

# DEL FABRO news



## Glasweise Weine

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

3



## Das Prinzip Herkunft

Weinkarte 2.0

4-13



## Abholaktionen Inside



# Zukunft der Weinkarte



Mehr als nur Dekor: Sommeliere Julia Pahle, Restaurant décor im Augarten

Gebietstypische Weine aus Österreich mit Ursprungsgarantie gibt es jetzt seit zehn Jahren: Das Weinviertel machte mit dem Jahrgang 2002 den Anfang. Acht von 16 Weinbaugebieten führen heute bereits das Kürzel DAC hinter ihrem Namen – was das für Ihre Weinkarte bedeutet, lesen Sie hier.

Del Fabro hat die Fakten und die besten Weine mit kontrollierter Herkunftsbezeichnung. Denn darum geht es, wenn von diesem Kürzel **DAC – Districtus Austriae Controllatus** – die Rede ist. Und nur darum: Aus der Mitte kommt ja bekanntlich die Kraft, dementsprechend sind es die Weinprofis aus den Gebieten selbst, aus Winzerschaft und Weinhandel, die für ihr Gebiet die Rahmenbedingungen definieren: Was macht einen gebietstypischen Wein überhaupt aus?

Man kann es nicht oft genug betonen: Es gibt keinen einzigen Wein, der DAC heißt. Doch gibt es den Weinviertel, Kamptal, Kremstal, Traisental, Leithaberg, Mittelburgenland, Eisenberg und seit Kurzem auch den Neusiedlersee DAC - lesen Sie mehr in dieser Ausgabe.

Siehe S. 4-13

## Liebe Kunden!

**Am Puls der Zeit.** Vor vier Jahren erschien das erste Del Fabro Special zum Thema Herkunftsweine aus Österreich. Damit waren wir unserer Zeit voraus. Rund um das Thema DAC-Status gibt es nach wie vor Kontroversen, von denen viele auf Missverständnissen und mangelnden Informationen beruhen. Um

dem abzuwehren, finden Sie in dieser Ausgabe ein „Update: Herkunftsweine DAC 2.0.“

Auch in Sachen Spirituosen gibt es viel Neues zu berichten: Bei Del Fabro erhalten Sie nicht nur über 100 verschiedene Ginsorten, zehn Tonic Waters und individuelle Fachberatung – Sie sind immer zu Verkostungen in der Nordwestbahnstraße oder bei den Del Fabro-Tastings willkommen.

Ihr

Franz del Fabro

## DIE günstige Alternative.



1,99  
(2,39)

Fl 0,7 l  
JOHN'S Lime  
Natural Cordial

Kennenlernaktion

## All inclusive



0,85  
(1,02)

Kt 24/0,25 l  
ALL I NEED

alle  
Neuigkeiten  
auf Seite **19**

# Aus dem Del Fabro Vollsortiment präsentieren wir diesmal: Ex pluribus unum

Aus vielen eines. Dieser Spruch beschreibt das Wesen des Gins am besten. Was vor Jahrhunderten in den Niederlanden zu medizinischen Zwecken begann, wanderte während der Epochen nach England, um in London in den 1740ern seinen Höhepunkt zu erleben.

Noch heute ist der „London Dry Gin“ eine internationale Qualitätsbezeichnung - weder Zucker noch weitere Aromen dürfen hier nach der Destillation zugesetzt werden. Hergestellt wird des Tonics liebster Begleiter aus reinem Trinkalkohol - zumeist ein Destillat aus Getreide, in dem „Botanicals“ - Kräuter, Früchte und Gewürze, mazeriert und im Anschluss destilliert werden.

Auch die Extraktion der Aromen durch bedampfen der Geschmacksbringer erfreut sich großer Beliebtheit - in der „Carterhead-Still“ entstehen oft leichte und florale Gins. Der Trend rund um den wacholderlastigen Liebling vieler Barkeeper hat uns in den vergangenen Jahren eine Vielzahl moderner Aromenprofile beschert.

## Classic Dry Gins



17,50 (21,00)  
FI 0,7 l  
BOMBAY 1761  
London Dry Gin 43%

Ein Vorfahren des allseits bekannten Saphire. Der Klassische im Gin & Tonic.



29,50 (35,40)  
FI 0,7 l  
SIPSMITH  
London Dry Gin 41,6%

Zitrus und Wacholder überwiegen bei diesem Small-Batch Gin aus London



34,90 (41,88)  
FI 0,7 l  
BERRY BROS & RUDD No. 3  
London Dry Gin 46%

Facettenreicher Newcomer aus einem der größten Weinhandelshäuser Londons.



27,59 (33,11)  
FI 0,7 l  
BLACKWOOD'S  
Vintage Dry Gin 60 %

Auf den Shetland-Inseln wächst der Wacholder für dieses Jahrgangs-Gin-Elixier.



von Rafael Topf  
rafael.topf@delfabro.at

## New Western Gins



29,99 (35,99)  
FI 0,7 l  
VIR-GIN Gughof 43%

Salzburgs vielprämiertes Brenner setzt auf Zitronengras und Granatapfel.



33,20 (39,84)  
FI 0,5 l  
MONKEY 47  
Schwarzwald Dry Gin

Bayerns Beitrag zur modernen Gin-Vielfalt: 47 Zutaten mit dominanter Beerennote.



39,90 (47,88)  
FI 0,7 l  
GIN MARE 42,7%

Der würzige Spanier mischt die Szene mit mediterranen Kräutern und Olivenaroma auf.



25,39 (30,47)  
FI 0,7 l  
HENDRICK'S Gin  
44,0%

Fast schon ein Klassiker: Schottlands Gin-Export mit Aromen von Gurken und Rosenblüten.

Erstfotos AP © söhne & partner, Fotograf: Severin Wurnig

## Del Fabro-Tasting

3. Juli 2012 im  
Del Fabro Verkostraum.  
14:00 - 17:00 Uhr

We don't like Tea. We like Gin.



# 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 21,90 (26,29)

(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  
7,22 (8,66)  
FI 0,75 l

Von und auf den Terrassen  
MOSEER SEPP  
Kremstal DAC  
Riesling Terrassen 2011

Etwas Baguette, Ringlotten, Zwetschken und roter Apfel in der Nase wie am Gaumen, animierende Steinfrucht, erfrischende Säure, harmonisch und süffig, fein-würzig bis ins lange Finish.



11+1 GRATIS  
7,60 (9,12)  
FI 0,75 l

Frucht vom Schiefer  
WOHLMUTH  
Gelber Muskateller  
Steinriegel 2011

Aromatisch und würzig im Duft, etwas Mandel, saftige Blutorangen und Ananas in der Nase wie am Gaumen, frisch und süffig, straffes mineralisches Rückgrat, charaktervoll und lang, macht Lust auf das nächste Glas.



11+1 GRATIS  
10,05 (12,06)  
FI 0,75 l

Grünes Haus!  
ROTES HAUS  
Grüner Veltliner  
2011

Vielschichtig und cremig, vollreife Frucht wie Birne, Mango und Maracuja, auch etwas Zitruszesten im Duft wie im Geschmack, vollmundig und dicht, frische Säure, saftig und stoffig, feine Würze im Hintergrund bis in den enorm langen Abgang.



11+1 GRATIS  
6,60 (7,92)  
FI 0,75 l

Côte d'Or ganz nah  
FREIGUT THALLERN  
Pinot noir  
Selektion 2010

Erdbeeren, Kirschen und Preiselbeeren, etwas Unterholz und Schnittpilze im sortentypischen Duft, am Gaumen saftig und stoffig, engmaschige Tannine, lebendige Mineralik, großer Burgunder.



11+1 GRATIS  
8,88 (10,66)  
FI 0,75 l

Mister Laurent  
JURIS  
St. Laurent Selection  
2009

Schwarzkirch und Weichsel, etwas Nougat und erdig-würzige Aromen in der Nase wie am Gaumen, saftige dunkelbeerige Frucht, elegant und harmonisch, lebendige Säure, vielschichtig, animierend, lang anhaltend.



11+1 GRATIS  
7,52 (9,02)  
FI 0,75 l

Hoch dem Berg!  
WELLANSCHITZ  
Mittelburgenland DAC  
Blaufränkisch Hochberg  
2010

Einladend und cremig, etwas Milchkaffee, Cranberries, Weichseln und Ribiseln in der Nase wie am Gaumen, tolles Mundgefühl, „ein Gaumenschmeichler“, Blaufränkisch-Drinkvergnügen auf höchstem Niveau.

# Die österreichische Weinkarte 2.0



von Josef M. Schuster  
josef.m.schuster@delfabro.at

## Das Prinzip Herkunft

Die besten Karten für unsere Kunden: Statt Trends hinterher zu laufen, haben die Del Fabro-Weinspezialisten immer Aug' und Ohr auf aktuelle, gastronomierelevante Themen. Die mittlerweile acht Herkunftswine Österreichs mit dem Kürzel DAC machen es sinnvoll, eine neue Ordnung in die Weinkarten zu bringen.

Herkunft zählt. Das gilt vor allem für den Wein. Ein beliebiger Grüner Veltliner könnte auch aus Tschechien, Neuseeland oder vielleicht sogar aus Südschweden kommen – ein Weinviertel DAC, Kremstal DAC oder Kamptal DAC nur aus seinem bestimmten Herkunftsgebiet.

Die Fokussierung auf eine prägende Leitsorte wurde etwas später auch zentraler Inhalt der gesetzlichen Grundlage für den ersten Herkunftswine Österreichs, den Weinviertel DAC. Das war ein erster Schritt für das Weinviertel – und ein großer Sprung für den österreichischen Wein.

Der Sinn jedes AOC, DOC oder DAC ist immer das Herausarbeiten von gebietstypischen Weinstilen. Es ist deshalb auch nicht in Stein gemeißelt, dass sich ein DAC-Gebiet auf eine Sorte zu konzentrieren habe. Vielmehr geht es darum, jenen Wein oder Weinstil zu definieren, der das Gebiet so gut repräsentiert, dass er dessen Namen tragen soll.

Genauso übrigens, wie das bei Chianti oder Rioja, Chablis oder Sancerre der Fall ist. Die ja übrigens auch nicht alle gleich schmecken, aber doch alle einem gebietstypischen Stil entsprechen. Und aus gutem Grund, denn wie gesagt: diese Appellationen – gewissermaßen Marken – wären sonst auch nur Sangiovese, Tempranillo, Chardonnay oder Sauvignon blanc.

Doch auch nach der Einführung des Neusiedlersee DAC als achten gebietstypischen Wein besteht bei uns noch immer ein sprachliches Problem. Selbst manche Winzer sprechen noch heute von „ihrem DAC“, die korrekte Etikettengestaltung ist beileibe nicht immer gegeben. Es ist also kein Wunder,

wenn Positionen wie „Grüner Veltliner DAC“ oder „Chardonnay Kamptal“ selbst heute so manche Weinkarte „zieren.“

### Respekt. Korrekt.

Das muss ja nicht sein. Weinkompetenz heißt, sich diese Blöße nicht zu geben. Es ist eine große Chance für den Weinverkauf in der Gastronomie, dem Thema „Spezifische Herkunftswine“ (d.h. Weine mit DAC Status) den entsprechenden Stellenwert einzuräumen und mit korrekten Informationen bei den Gästen zu punkten. Emotionale Diskussionen sind dabei vor-programmiert. Abgesehen davon, dass es gesetzliche Grundlagen gibt: Nach zehn Jahren mit österreichischen Weinen, die so heißen wie ihr Herkunftsgebiet (und nicht DAC!) ist es Zeit, diese Entwicklung in die richtige Weinkartengestaltung einzubeziehen. Die wichtigsten Fakten und die jeweils für ihre Region beispielhaften Weine finden Sie auf den folgenden Seiten.

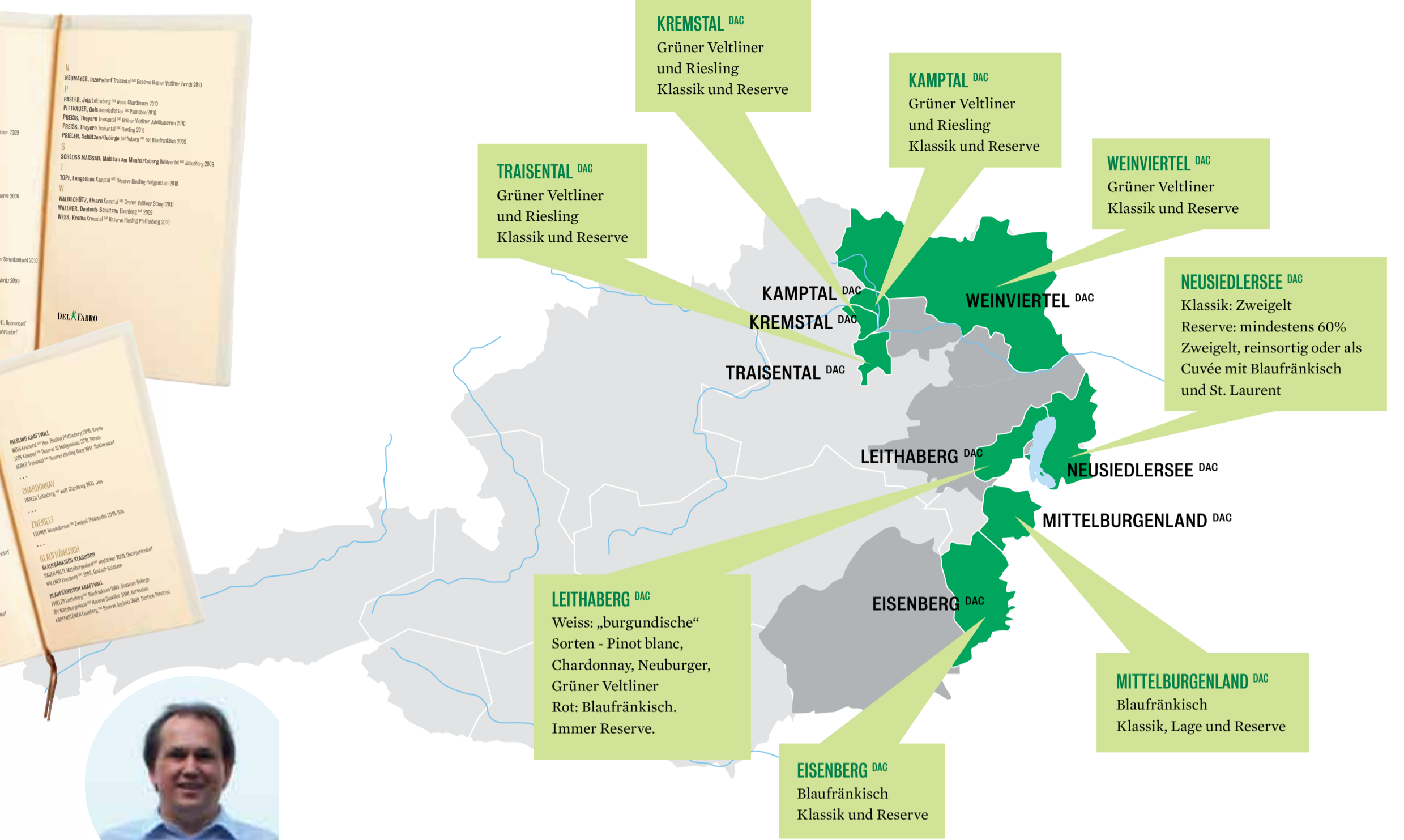
### Generische Weinbaugebiete:

Niederösterreich und Burgenland (von lat. Genus, Gattung oder Geschlecht im Gegensatz zu lat. Species, Art) Alle Weine aller anderer Rebsorten bzw. Ausbaustile aus den Regionen mit DAC-Status fallen in die Kategorie „Generischer Qualitätswein“. Das heißt, dass etwa ein Süßwein aus dem Seewinkel nur mehr mit der Herkunft Burgenland, nicht aber Neusiedlersee, ein Chardonnay aus dem Kamptal oder ein Sauvignon blanc aus dem Weinviertel nur mehr mit der Herkunft NÖ bezeichnet werden darf. An der Herkunft „Niederösterreich“ oder „Burgenland“ gibt es unserer Ansicht nach auch nichts zu bekräfteln. Alle vier Weinbaugebiete des Burgenlands (dort ist mittlerweile „die Flur bereinigt“) sowie vier von acht Weinbaugebieten Niederösterreichs (die Wachau ist ein Spezialfall und war ohnehin die erste Appellation Österreichs) haben für sich selbst ein DAC-Statut konstituiert. Man muss kein Prophet sein, um vorherzusagen: Diese Entwicklung wird weitergehen.

### Entstehung eines Gebiets mit DAC

Aus sich selbst, aus der Region entstehen alle spezifischen Weinbaugebiete. Die gesetzlichen Rahmenbedingungen, was einen gebiets-typischen Wein ausmacht und wie seine Typizität kontrolliert werden soll, werden direkt in den Weinbaugebieten erarbeitet. Das „IK“ (Interprofessionelles Komitee) des jeweiligen Gebiets wird aus Weinprofis aller Felder, aus Weinbau und Weinhandel zusammengesetzt. Sie werden von der Landwirtschaftskammer und der Wirtschaftskammer nominiert und wählen einen Obmann. Beschlüsse werden durch den Landwirtschaftsminister bestätigt und als Bundesgesetzblatt veröffentlicht.

Sommeliers begrüßen den Neusiedlersee DAC: Zweigelt mit Herkunft! Michael Gruber-Doberer und Thomas Breitwieser/ Kolarik & Leeb (oben), Bernd Demmerer (unten)



# Kamptal DAC



„Kamptal ist Grüner Veltliner und Riesling, Kamptal ist Vielfalt der Böden, vom kristallinen „Urgestein“ über kalkreiche Braunerdeböden bis zu tiefgründigem Lehm, von fluvialen Schotter- und Kiesablagerungen bis zum Löss. Jahrhunderte altes Wissen um Natur und Mikroklima haben hier große Lagen von individuellem Charakter geschaffen. In keinem Weinbaugebiet sind die Temperaturunterschiede so ausgeprägt wie bei uns – die kalte Luft strömt in der Nacht aus dem nördlich gelegenen Waldviertel durch das Kamptal, und das Weinbaugebiet ist nach Osten offen, was für viel direkte Sonne sorgt.“

Fred Loimer, Winzer aus Langenlois und Obmann des Interprofessionellen Komitee (IK) Kamptal

**Kamptal DAC**  
Grüner Veltliner  
Stangl 2011  
WALDSCHÜTZ  
7,75 (6,90)  
0,75 l



**Kamptal DAC**  
Riesling  
Loiserberg 2011  
EHN  
7,99 (9,59)  
0,75 l

# Kamptal DAC Reserve

**Kamptal DAC Reserve**  
Grüner Veltliner  
Schenkenbichl 2010  
JURTSCHITSCH

15,75 (18,90)  
0,75 l



**Kamptal DAC Reserve**  
Riesling  
Heiligenstein 2010  
TOPF

16,59 (19,91)  
0,75 l

	<b>Kamptal DAC</b>	<b>Kamptal DAC</b>
<b>Rebsorte(n)</b>	<b>Grüner Veltliner</b>	<b>Riesling</b>
<b>Ab Jahrgang</b>	ab 1. Jänner des Folgejahres	ab 1. Jänner des Folgejahres
<b>Alkohol/RZ</b>	mind. 12 Vol.%/trocken	mind. 12 Vol.%/trocken
<b>am Markt seit d. Jahrg.</b>	2008	2008
<b>Stilistik</b>	fruchtbetont, feine Würze, keine Botrytisnoten, kein Holz	duftig, aromatisch, elegant, mineralisch, keine Botrytisnoten
<b>Rebsorte(n)</b>	<b>Kamptal DAC Reserve Grüner Veltliner</b>	<b>Kamptal DAC Reserve Riesling</b>
<b>Ab Jahrgang</b>	ab 15. März des Folgejahres	ab 15. März des Folgejahres
<b>Alkohol/RZ</b>	mind. 13 Vol.%/trocken	mind. 13 Vol.%/trocken
<b>am Markt seit d. Jahrg.</b>	2008	2008
<b>Stilistik</b>	kräftige Stilistik, ausgeprägte Gebiets- und Sortenaromatik, dicht und lang im Abgang	kräftige Stilistik, dicht und lang im Abgang, zarter Botrytis und Holzton zulässig.



# Kremstal DAC



„Man kann Krems mit Fug und Recht als Weißwein-Hauptstadt bezeichnen. Rund um die tausendjährige Stadt mit ihrer ebenso langen Weinbaugeschichte befinden sich innerhalb weniger Kilometer drei historische Kerngebiete des Weins aus dem Kremstal. Von Krems westwärts bis zum Pfaffenberg finden sich steinige Böden aus Gneis und Granit, ostwärts davon dominieren die Lössböden. Auf dem rechten Donauufer bildet das Gebiet rund um Stift Göttweig eine eigenständige Insellage. Auch flächenmäßig repräsentieren Grüner Veltliner und Riesling den Kamptal DAC perfekt – mehr als 70% der Rebfläche sind mit den beiden Traditionssorten bepflanzt.“

Josef Schmid, Winzer aus Stratzing und Obmann des IK Kremstal

**Kremstal DAC**  
Grüner Veltliner  
Karmeliterberg 2011  
MOSER HERMANN  
5,90 (7,08)  
0,75 l



**Kremstal DAC**  
Riesling  
Kögl 2011  
SALOMON  
9,39 (11,27)  
0,75 l

# Kremstal DAC Reserve

**Kremstal DAC Reserve**  
Grüner Veltliner  
Gutsreserve 2009  
GEYERHOF

13,99 (16,79)  
0,75 l



**Kremstal DAC Reserve**  
Riesling  
Pfaffenberg 2010  
WESS

13,50 (16,20)  
0,75 l

	<b>Kremstal DAC</b>	<b>Kremstal DAC</b>
<b>Rebsorte(n)</b>	<b>Grüner Veltliner</b>	<b>Riesling</b>
<b>Ab Jahrgang</b>	ab 1. Jänner des Folgejahres	ab 1. Jänner des Folgejahres
<b>Alkohol/RZ</b>	mind. 12 Vol.%/trocken	mind. 12 Vol.%/trocken
<b>am Markt seit d. Jahrg.</b>	2007	2007
<b>Stilistik</b>	frisch, fruchtig, würzig, keine Botrytisnoten, kein Holz	kräftig, kernig, aromatisch mineralisch, keine Botrytisnoten
<b>Rebsorte(n)</b>	<b>Kremstal DAC Reserve Grüner Veltliner</b>	<b>Kremstal DAC Reserve Riesling</b>
<b>Ab Jahrgang</b>	ab 15. März des Folgejahres	ab 15. März des Folgejahres
<b>Alkohol/RZ</b>	mind. 13 Vol.%/trocken	mind. 13 Vol.%/trocken
<b>am Markt seit d. Jahrg.</b>	2007	2007
<b>Stilistik</b>	kräftige Stilistik, ausgeprägte Gebiets- und Sortenaromatik, dicht und lang im Abgang	kräftige Stilistik, dicht und lang im Abgang, zarter Botrytis und Holzton zulässig.



# Weinviertel DAC



„Am Anfang war das Weinviertel. Dann kam der Weinviertel<sup>DAC</sup>, und weil er der erste und einzige Herkunftsw Wein Österreichs war, bürgerte sich leider oft ein falsches Synonym ein. Der Wein, für den ich mich eingesetzt habe, der klassische Weinviertler Grüne Veltliner, heißt seit dem Jahrgang 2002 Weinviertel<sup>DAC</sup> und nicht DAC, quasi mit einem „stummen“ DAC. Kein Wein heißt DAC – und zwar aus gutem Grund. Alle sieben Weinbaugebiete, die nach dem Weinviertel jeweils für sich den Wein definierten, der am besten den Stil und Charakter der Region repräsentiert, stehen mit ihren Namen für ihre Weine. Sie würden ja auch nicht irgendeinen Tempranillo oder Sangiovese kaufen – doch wohl lieber einen Rioja oder Chianti, dem Sie vertrauen. Genauso ist es mit dem Weinviertel.“

Roman Pfaffl, Winzer in Stetten und Obmann des IK Weinviertel

Weinviertel<sup>DAC</sup>  
Platter Rieden 2011  
FIDESSER  
5,49 (6,59)  
0,75 l



# Weinviertel DAC Reserve

Weinviertel<sup>DAC</sup> Reserve  
Juliusberg 2009  
SCHLOSS MAISSAU

14,00 (16,80)  
0,75 l



	<b>Weinviertel<sup>DAC</sup></b>
Rebsorte(n)	<b>Grüner Veltliner</b>
Ab Jahrgang	ab 1. März des Folgejahres
Alkohol/RZ	mind. 12 Vol.%/trocken
am Markt seit d. Jahrg.	2002
Stilistik	fruchtig, würzig, pfeffrig, keine Botrytisnote, kein Holzton
	<b>Weinviertel<sup>DAC</sup> Reserve</b>
Rebsorte(n)	<b>Grüner Veltliner</b>
Ab Jahrgang	ab 15. März des Folgejahres
Alkohol/RZ	mind. 13 Vol.%/trocken
am Markt seit d. Jahrg.	2002
Stilistik	trocken, kräftig, würzig, zarter Botrytis und Holzton zulässig



# Traisental DAC



„Klein, aber fein: Das Traisental ist schon etwas ganz Besonderes. Das Weinbaugbiet erstreckt sich an einer Hügelkette entlang des Flusses in östlich-südöstlicher Richtung. Südlich der Donau sind die Böden von der Traisen geprägt, mit hohen Kalkstein- und Schotteranteilen, was für eine eigenständige, lebendige Mineralik der Traisental-Weine sorgt. Die besten Rieden liegen in der mittleren Lage des Hügelzuges entlang des Flusstales, durch das fast ständig eine frische Brise weht. Das ist mit ein Grund, warum Traisental<sup>DAC</sup>-Weine so gut wie nie Botrytis aufweisen. Unsere Stärke liegt in der Frische und Mineralität.“

Markus Huber, Winzer in Reichersdorf und Obmann des IK Traisental

Traisental<sup>DAC</sup>  
Grüner Veltliner  
2011  
PREISS  
5,70 (6,84)  
0,75 l



Traisental<sup>DAC</sup>  
Riesling  
2011  
PREISS  
7,05 (8,46)  
0,75 l



# Traisental DAC Reserve

Traisental<sup>DAC</sup> Reserve  
Grüner Veltliner  
Zwirch 2010  
NEUMAYER

13,65 (16,38)  
0,75 l



Traisental<sup>DAC</sup> Reserve  
Riesling  
Berg 2011  
HUBER

18,76 (22,51)  
0,75 l

	<b>Traisental<sup>DAC</sup></b>	<b>Traisental<sup>DAC</sup></b>
Rebsorte(n)	<b>Grüner Veltliner</b>	<b>Riesling</b>
Ab Jahrgang	ab 1. Jänner des Folgejahres	ab 1. Jänner des Folgejahres
Alkohol/RZ	mind. 12 Vol.%/trocken	mind. 12 Vol.%/trocken
am Markt seit d. Jahrg.	2006	2006
Stilistik	frisch, fruchtig, würzig keine Botrytisnoten, kein Holz	kräftig, kernig, aromatisch mineralisch, keine Botrytisnoten
	<b>Traisental<sup>DAC</sup> Reserve</b>	<b>Traisental<sup>DAC</sup> Reserve</b>
Rebsorte(n)	<b>Grüner Veltliner</b>	<b>Riesling</b>
Ab Jahrgang	ab 15. März des Folgejahres	ab 15. März des Folgejahres
Alkohol/RZ	mind. 13 Vol.%/trocken	mind. 13 Vol.%/trocken
am Markt seit d. Jahrg.	2006	2006
Stilistik	kräftige Stilistik, ausgeprägte Gebiets- und Sortenaromatik, dicht und lang im Abgang	kräftige Stilistik, dicht und lang im Abgang, zarter Botrytis und Holzton zulässig.



# Leithaberg DAC weiss



„Leithaberg DAC ist eine geologisch begründete Appellation. Die Formation des östlichsten Ausläufers der Alpen mit ihren Kalkstein- und Schieferböden ist die eigentliche Ursache des gebietstypischen Weinstils am Westufer des Neusiedler Sees. Bei uns kommt es nicht so sehr auf die Rebsorte, sondern auf das „Terroir“ an – schon so lange, da gab es diesen Ausdruck noch gar nicht. Der weiße Leithaberg DAC kann daher ein Weißburgunder, Chardonnay, Neuburger oder Grüner Veltliner sein. Leithaberg DAC rot ist Blaufränkisch reinsortig oder mit einem Anteil von maximal 15% an St. Laurent, Zweigelt oder Pinot noir: Es zählt vor allem Eleganz, Mineralik und Struktur. Leithaberg DAC-Weine sind grundsätzlich Reserven, und um als solche zugelassen zu werden, müssen sie die harte Prüfung eigens geschulter Leithaberg-Verkoster bestehen.“

Hans Nehrer, Winzer in St. Georgen und Obmann des IK Leithaberg

Leithaberg DAC weiss  
2010  
PASLER  
9,95 (11,94)  
0,75l



# Leithaberg DAC rot



Leithaberg DAC rot  
Blaufränkisch 2009  
PRIELER

19,53 (23,44)  
0,75l



	<b>Leithaberg DAC weiss</b>
Rebsorte(n)	Weißburgunder, Chardonnay, Neuburger, Grüner Veltliner, Cuvée
Ab Jahrgang	ab 1. September des auf die Ernte folgenden Jahres
Alkohol/RZ	mind. 12,5 Vol.%/trocken
am Markt seit d. Jahrg.	2006
Stilistik	würzig, elegant, mineralisch, kein bis kaum merkbarer Holzton
	<b>Leithaberg DAC rot</b>
Rebsorte(n)	Blaufränkisch (mind 85%, max. 15% St. Laurent, Zweigelt oder Pinot Noir)
Ab Jahrgang	ab 1. September des zweiten folgenden Jahres
Alkohol/RZ	mind. 12,5 Vol.%/trocken
am Markt seit d. Jahrg.	2006
Stilistik	regionstypisch, engmaschig, würzig, elegant

# Neusiedlersee DAC



„Im Weinbaugebiet Neusiedlersee sind 1.800 Hektar von 7.600 Hektar mit Zweigelt bepflanzt, das ist weit mehr als in jeder anderen Region. Für uns heißt die Identität des Gebiets Zweigelt, unser gebietstypischer Zweigelt heißt nun Neusiedlersee DAC. Nach jahrelangen Diskussionen haben wir einen Konsens gefunden, der von allen Betrieben aktiv mitgetragen wird. Einer Tradition unseres Gebiets folgend, haben die Winzer die Möglichkeit, ihre besten Zweigelt-Weine mit anderen autochthonen Sorten (Blaufränkisch und St. Laurent) als Reserve in der Cuvée auszubauen. Der Hauptanteil des Zweigelt von mindestens 65% garantiert jedoch, dass der beliebtesten Rotweinsorte Österreichs der gebührende Respekt zuteil wird.“

Erich Scheiblhofer, Winzer in Andau und Obmann des IK Neusiedlersee

Neusiedlersee DAC  
Zweigelt Heideboden 2011  
LEITNER  
6,23 (7,48)  
0,75l



erhältlich ab  
September 2012

# Neusiedlersee DAC Reserve



Neusiedlersee DAC Reserve  
Pannobile 2010  
PITTAUER

18,50 (22,20)  
0,75l



erhältlich ab  
September 2012

	<b>Neusiedlersee DAC</b>
Rebsorte(n)	Grüner Veltliner
Ab Jahrgang	ab 1. März des auf die Ernte folgenden Jahres
Alkohol/RZ	mind. 12 Vol.%/trocken
am Markt seit d. Jahrg.	2011
Stilistik	fruchtig, würzig, harmonisch
	<b>Neusiedlersee DAC Reserve</b>
Rebsorte(n)	Zweigelt, Cuvée (mind. 60% Zweigelt)
Ab Jahrgang	ab 1. März des zweiten Jahres nach der Lese
Alkohol/RZ	mind. 13 Vol.%/trocken
am Markt seit d. Jahrg.	2010
Stilistik	dicht, saftig, würzig

# Mittelburgenland DAC



„Aus der Mitte kommt die Kraft, so wie aus dem Mittelburgenland seit jeher kraftvolle Blaufränker kommen. Der Blaufränkisch spielt in unserem Gebiet mit 75% seine glanzvolle Hauptrolle – es ist auch als Blaufränkischland bekannt: Ein Synonym für ein sehr homogenes und daher in Sachen „Wiedererkennbarer Weinstil“ bestens qualifiziertes Weinbaugebiet. So war es logisch, dass das Mittelburgenland als erstes Rotweingebiet bereits 2005 DAC Status erhielt. Typisch für das Mittelburgenland sind die tiefgründigen Lehm Böden, die der österreichischen Rotwein-Leitsorte ihre gebietstypische Frucht und Würze verleihen. Als einziges Weinbaugebiet mit DAC-Statut unterscheidet Mittelburgenland DAC drei Kategorien, nämlich Klassik, Lage und Reserve.“

Walter Kirnbauer, Winzer aus Deutschkreutz und Obmann des IK Mittelburgenland

Mittelburgenland DAC  
Hochäcker 2009  
BAUER PÖTL

7,55 (9,06)  
0,75 l



# Eisenberg DAC

„Der Name sagt alles: Eisenberg DAC-Weine sind vom Eisen geprägt. Die zwei unterschiedlichen Bodentypen des Weinbaugebiets, Schiefer und Lehm, haben eines gemeinsam – den hohen Eisenanteil. Sie geben den Blaufränkisch-Weinen ihre unverkennbare mineralische Struktur. Von Kennern dafür seit Langem als eigene Appellation geschätzt, wurde aus dem Weinbaugebiet Südburgenland die Herkunft Eisenberg DAC. Hinter dem Geschriebenstein, an der ungarischen Grenze, in einer einzigartigen Weindylle, findet bei uns der Blaufränkische einen unverwechselbaren gebietstypischen Ausdruck. Durch die Höhenlage (300 m.) und die großen Temperaturunterschiede ist für Eisenberg DAC immer auch die frische Säure und ihre Eleganz charakteristisch.“

Walter Dulmovics, Winzer am Eisenberg und Obmann des IK Eisenberg

Eisenberg DAC  
2009  
WALLNER

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



# Mittelburgenland DAC Reserve



Mittelburgenland DAC Reserve  
Chevalier 2009  
IBY

12,91 (15,49)  
0,75 l



	<b>Mittelburgenland DAC</b>
Rebsorte(n)	<b>Blaufränkisch</b>
Ab Jahrgang	ab 1. August des Folgejahres
Alkohol/RZ	mind. 12,5 Vol.%/trocken
am Markt seit d. Jahrg.	2005
Stilistik	fruchtig, würzig, kräftig, integrierter Holzton
	<b>Mittelburgenland DAC Reserve</b>
Rebsorte(n)	<b>Blaufränkisch</b>
Ab Jahrgang	ab 1. März des zweiten Jahres nach der Lese
Alkohol/RZ	mind. 13 Vol.%/trocken
am Markt seit d. Jahrg.	2005
Stilistik	fruchtig, würzig, harmonisch, rund, kräftig, dezente Holzöne

# Eisenberg DAC Reserve



Eisenberg DAC Reserve  
Saybritz 2009  
KOPFENSTEINER

19,60 (23,52)  
0,75 l



	<b>Eisenberg DAC</b>
Rebsorte(n)	<b>Blaufränkisch</b>
Ab Jahrgang	ab 1. September des Folgejahres
Alkohol/RZ	mind. 12 Vol.%/trocken
am Markt seit d. Jahrg.	2009
Stilistik	fruchtig, mineralisch, würzig, kein bis kaum merkbarer Holzton
	<b>Eisenberg DAC Reserve</b>
Rebsorte(n)	<b>Blaufränkisch</b>
Ab Jahrgang	ab 1. März des zweiten Folgejahres
Alkohol/RZ	mind. 13 Vol.%/trocken
am Markt seit d. Jahrg.	2008
Stilistik	fruchtig, harmonisch, kräftig, mineralisch

# Summer in the City

Nichts ist schöner als die perfekte kühle Erfrischung an einem heißen Tag. Wein-Cocktails – sehr cool auch mit Wassermelone – verleihen Ihrem Getränkeangebot Individualität, ausgewählte Schaumweine machen nicht nur pur „bella figura“. Auch für alkoholfreie Alternativen ist bestens gesorgt: Von den Del Fabro-Getränkeprofis bestens empfohlen!

6,75  
(8,70)

Fl 0,75 l

SABATHI

**Muskateller Frizzante**

Duftig und aromatisch, fruchtig und animierend: Der steirische Klassiker als prickelnder Aperitif.

5,45  
(6,34)

Fl 0,75 l

**DÜRNBERG Rosé Sparkling Weingut Dürnberg, Falkenstein/Weinviertel**

feinfruchtige Weichselaromen und ein animierendes Säurespiel, macht Lust auf mehr, feiner Begleiter zu mediterranen Gerichten oder als Aperitif

12,39  
(14,37)

Fl 0,75 l

LILLET Blanc

Der Drink, der alle aktuellen Trends vereint: Gurke, Holunder, Weißwein, Fruchtaromen und Prickeln. Je nach Witterung und Befinden in der Süße variabel. Potenzieller Sommer-Umsatzbringer mit Suchtfähigkeit. Unbedingt ausprobieren!  
LILLET SPRIZZ: Lillet, Holundersirup, Eiswürfel, Sodawasser, Gurkenscheiben

13,11  
(15,74)

Fl 0,75 l

MIKULSKI

**Crémant de Bourgogne blanc brut**

Pinot noir und Chardonnay aus den besten Lagen der Burgund als nobler Schaumwein.

24,97  
(29,40)

Fl 0,75 l

AGRAPART

**Brut Les 7 Crus Blanc de Blancs**

Reinsortiger Chardonnay von den Kreideböden der Côte de Blancs.

8,25  
(9,80)

Fl 0,75 l

**L'ANTICA QUERCIA Conegliano DOCG Ario Su Extra dry**

Sieger zahlreicher Verkostungen: Top-Lagenprosecco in unerreichter Bio-Qualität.

8,25  
(9,80)

Fl 0,75 l

**L'ANTICA QUERCIA Conegliano DOCG Ario Su Extra dry**

Sieger zahlreicher Verkostungen: Top-Lagenprosecco in unerreichter Bio-Qualität.

4,49  
(5,38)

Fl 0,75 l

**MARTINI ROYALE ROSATO UND BIANCO**

Die Tage werden länger und die Nächte werden kürzer. Optimal für den neuen Drink aus dem Hause Martini: Der Sparkling Cocktail ist die ideale Kombination aus spritziger Frische und italienischer Leichtigkeit.

**Rezept ITALIAN WATERMELON**

2 cl Monin Sirup Wassermelone  
12 cl Weißwein (1/8 l)  
12 cl Soda  
Eiswürfel

Sirup in ein Glas mit Eiswürfel geben, mit Weißwein und Soda aufgießen, garnieren und servieren. Genuusstipp: Dem Spritzer ein wenig pürierte Wassermelone begeben.

8,70  
(10,44)

Fl 0,7 l

**MONIN Sirup Wassermelone**

Mit dem umfangreichen Angebot an Sirupen von MONIN sind einer Vielfalt an fruchtig, frischen Spritzervariationen keine Grenzen gesetzt!  
Genießen Sie den Sommer mit MONIN.

1,12  
(1,34)

Kt 24/0,25 l

**CARPE DIEM Kombucha Classic, Cranberry, Quitte**

Die sommerliche Alternative ohne Alkohol – fein moussierend und fruchtig herb. Ein Aromenspiel, wie wir es von edlen Weinen kennen. Erhältlich in den Sorten Classic, Quitte und Cranberry.



# Del Fabro Tequila Tasting

am 23. April 2012  
im Sofitel Vienna Stephansdom

Knapp 100 Tequila-Afficionados ließen es sich nicht nehmen, mit Del Fabro Spirituosen-Experte Rafael Topf eine virtuelle Exkursion nach Mexiko zu unternehmen. Im großen Saal des jüngst eröffneten Sofitel Wien wurde dem Agaven-Edelbrand gefrönt. Untermauert mit zahlreichen Bildern und Anekdoten wurden acht Destillate gemeinsam verkostet und analysiert. Vierzig weitere Tequilas standen im Anschluss zum „Freien Verkosten“ bereit. Beim Nosing-Bewerb erschnüffelte sich Worldclass-Barkeeper Reinhard Pohorec den ersten Platz. Ein Paloma-Party-Package beim anschließenden Tequila-Quiz ging an David Dabrovsky - Barmann in der Comida, der als einziger alle Fragen korrekt beantwortete. Wir gratulieren!



Meister-Schnüffler Reinhard Pohorec und Spirituosenexperte Rafael Topf



Christian Ebert, Erste Österreichische Barkeeperschule



"Soooo groß sind diese Agavenherzen"



... auch die Fachpresse lauschte gespannt

# Die lange Nacht der Terroir-Forschung

Am 27. April öffneten die universitären Einrichtungen Wiens für eine Nacht ihre Tore: Dr. Maria Heinrich von der Geologischen Bundesanstalt und Josef M. Schuster begaben sich auf die Spuren des Terroir. Im Mittelpunkt stand die „geospezifische Weinverkostung“ (der Begriff stammt von dem Önologen Claude Bourguignon): Sechs verschiedene Veltliner aus sechs unterschiedlichen, ja gegensätzliche, Lagen boten praktisches „Anschauungsmaterial“ zu den Ausführungen von Dr. Heinrich über Böden, Gesteinstypen, Gelände, Klimata, Reben und den Weinbau selbst, der diese Faktoren zusammenbringt, die dann „Terroir“ genannt werden und sich entscheidend auf Geschmack und Struktur der Weine auswirken.



## Limberg Ried Taubenberg



Löss



Limberg-Formation: Diatomit

## Straß im Straßertale Ried Ofenberg



Löss



Glimmerschiefer und Gneis mit Linsen von Amphibolit

# Kunst im Glas

## Weinmarkt am Spittelberg

15. und 16. Juni,  
12 bis 19 Uhr

Die malerische Gutenberggasse im siebenten Wiener Bezirk steht an diesem Freitag und Samstag ganz im Zeichen von Kunst und Wein. Ein bunter Mix aus arrivierten und aufstrebenden Künstlern, zu denen sich österreichische Top-Winzer gesellen, garantiert Hochgenuss für alle Sinne.

### Verkosten und Kaufen:

Punk's Finest, Carnuntum \* Georgberg, Südsteiermark \* Kroiss, Wien \* Jalits, Eisenberg \* Stift Klosterneuburg \* Schneider, Thermenregion \* Leitner, Neusiedlersee \* Topf, Kamptal \* Stift Altenburg, Weinviertel und als Gastweingut aus Italien Valdonica, Toskana. Die Weine aller Winzer gibt es auch zum Mitnehmen, die Restaurants 1070, Zu ebener Erde und erster Stock und Trattoria La Gondola servieren dazu Schmankerl wie Wildschweineleberkäse oder Schwarzbrote mit Schopfbraten oder Kräutertopfen. Musik und Art-Shows runden das Programm ab.



# Go, Barriques, Go!

19. Juni, Purbach, Neusiedler See  
Start: 13.00 Uhr

Das zweite internationale Barrique-Katamaran-Bootsrennen des Österreichischen Sommelierverbands geht am hoffentlich nicht stürmischen „Meer der Wiener“ über die Bühne. Die „Traumschiffe“ aller Weinliebhaber bestehen aus vier Barriques, für die Mannschaften heißt es kräftig rudern! Den richtigen Ausklang gibt es am Abend mit der großen Leithaberg-Party. Gastronomen und Sommeliers aus Westösterreich haben die Möglichkeit, schon am 18. Juni mit dem Reisebus anzureisen: Ab 6 Uhr von Innsbruck über Kufstein und Salzburg, wo man zusteigen kann, geht die Reise erst ins Weinviertel nach Poysdorf und Retz, übernachtet wird in Privatpensionen. Am nächsten Tag geht es weiter ins Burgenland, um rechtzeitig am Start zu sein.

Infos und Anmeldungen unter: [angereralm@aon.at](mailto:angereralm@aon.at) oder bei Thomas Breitwieser, 0664 612 22 87.



# Gin Boom!



## Einladung zum Del Fabro-Gin-Tasting Nachmittag

Dienstag 3. Juli 2012, 14.00–17.00 Uhr  
Nordwestbahnstraße 8-10, 1200 Wien

Gin. Ein Destillat das in den letzten Jahren eine Renaissance erlebt. Wiederbelebung alter Tradition und gleichzeitig Geburtsstunde unzähliger moderner Preziosen. Vom Fichtenwipfel zur Hopfendolde, vom Granatapfel zur Preiselbeere, von der Kamillenblüte hin zum Rosmarin - kein Kraut und keine Frucht sind mehr sicher vor den Ginbrennern. Durchforsten Sie mit Del Fabros hauseigenem Gin-Liebhaber Rafael Topf den dichten Wald aus Wacholder und Gewürzen und begleiten Sie uns auf einen Streifzug durch das größte Gin-Sortiment des Landes.

Wer Lust hat, kann sich gerne auch durch das Del Fabro Tonic-Sortiment kosten: Zehn chininhaltige Elixiere finden sich im Verkost-Kühlschrank.

# Comming soon!

## Del Fabro präsentiert:

Was macht jeden einzelnen Wein aus?  
Was bedeutet eigentlich gebietstypisch?  
Und was heißt überhaupt Individualität beim Wein?

Finden Sie es heraus!  
Nur 500 Weine schaffen es ins Finale.



Die Selektion der spannendsten 500 Weine des Landes.  
[office@delfabro.at](mailto:office@delfabro.at), 01/330 22 00

**Jetzt 4 Kisten**  
*Coca-Cola*, *Coca-Cola zero* oder  
*Coca-Cola light* kaufen und  
**1 Kiste *Coca-Cola zero***  
**GRATIS** erhalten

**+ 1 Kiste GRATIS**

EURO 2012  
 POLAND-LITAUEN

Corona Extra

www.coronaextra.at  
 facebook.com/CoronaAustria

1 part ABSOLUT VODKA  
 3 parts pink grapefruit juice  
 Pour over ice  
 Garnish with grapefruit slice

**ABSOLUT GREYHOUND**  
*Cocktails Perfected*

**RAUCH**

**Sommerhit 2012**  
 Cranberry – NEU und reich an  
 wertvollen Inhaltsstoffen

**RAUCH**  
 Pflück' Dir puren Genuss.

**2,29 (2,75)**  
 Kf 24/0,25 l  
**1724 Tonic Water**  
 Fruchtig und mild präsentiert sich  
 das exklusive Tonic aus Südamerika.  
 ACHTUNG: Nur in limitierter  
 Menge verfügbar.

**1,09 (1,31)**  
 Kf 24/0,2 l  
**FEVER TREE**  
**Mediterranean Tonic Water**  
 Passend für jedes Garden Tonic: Kräuter aus dem  
 Mittelmeerraum verleihen diesem trockenen Tonic  
 seine würzig-frischen Aromen.

**0,85 (1,02)**  
 Kf 24/0,25 l  
**ALL I NEED**  
 Sencha-Grüntee, Ingwer und die  
 „Super-Beeren“ Aronia und Acai machen  
 diesen Bio-Drink zu einem umfassenden  
 Wohlfühl-Getränk. Mit mexikanischem  
 Agavendicksaft gestützt.

**39,90 (47,88)**  
 Fl 0,5 l  
**GODET ANTARCTICA White Cognac**  
 Erstmals auch in Österreich erhältlich: Weißer Cognac.  
 Mittels Filtration erhält dieser französische Qualitäts-  
 weinbrand sein strahlendes Äußeres.

**12,10 (14,52)**  
 5 x 0,02 l  
**BITTER TRUTH Traveler Set**  
 Die wichtigsten Essenzen von The Bitter Truth für  
 den reisenden Barman oder zum Ausprobieren:  
 Jeweils 20ml Celery Bitters, Old Time Aromatic  
 Bitters, Orange Bitters, Creole Bitters und Jerry  
 Thomas Bitters im praktischen Metall-Etui.

# Neu im Sortiment ...

Besuchen Sie uns und lassen Sie sich von Spirituosen-Kenner Rafael Topf die neuesten Trends hinter der Bar präsentieren.

**59,90 (71,88)**  
 Fl 0,7 l  
**ZACAPA 23y Etiqueta Negra**  
 Der „Zigarren-Rum“ von Zacapa.  
 Intensivere Lagerung in Sherry- und stark  
 getoasteten Fässern geben diesem edlen  
 Guatemalteken mehr Würze sowie fruchtige  
 und röstige Noten.

**7,95 (9,54)**  
 Fl 0,5 l  
**AVERNA Cream**  
 Österreichs beliebtester Amaro bekommt  
 Nachwuchs. Die jüngste Weiterentwick-  
 lung aus der sizilianischen Kräuterküche  
 kommt leichtfüßig und cremig-würzig ins  
 Glas und schließt mit gewohnter Süße.

**34,90 (41,88)**  
 Fl 0,7 l  
**BELVEDERE Unfiltered**  
 Der polnische Nobel-Roggen-Vodka von  
 seiner ursprünglichen Seite. Unfiltriert  
 offenbaren sich die Noten des Grundproduktes  
 noch intensiver: Vanille, Karamell, Salz und  
 Roggenbrot finden sich am Gaumen.

**29,20 (35,04)**  
 Fl 0,7 l  
**POTOCKI Wodka**  
 Polnischer Roggen ist auch die Basis  
 dieses Premium-Vodkas. Zweifach  
 destilliert und ungefiltert, kommt dieses  
 traditionell handwerklich hergestellte  
 „Wässerchen“ vom ehemaligen K&K Hof-  
 lieferanten Graf Potocki aus Galizien.

**0,98 (1,32)**  
 Kf 20/0,5 l  
**MURAUER Weissbier**  
 So weiß, so gut. Muraus erstes  
 Weißbier – außergewöhnlich fruchtig,  
 feinherb und vollmundig. Mit 12 Grad  
 Stammwürze und 5,6% Alkohol eine  
 willkommene Ergänzung im Portfolio.

**125,00 (150,00)**  
 Fl 0,75 l  
**SAZERAC Straight Rye 18y**  
 Der Rye-Whisky-Trend der letzten Jahre  
 ist ungebrochen. In der Buffalo Trace  
 Destillerie gebrannt entwickelt er in seinem  
 hohen Alter feine Gewürznoten und einen  
 kräftigen Körper. Rye zum puren Genuss.

# In Bewegung für die Gastronomie



## Zustellaktion

gültig von 18.06. – 31.07.2012 (kein weiterer Abzug möglich)

<p><b>25,29</b> (30,35)</p> <p>Fl 0,75 l MOËT &amp; CHANDON Brut Imperial</p>	<p><b>32,49</b> (38,59)</p> <p>Fl 0,75 l MOËT &amp; CHANDON Rosé Brut Imperial</p>	<p><b>35,90</b> (43,00)</p> <p>Fl 0,7 l PATRÓN Añejo Tequila</p>	<p><b>7,99</b> (9,59)</p> <p>Fl 0,7 l CAPTAIN MORGAN Spiced Gold</p>	<p><b>9,80</b> (11,76)</p> <p>Fl 0,7 l SAGATIBA PURA Cachaça</p>	<p><b>10,89</b> (13,07)</p> <p>Fl 1 l AVERNA Amaro Siciliano</p>	<p><b>11,90</b> (14,28)</p> <p>Fl 1 l GREEN MARK Vodka 40%</p>
<p><b>33,16</b> (39,79)</p> <p>4 Fl. APEROL 1 l + 2 Fl. CINZANO Prosecco 0,75 l gratis!</p> <p><b>GRATIS</b></p>	<p><b>3,59</b> (4,31)</p> <p>Fl 0,75 l KATTUS Prosecco DOC Spumante Gianni</p>	<p><b>0,66</b> (0,89)</p> <p>Ki 24/0,33 l BUDWEISER Lager 2 Kisten + 1 Nostalgie- schild GRATIS!</p>	<p><b>4+1</b> GRATIS</p> <p><b>0,39</b> (0,47)</p> <p>Ki 24/0,33 l COCA COLA 4 Kisten + 1 Kiste COCA COLA Zero gratis!</p>	<p><b>Neu!</b></p> <p><b>0,62</b> (0,75)</p> <p>Kt 24/0,2 l RAUCH Cranberry</p>		

## 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    **Weinservice:Mail:**  
**Bestellfax:** (01) 330 22 00-50  
**Mail:** getraenke@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