion perfekt gereifter Weine heimischer Herkunft – die Legenden leben!

„Gut, aber aus?“ Jeder Gastronom kennt das. Es gibt Weine, die schon in ihrer frühen Jugend viel Trinkspaß bereiten und die mit der Zeit immer weiter zulegen. Nur leider sind sie halt irgendwann ausgetrunken. Doch es gibt ein Wiedersehen – oder besser ein Wieder- und Neuschmecken! Die Del Fabro Weinprofis haben einen echten Schatz gehoben und aus 32 größeren Chargen österreichischer Weinlegenden in einer großen Verkostung die zwölf Allerbesten für Sie ausgewählt.

siehe S. 4-8

Liebe Kunden!

Im besten Alter. Jetzt ist wieder Jungweinzzeit, das freut viele Weinfreunde. Und diese jungen, unkomplizierten, leichten und primärfruchtigen „Traubensaftgetränke“ haben durchaus ihre Berechtigung, das zeigt schon deren Beliebtheit.

Der andere Pol der Weinwelt liegt wohl im Bereich der oft über Jahrzehnte gereiften großen Gewächse, die sich eben erst nach einer gewissen Zeit vollkommen erschließen. Jugendlich oder gereift, bei uns finden Liebhaber aller Stile die richtigen Weine. Sie können ja aus dem tiefsten und breitesten Sortiment Österreichs wählen.



Ihr

F. Fabro

Franz del Fabro

**Kein Wurm.
Kein Haken.
Einfach
günstig.**



9,29
(11,15)

0,7 l
OLMECA
Tequila
Añejo Gold

**NEU im
"OAKtober"**



8,29
(9,95)

0,7 l
BACARDI
Oakheart 35%

alle
Neuigkeiten
auf Seite

11

Aus dem Del Fabro Vollsortiment präsentieren wir diesmal:

WORLD of VODKA

Klare Sache – die Vielfalt des Vodka-Angebots bleibt unerschöpflich. Laufend drängen neue Variationen auf den Markt, die Absatz und Anhänger finden. Sowohl weltweite Konzerne als auch kleine Hersteller bereichern immer wieder aufs Neue die Auswahl bei einer der meistgetrunkenen Spirituose. Der allgemeine

Trend steht fest: Im Rampenlicht stehen Produkte mit Tradition und Charakter – das Premium-segment entwickelt sich am stärksten. Fachwissen über Rohstoffe und Herkunft ist wieder gefragt. Der Gast honoriert Beratung und ein spannendes Sortiment. Die

Welt des Vodka – oder besser „Die Vodka der Welt“ finden Sie bei Del Fabro, wo auch eine beachtliche Anzahl der „Klaren“ zum Verkosten bereit steht.

35,00 (42,00)
FI 0,7 l
VALT SINGLE MALT SCOTTISH VODKA
Schottland
GERSTE
Vodka aus Whisky. Die Ideen zweier Schotten auf Zechtour in New York.

16,20 (19,44)
FI 0,7 l
KETEL ONE
Niederlande
WEIZEN
Traditions-Vodka aus Schiedam. In der kupfernen Pot-Still – im „Ketel 1“ - destilliert.

34,90 (41,88)
FI 1 l
ZARSKAYA CZAR'S GOLDEN SNOW
Russland
WEIZEN
Aus Russlands großer „Ladoga“ Destillerie mit 24 Karat Blattgold.

59,30 (71,16)
FI 0,7 l
JEAN MARC XO
Frankreich
WEIZEN
Neunfach destilliert in französischen Alambic-Kupfer-Brennblasen. Koscher zertifiziert.

18,90 (22,68)
FI 0,7 l
PRAVDA
Polen
ROGGEN
Moderner Design-Vodka - fünfmal destilliert und mit Swarovski-Kristall geschmückt.

34,16 (40,99)
FI 0,7 l
SNOW QUEEN
Kasachstan
WEIZEN
Bioweizen, außergewöhnliches Design und Wasser vom Fuße des Himalayas.

44,50 (53,40)
FI 0,7 l
CRYSTAL HEAD
Kanada
GETREIDEMISCHUNG + MAIS
Filterter Premium-Vodka mit Ghostbusters-Star Dan Aykroyd als Testimonial.

28,00 (33,60)
FI 0,7 l
PURISTE PREMIUM NO 1
Österreich
WEIZEN
Alois Kracher und Leo Hillinger haben Österreichs Top-Vodka kreiert. Mit Hochquellwasser.

18,79 (22,55)
FI 0,7 l
AKVINTA
Kroatien
WEIZEN
Aus italienischem Bioweizen und kroatischem Felsquellwasser. Fünffach gefiltert: Kohle, Marmor, Silber, Gold, Platin.

14,70 (17,64)
FI 0,7 l
42 BELOW
Neuseeland
WEIZEN
42 Grad südlich des Äquators wird dieser weiche Vodka mit Tiefenwasser hergestellt.

14,90 (17,88)
FI 1 l
THREE SIXTY
Deutschland
WEIZEN
Handverlesenes Bio-getreide: Vierfach destilliert und durch Diamantstaub gefiltert. Süß und mild mit Sametikett.

34,10 (40,92)
FI 0,7 l
XELLENT
Schweiz
ROGGEN
Mehrere Ruhephasen und reines Gletscherwasser lassen diesen Vodka sogar ph-neutral werden.

Unser gesamtes Vodka-sortiment finden Sie auf www.delfabro.at



Glasweise Weine

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

Die wichtigsten Weine für die Gastronomie werden glasweise getrunken.

Testpaket "Glasweise Weine"

Alle sechs glasweisen Weine im Del Fabro-Testpaket erhalten Sie für sensationelle 19,90 (23,80)

(Pro Kunde nur ein Paket möglich!)



11+1

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



Deutsche Tugenden
KÜHN
Riesling trocken
2010

D Gelbe Kiwi, grüne Birnen, weißer Pfirsich
G Klare strahlende Frucht, elegant und frisch, tolles Säurespiel, etwas Weihrauch und Kaffee im Hintergrund, schmelzig und süffig, toller Trinkfluss

11+1

6,10 (7,32)
FI 0,75 l



Ein echter Wachauer
WESS
Grüner Veltliner
Wachauer
2010

D Sortentypisch würzig, zartes Pfefferl, Apfel- und Zitrusaromen
G Grüner Apfel, Grapefruit, Limette, erfrischende Säure, klassisches Mittelgewicht, mineralische Noten, ein echter Allrounder

11+1

6,73 (8,07)
0,75 l



Die Nr. 1 in Kroatien
ILOČKI PODRUMI
Graševina
Vrhunsko Vино
2009

D Einladend und vielschichtig, reife Birne und Quitte, Orangenesten
G Saftig und schmelzig, „Birkenkompott“, etwas Tropenfrucht wie Mango, kraftvoll, vollmundig, würzig, lang

11+1

6,99 (8,39)
FI 0,75 l



Tradition im 21. Jahrhundert
WACHTER-WIESLER
Blaufränkisch
Béla-Jóska
2008

D Ein dunkles Fruchtkörperl, Johannisbeer, Brombeer, etwas Likörkirsche, würzige Kräuternoten
G Viel Würze, Ribisel, Cranberries, zart nach Kakao, animierend und frisch bis in den langen Abgang

11+1

6,78 (8,15)
FI 0,75 l



Der typische Tattendorfer
SCHNEIDER
St. Laurent
2009

D Marzipan und Herzkirsch, im Hintergrund floral nach Veilchen
G Saftige Kirschen und Waldbeeren, etwas Blutorange, samtige Textur, „die Wildsaison kann kommen!“

11+1

5,55 (6,66)
FI 0,75 l

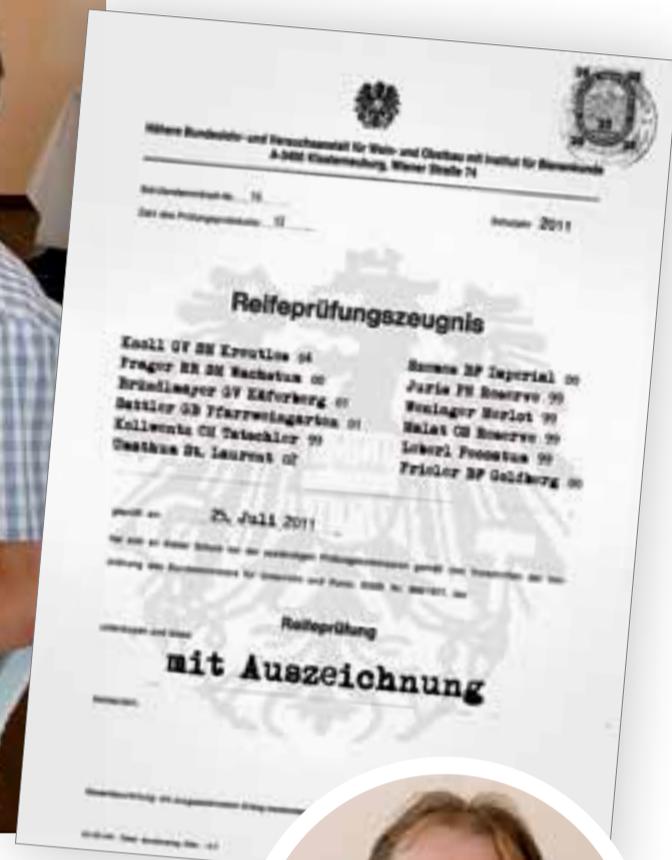


Ai suma, Piemonte!
BATASIOLO
Barbera d'Asti
2007

D Intensive dunkelfruchtige Aromen, etwas Leder und Zedernholz, rauchig und würzig
G Schwarzkirsch, Zwetschken, tiefe Würze, etwas Teer, dicht und kraftvoll, balancierte Säure, tolle Struktur und Länge



Geprüft und mit Auszeichnung bestanden



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

Die Reifeprüfung

Manche Weine sollen jung getrunken werden aber nur manche. Viele werden viel zu jung getrunken. Del Fabro bietet Ihnen jetzt geprüfte Weinraritäten mit perfekter Trinkreife an.

„Ein großer Wein ist schon groß, da ist er noch nicht einmal ein Wein.“ Dieser philosophische Satz von Gerald Malat beschreibt das Phänomen, dass bereits in den Trauben das volle Potential verborgen liegt. Diesen individuellen Charakter zum Vorschein zu bringen, ihm quasi „Geburtshilfe“ zu leisten, ist die Aufgabe des Winzers bzw. Kellermeisters. Jahrgang, Ertragsmenge, Mostgewicht, Lesezeitpunkt, Assemblage, Art und Dauer des Ausbaus und natürlich die Herkunft prägen jeden Wein für sein Leben. Wenn der Winzer die Anlagen und Bedürfnisse seiner Trauben richtig interpretiert, dann erst entsteht daraus ein Wein mit großer Zukunft.

Das Leben des Weins

Es ist eine Tatsache, dass perfekt gereifte Weine solchen jüngeren Datums vor allem kulinarisch meist vorzuziehen sind. Geschliffene Tannine, eingebundene Säure und eine harmonische Struktur bereiten den Gästen unvergessliche, unvergleichliche Geschmackserlebnisse – es ist

also kein Wunder, dass in den besten Restaurants der Welt besonderer Wert auf einen sorgsam gepflegten Weinkeller gelegt wird.

Ein auf Jahrzehnte geplanter Weinkeller ist jedoch für viele Restaurants schon wegen des Kapitalaufwands nur schwer zu realisieren und oft auch gar nicht sinnvoll. Ob ein Wein eine große Zukunft und ein langes Leben hat, hängt natürlich auch davon ab, wie er gelagert wird, also von den raumklimatischen Voraussetzungen. Auch die sind nicht so leicht zu finden oder herzustellen.

Dass diese Bedingungen für unsere Legenden des österreichischen Weins optimal waren, davon konnten wir uns selbst überzeugen an Ort und Stelle und durch zahlreiche Proben. Die Finalverkostung wurde im Restaurant Martin Stein, Wien 19., durchgeführt: 32 Weine wurden von 17 Weinprofis beschrieben und bewertet. Die „Glorreichen Zwölf“ stammen aus den Jahrgängen 1999, 2000, 2001, 2002 und 2004 – als Pendants finden Sie hier ebenfalls ihre „jüngeren Geschwister“, die aktuellen Jahrgänge der jeweiligen Weinlegenden.

Bemerkenswert ist sicher auch die verkaufsfreundliche Kalkulation: Die gereiften Weine liegen preislich nur um ca. 25–30% höher als die Jungen, das entspräche kaum dem Inflationsausgleich. Dennoch bin ich überzeugt,

dass in Zukunft die mittel- und langfristige Lagerung von wirklichen Spitzenweinen wie diesen, die mit der Reife zulegen, immer interessanter wird. Das haben ja schon ihre Vorgänger bewiesen: stilistische Kontinuität und Geschmack mit Charakter.

Raritäten Tastings Verkosten Sie diese 12 Raritäten.

**Bei Del Fabro
12. Oktober ab 12 Uhr**

Zur Verkostung stehen die gereiften Weine aus den folgenden Seiten.

U.A.w.G.: benjamin.mayr@delfabro.at

GAST MESSE in Salzburg

**5. – 9. November 2011
zwischen 9 – 18 Uhr**

**Kolarik & Leeb
Stand 1106 – Halle 10**

Raritäten Verkostung
auf der Gast in Salzburg.
Kolarik & Leeb
Stand 1106 - Halle 10

Lagerstand per/2.09.2011: 125 Flaschen

Kräuter und Kreutles



2004 + 2010

Knoll Grüner Veltliner Smaragd Kreutles

Jahrgang 2004

Im Duft wie in der Farbe jugendlich und frisch, burgundische Art, saftige Birne, etwas Kletzen und Orangenesten, nussig und würzig, Tabak und Rosmarin, gute Spannung und Balance, vollmundig und lang, gewinnt mit etwas Luft noch dazu.

Jahrgang 2010

Einladende Frische, vielschichtig und würzig-mineralisch, etwas weißer Pfeffer und Kräuteraromen, am Gaumen saftiges Kernobst, Grapefruit, ausgeprägte Kräuterwürze, prägnante Säure, tolle Struktur und Länge, würzig-mineralisch auch im langen Abgang.

„Eine Ikone wird ein Wein nicht nur wegen seiner Etikette, er muss über die Jahre bestehen.“

Del Fabro Weinexperte Gerhard Feldhofer

19,⁰⁰ (22,⁸⁰) 14,⁸⁴ (17,⁸¹)
0,75 l 0,75 l

Wachstums - Potenzial

Prager Riesling Smaragd Wachstum Bodenstein

Jahrgang 2000

Kandierte Marille, „Quittenkas“, etwas Nuss und Marzipan in der Nase wie am Gaumen, zartes Petrol, saftig und schmelzig, straffe Struktur, perfekt balancierte Säure, Kraft gepaart mit Eleganz, vielschichtiger mineralischer Abgang.

Jahrgang 2010

Hochfeine mineralische Noten schon im Duft, „Marillenfleck“, etwas Hard Spice wie Kümmel und Koriander, saftig und animierend, lebendige Säure, geradlinige Art, wieder straffe Mineralik bis in den langen Abgang.

„Wenn man Riesling immer nur jung trinkt, entgeht einem eine ganze Dimension des Weins.“

Del Fabro Weinexperte Manfred Nessler

Lagerstand per/2.09.2011: 74 Flaschen



2000 + 2010

24,²⁶ (29,¹¹) 31,⁵⁰ (37,⁸⁰)
0,75 l 0,75 l

Lagerstand per/2.09.2011: 228 Flaschen

Ein toller Käfer(berg)



2001 + 2009

Bründlmayer Grüner Veltliner Käferberg

Jahrgang 2001

Birne, Ringlotte und gelbe Tropenfrucht im Duft wie im Geschmack, etwas Nougat und Kaffee, finessenreich, lebendige Säure, würzig nach Chili und Tabak, „zeitlos“, „wirkt jugendlich“, „voll da“, mineralischer Zug nach hinten.

Jahrgang 2009

Heller Nougat, Pfirsich, Lychee, etwas Kokos, würzig nach Pfeffer und Nelken, am Gaumen saftige Tropenfrucht, dicht, extraktreich, kompakte Struktur, „aus einem Guss“, „großer Stoff“.

„Als Steirer in Wien lernte ich die Facetten und das Potential des Grünen Veltliners erst richtig kennen. Der Käferberg 2001 ist fast so etwas wie ein Botschafter Österreichs.“

Sommelier Martin Kern / Park Hotel Weggis, Vierwaldstättersee Schweiz

27,⁷⁷ (33,³²) 22,⁶⁴ (27,¹⁷)
0,75 l 0,75 l

Raritäten Verkostung
auf der Gast in Salzburg.
Kolarik & Leeb
Stand 1106 - Halle 10



Lagerstand
per 12.09.2011:
94 Flaschen

Kult des kleinen Holzes



2001 + 2008

Sattlerhof Grauburgunder Pfarrweingarten

Jahrgang 2001

Intensiv selchig-rauchig, „Bergsalami“, Birnenfrucht, Ananas, Vanille, präsenes Toasting auch am Gaumen, fruchtsüß, nussig, dahinter gute Frische, ausgeprägte Würze, dicht, komplex, sehr individuell.

Jahrgang 2008

Milchkaramell, Vanille, Bienenwachs, „Birne Helene“, kräftiges, gut eingebundenes Toasting, fast salzige mineralische Noten im Hintergrund, vollmundig, internationales Feeling mit Stil und Handschrift.

„Ein kräftiger Wein mit viel Extrakt verträgt schon ordentlich Holz. Geduld wird da erst nach Jahren richtig belohnt.“

Sommelier Danny Rossow / St. Peter Stiftskeller, Salzburg



21,⁰⁰ (25,²⁰) 17,⁸⁶ (21,⁴³)
0,75 l 0,75 l

Ten Years After

Kollwentz Chardonnay Tatschler

Jahrgang 1999

Etwas Fenchel und Efeu, Orange und Marille, Mango und Lychee im Duft wie im Geschmack, perfekt integrierte Röstaromen, feine Vanille, cremig und schmelzig, elegant und harmonisch, ausgesprochen lebendig und präzise.

Jahrgang 2009

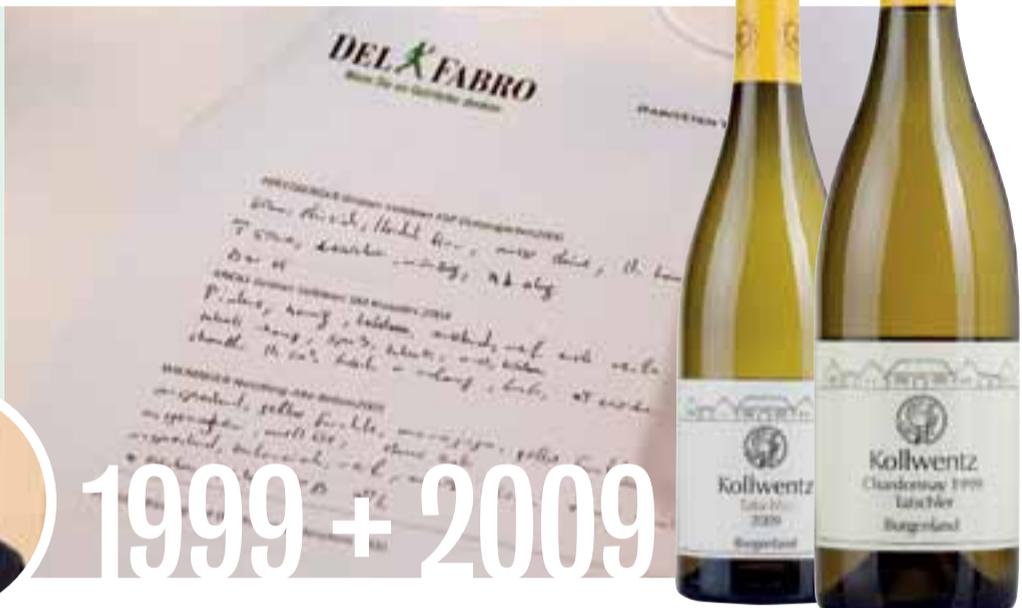
Walnusskrokant, „Bauernbrot“, würzig nach Fenchel und Anis, gelbe Zwetschken und Bitterorangen, etwas Brioche und Birne, harmonisch und vielschichtig, ist noch jugendlich, lebendige Mineralik im langen Hall.

„Großer Chardonnay braucht Herkunft. Die Lage Tatschler ist der klassische österreichische, Grand Cru.“

Gastronom Andreas Böhm / Palmenhaus



1999 + 2009



Lagerstand
per 12.09.2011:
169 Flaschen

30,⁵⁰ (36,⁶⁰) 38,⁰⁰ (45,⁶⁰)
0,75 l 0,75 l



Lagerstand
per 12.09.2011:
138 Flaschen

Zeitloser Klassiker



2002 + 2009

Umathum St. Laurent

Jahrgang 2002

Sortentypische rotfruchtige Aromen, Ribisel und Herzkirsch in der Nase wie am Gaumen, Cranberries und etwas Milkschokolade, tolle Balance und Struktur, Finesse und Eleganz, beeindruckende Frische.

Jahrgang 2009

Traubenkirsch, Weichsel, Ribisel, zart nach Veilchen, etwas Leder, lebendig und animierend, knackige Frische, fruchtbetont, noch recht jugendliche Art, samtige Tannine, gute Struktur, braucht Zeit und Luft.

„Als passionierter Jäger sage ich: Es gibt nichts Besseres zu Gansl oder Ente als perfekt gereiften St. Laurent.“

Del Fabro Weinexperte Rainer Stubits



12,⁰⁰ (14,⁴⁰) 7,⁹⁴ (9,⁵⁰)
0,75 l 0,75 l

Lagerstand per 12.09.2011: 326 Flaschen

Imperiale Tradition

2000 + 2007

Raritäten Verkostung auf der Gast in Salzburg. Kolarik & Leeb Stand 1106 - Halle 10

Szemes Blaufränkisch Imperial

Jahrgang 2000

Cassis, Heidelbeeren und Brombeeren vielschichtig unterlegt, etwas Teer und Kräuter, am Gaumen saftig und dunkelbeerig, Blutorangen, bissl Oliven und Pfeffer, kompakt und kraftvoll, klassischer Stil.

Jahrgang 2007

Zart rauchig und selchig, Kirschen, Brombeeren, Minze, Vanille, am Gaumen sehr saftig und ausgewogen, dicht, kräftig, gute Trinkreife, abgerundete Tannine, erinnert an traditionelle Bordeaux.

„Mit der Stilistik eines Cru Classé überzeugt dieser Blaufränkisch. Weichsel und ätherische Noten, kernig, strukturiert, geil!“

Del Fabro Weinexperte Benjamin Mayr

21,⁰⁰ (25,²⁰) 13,²¹ (15,⁸⁵)
0,75 l 0,75 l

Prof. Dr. Burgunder

Juris Pinot Noir Reserve

Jahrgang 1999

Kirschen, Zwetschken und Ribisel, „Karottenkuchen“, sortentypische Wald-aromen, am Gaumen reife Frucht, fruchtsüß mit erdiger Würze, finessenreich, dicht, vollmundig, mürbe Tannine, großer reifer Burgunder.

Jahrgang 2007

Himbeeren, Cranberries, frische Zwetschken, Blutorangen, sehr würzig, Thymian und Minze, „Kräuterfocaccia“, dicht und saftig, finessenreich und vielschichtig, erdig-mineralische Noten am Gaumen und im Hall.

„Die Familie Stiegelmar hat viele Jahrzehnte Erfahrung mit Pinot noir. Das merkt man.“

Sommelier Steve Breitzke / Restaurant Le Loft

Lagerstand per 12.09.2011: 336 Flaschen

1999 + 2007

18,⁸⁷ (22,⁶⁴) 27,⁰⁰ (32,⁴⁰)
0,75 l 0,75 l

Lagerstand per 12.09.2011: 195 Flaschen

Konzentrierte Dunkelfrucht

1999 + 2007

Weningen Merlot

Jahrgang 1999

Brombeeren, Holler, Dörrzwetschken, würzig nach rotem Pfeffer und Küchenkräutern, etwas Eukalyptus, zarte animalische Noten, saftig und rund, lebendige Säure, reife Tannine, vollmundig und lang anhaltend.

Jahrgang 2007

Brombeeren, Zimt, Gewürznelken, etwas Bitterschokolade in der Nase wie am Gaumen, wieder sehr dunkelbeerig mit Anklängen von Orangen, jugendliche Tannine, gute Säure, dicht und kompakt.

„Zwei begeisternde Weine, die beide in den nächsten Jahren weiterhin zulegen werden. Merlot at it's best!“

Weinexperte Thomas Breitwieser / Kolarik & Leeb

27,⁰⁰ (32,⁴⁰) 20,⁰⁰ (24,⁰⁰)
0,75 l 0,75 l

Lagerstand per 12.09.2011: 398 Flaschen

The Life of Cabernet

1999 + 2008

Raritäten Verkostung auf der Gast in Salzburg. Kolarik & Leeb Stand 1106 - Halle 10

Malat Cabernet Sauvignon Reserve

Jahrgang 1999

Klassische „Bordeaux-Nase“, viel Cassis, etwas Minze und Paprika, etwas Schwarztee und Goudron, „vital“, auch am Gaumen jugendliche Frische, viel Spannung, vielschichtig, griffige Tannine, tolles Frucht-Säure-Spiel, kann noch einige Jahre weiter reifen.

Jahrgang 2008

Intensive dunkelfruchtige Aromen wie Brombeeren, Cassis und frische Zwetschen im Duft wie im Geschmack, saftig und vollmundig, perfekt balancierte Röstaromen, etwas dunkle Schokolade und Weichsel, elegante Struktur, mit etwas Luft bereits viel Trinkvergnügen, Potential für viele Jahre.

„Es ist schön zu sehen, wie sich der '99er' entwickelt. Ich durfte ihn bisher viermal verkosten. Er war noch nie besser!“

Weinexperte Bernd Demmerer / Kolarik & Leeb



30,⁰⁰ (36,⁰⁰) 22,⁸⁰ (27,³⁶)
0,75 l 0,75 l

Großer Wein, keine Sünde

Leberl Peccatum

Jahrgang 1999

Weichseln, Brombeeren, Johannisbeeren, dunkle Schokolade, Rosinen, etwas Minze, Basilikum, Pfefferoni, integrierte Röstaromen, guter Säurebogen, frisch und elegant, mürbe Frucht, elegant und balanciert bis ins lange Finish.

Jahrgang 2007

Cassis, Brombeeren, Maulbeeren, etwas Leder und Zeder, extrem dicht und schwarzfruchtig, beeindruckende Fülle, dabei kühl und vornehm, tolle Struktur, sehr frisch und lebendig, ein Wein mit großer Zukunft.

„Unsere Väter hätten das Ausdünnen der Reben und die extreme Ertragsreduktion als Sünde - Peccatum - betrachtet. Doch so großartige, ja monumentale Weine können keine Sünde sein.“

Del Fabro Weinexperte Christoph Hess

1999 + 2007

Lagerstand per 12.09.2011: 239 Flaschen

17,⁷⁶ (21,³¹) 24,⁰⁰ (28,⁸⁰)
0,75 l 0,75 l



Lagerstand per 12.09.2011: 249 Flaschen

Die Goldberg-Variationen

2000 + 2007

Prieler Blaufränkisch Goldberg

Jahrgang 2000

Heidelbeeren, Preiselbeeren, Cassis, Kaffee, Vanille, Thymian, etwas Leder, viel Kraft und Druck, lebendig und finessenreich, elegante Fruchtsüße, charaktervolle Mineralik bis in den enorm langen Abgang, wirkt noch immer jugendlich.

Jahrgang 2007

Heidelbeeren, Preiselbeeren, Weichseln, schwarze Oliven, vielschichtige mineralische Noten bereits im Duft, pfeffrige Würze, Nusskrokant und Kaffee, fleischig und dicht, engmaschige Struktur, seidige Tannine, monumental und zugleich hoch elegant.

„Da würde ich im Vergleich so manchen Bordeaux ums mehrfache Geld einfach stehen lassen.“

Gastronom Leo Doppler / Theatercafé und Restaurant Hansen



66,⁰⁰ (79,²⁰) 40,⁵⁰ (48,⁶⁰)
0,75 l 0,75 l

RÜCKBLICK: Urlaub im Glas



Malvazija, Grasevina, Plavac mali: Bei den großen Drei aus Kroatien kommt Urlaubsstimmung auf!

Unser südliches Nachbarland hat viel mehr zu bieten als Strand und Meer – nämlich diese eigenständigen, charaktervollen Rebsorten. Die Weine, die heute daraus entstehen, begeistern auch österreichische Weinfreunde in zunehmendem Maß.

Zum Del Fabro-Tasting nach dem Motto

„Urlaub im Glas“ im Wiener Motto am Fluss kamen über 200 Fachbesucher, die sich davon überzeugten, dass auch Weine internationaler Rebsorten aus Kroatien wie Riesling, Pinot noir, Cabernet oder Merlot zur Weltspitze gezählt werden müssen.

Die besten Weine aus Kroatien gibt es bei uns. Urlaubsfeeling im Rückblick finden Sie unter www.delfabro.at



Del Fabro Tasting WHISKY-TASTING für die Gastronomie



Around the World in one Flight – Samuel Schwalb (Diageo Austria Reserve Brands) und Rafael Topf (Del Fabro Spirituosenberatung) begleiten Sie durch die Whisky-Welt. So manches Mysterium wird dabei aufgeklärt, etwa warum amerikanischer Whiskey so süßlich ist, aber Jack Daniels kein Bourbon, was von den „Japanern“ zu halten ist oder was einen waschechten Canadian auszeichnet. Im Mittelpunkt stehen außergewöhnliche Whiskies aus drei Kontinenten.

Dienstag, 15. November 2011, 15–18 Uhr.
Hotel Intercontinental, Johannesgasse 28, 1030 Wien

ACHTUNG – begrenzte Teilnehmerzahl – Teilnahme nur nach Voranmeldung möglich rafael.topf@delfabro.at

Del Fabro Tasting ALLES GUTE ZUM 25ER!



Eine Wein-Legende feiert Geburtstag. 1986 vinifizierte das Schlossweingut Malteser Ritterorden erstmals die „Kommende Mailberg“ und setzte damit neue Maßstäbe: Es war die erste Cabernet-Merlot-Cuvée Österreichs, nach bordelaiser Vorbild im kleinen Holz ausgebaut.

Wie alle großen Weine dieses Stils wird die Kommende Mailberg nur in außergewöhnlichen Jahren abgefüllt. Friedrich Wimmer (Lenz Moser) und Norbert Gutmayer (Kellermeister Malteser Ritterorden) präsentieren die großartigen Jahrgänge 1986, 1988, 1989, 1990, 1992, 1993, 1994, 1999, 2000, 2002, 2003, 2004, 2005 und 2006 in einer Vertikalverkostung.

Mittwoch, 19. Oktober 2011, 15–18 Uhr.
Restaurant Kontrapunkt, Windmühlgasse 20/52, 1060 Wien.

Die Verkostung ist für Del Fabro-Kunden gratis.

U. A. w. G.: benjamin.mayr@delfabro.at

Del Fabro Tasting LEITHABERG DAC KALENDER Weine für alle Jahreszeiten

Dieser Ausgabe von Del Fabro News liegt der Kulinarische Kalender „Herbst am Leithaberg“ bei: Ihr praktischer Begleiter durch das Hügelland am Neusiedler See, das durch seine eleganten, mineralischen Reserven in Weiß und Rot glänzt. Neben wertvollen Details über das Gebiet und seine herkunftsgeschützten Weine finden Sie darin auch tolle Rezepte für Neusiedlersee-Zander, Rehfilet und natürlich ein klassisches pannonisches Gansl.

Zu diesen saisonalen Speisen perfekt passende Weine der Leithaberg DAC Winzer können Sie im Herbst täglich bei Del Fabro verkosten.





DIE SPECIAL EDITIONS VON RED BULL.

NEU

DER GESCHMACK VON CRANBERRY, HEIDELBEERE ODER LIMETTE. DIE WIRKUNG VON RED BULL.

NEU

Schlumberger
ROSÉ
Secco

FRUCHTIG-FRISCH UND SINNLICH-JUNG.

www.schlumberger.at

Pflück' Dir
puren
Genuss.

BLACK
Sparkling & Intense Ice Tea
CITRUS CHARGE

RAUCH

Preise siehe Abhol- bzw. Zustellaktion



1,54 (1,95)
Kt 12/0,75 l
EVIAN PURE



1,00 (1,20)
Kt 20/0,33 l
EVIAN PURE

Fünfzehn Jahre dauert die Reise, bis die Schneeflocke aus den Gipfeln der französischen Alpen durch zahlreiche natürliche Schichten der Filterung in die Flasche kommt. Rein und klar — ab sofort in der neuen Design-Flasche.

32,90 (39,48)
Fl 0,7 l

WALDVIERTLER
Whisky J.H. Original Rye 41%

Das Beste aus sechs Teilen Roggen und vier Teilen Gerstenmalz reift in Manhartsberger Sommereiche zum ersten Waldviertler Roggenwhisky. Vanille und Brotnoten sowie kräftige Würze erwarten den Kenner.



31,90 (38,28)
Fl 0,7 l

CITADELLE
Reserve Gin 44%

Französischer Gin — 19 Botanicals und rund ein halbes Jahr Fassreifung geben ihm seine außergewöhnliche Farbe und seine weichen Aromen. Zitrus, Anis, Vanille — elegant und komplex zugleich.



48,29 (57,95)
Fl 0,7 l

CASA NOBLE
Blanco (Crystal) 40%

Würzig und intensiv behauptet sich dieser Jung-Tequila mit vollem Körper. Dreifach destilliert, rein aus Agaven im handgefertigten Glas-Dekanter. Paprika, Pfeffer und Kräuter umgarnen die süßen Agavenaromen.



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

HAYMAN'S
Sloe Gin 26%

Traditioneller englischer Likör aus Schlehen und Gin. Nach dem ersten Frost geerntet werden die Früchte mit dem Alkohol und Zucker mazeriert. Rubinrot mit Fruchtsüße und Bitternote. Fizz it!



Neu im Sortiment...

... und im Del Fabro Verkostraum. Alle neuen Spirituosen stehen für Sie in unserer erweiterten Spezialitätenecke zur Verkostung bereit!

28,28 (33,94)
Fl 0,7 l

ABUELO
12Y 40%

Newcomer aus Panama. Nach zwölf Jahren in Ex-Bourbon-Fässern ist er der älteste Rum der Destillerie. Karamell und Vanille, zarte Röstaromen und fruchtige Süße zeichnen diesen leichten Rum aus.



30,60 (36,72)
Fl 0,7 l

CLEMENT
Rhum Canne Bleue
2010 50%

Weißer Rhum Agricole mit viel Kraft und Finesse. Aus dem Saft des „blauen“ Zuckerrohrs hergestellt entwickelt der junge Hochprozentler Aromen von reifen Bananen und anderen exotischen Früchten.



28,60 (34,72)
Fl 0,7 l

SINGLETON of Dufftown
12Y 40% Speyside

Leichtfüßig und gefällig — der optimale Einstieg für eine Reise durch die Region um den River Spey. Malzig mit reifen Früchten und nussigen Röstaromen. Slainte!



13,89 (16,67)
Fl 0,7 l

OLMECA
Fusion Tequila/Hibiskus 20%

Hibiskus-Extrakt und Olmeca-Tequila vermählen sich zu einem jugendlichen Likör. Süß-saure Nuancen und blumige Fruchtaromen machen ihn zu einer spannenden Cocktailzutat. Lady-like.



8,29 (9,95)
Fl 0,7 l

BACARDI
Oakheart 35%

Auf der Jagd nach Piraten: Gewürzrum-Spirituose aus Bacardi Superior und Gold. Verfeinert mit Ahorn, Zimt, Honig, Vanille, Muskat und Karamell. Duftig nach Veilchen und Flieder mit süßen Holznoten.



In Bewegung für die Gastronomie



Zustellaktion

gültig von 23.9. – 31.10.2011 (kein weiterer Abzug möglich)

	23,49 (28,19)	Fl 0,75 l POL ROGER Brut Reserve		8,39 (10,07)	Fl 0,75 l SCHLUMBERGER Sparkling Jahrgangssekt 2008		8,49 (10,19)	Fl 0,75 l SCHLUMBERGER Secco Rose		8,89 (10,67)	Fl 0,7 l ABSOLUT Vodka		3,20 (3,84)	Fl 0,75 l KATTUS Prosecco DOC Spumante Gianni		11,79 (14,15)	Fl 1 l RAMAZZOTTI		9,29 (11,15)	Fl 0,7 l JOHNNIE WALKER Red Label
--	-------------------------	--	---	------------------------	---	---	------------------------	---	--	------------------------	------------------------------	---	-----------------------	--	---	-------------------------	----------------------	---	------------------------	--

	33,90 (40,69)	4 FL. APEROL 1L + 2 FL. CINZANO PROSECCO 0,75L GRATIS		0,39 (0,47)	0,33 l x 24 COCA COLA 5 Kisten Coca Cola + 1 Kiste Retro gratis		0,48 (0,58)	0,2 l x 24 PAGO diverse Sorten		0,25 (0,30)	0,33 l x 24 VÖSLAUER Prickelnd, Mild, Ohne		0,45 (0,54)	0,75 l x 24 VÖSLAUER Prickelnd, Mild, Ohne
--	-------------------------	--	---	-----------------------	---	---	-----------------------	---	---	-----------------------	---	---	-----------------------	---

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