

DEL FABRO news



4-9



20 Jahre Steirische Klassik

Tement Sauvignon Blanc
verkostet von
Peter Moser

15



Abholaktionen Inside



Magisches Burgund



Magische Burgunder!
Ein einzigartiger Zauber und Mythos umgibt die „Originale“ von der Côte d'Or, ob Pinot Noir oder Chardonnay. Wir meinen zu Recht. Burgund und die Burgunder sind Vorbilder in vieler Hinsicht.

Schon die Römer ... Bereits im ersten Jahrhundert kultivierten die Gallo-Romanen einen ganz besonderen Hügelzug im Nordosten Frankreichs. Ihm entlang führte eine Römerstraße – heute heißt sie RN 74. Sie verläuft genau an der tektonischen Bruchlinie des Bresse-Grabens. Quel terroir!

S.4-9

Burgunder-Kapazunder! Benjamin Mayr, Thomas Breitwieser, Elmar Feigl, Frank Kämmer MS, Manfred Nessler, Rainer Stubits, Josef M. Schuster

Liebe Kunden!

Das Licht der Sterne. Das große Zweigestirn des „Wein-Kosmos“ sind Bordeaux und Burgund. Punkt. Angemessen für große, festliche Momente oder kulinarische Highlights, haben wir 2011 um diese Zeit Bordeaux als großes Thema gewählt, nun folgt Burgund. Die Del Fabro-Weinexperten beleuchten die wissenswerten Aspekte des Burgunders. Aber die Praxis kommt dabei natürlich nicht zu kurz: die besten 12 von mehr als 100 verkosteten Burgundern finden Sie in dieser Ausgabe. Festlich ist auch das große Format bei Spirituosen: Rafael Topf präsentiert die angesagtesten „Big Bottles“. Frohe Weihnachten und ein glückliches, erfolgreiches neues Jahr wünscht Ihnen



F. Fabro
Franz del Fabro

To her Majesty!

7,90
(9,48)

0,7l
BEEFEATER GIN



**SCHWARZ-
BRAND.**
74 BOTANICALS.

36,90 (44,28)

0,7l
GANSLOSER
Black Gin



alle
Neuigkeiten
auf Seite
19

Aus dem Del Fabro-Vollsortiment präsentieren wir diesmal:

BIG IS BEAUTIFUL!

Statussymbol und Kult-Geschenk. Partyknaller und Eye-Catcher.

Was Wein- & Champagnerhersteller schon lange vormachen ist auch bei edlen Spirituosen auf dem Vormarsch: Von der Magnum bis zur Mathusalem, beleuchtet und mit eigenen Ausgießern ausgestattet kommen Spirituosen-Genießer immer mehr auf ihre Kosten. Der Hingucker im Club und das Highlight bei jeder Party – Del Fabro hat sich für die Feiertage eingedeckt.

von Rafael Topf: rafael.topf@delfabro.at



287,⁰⁰ (344,⁴⁰)
Fl 4,5 l
 GREY GOOSE Vodka

Nicht nur Champagner in großen Flaschen sondern auch Vodka in beachtlicher Dimension kommt aus der „Grande Nation“.



344,⁴⁹ (413,³⁹)
Fl 6 l
 BELVEDERE Vodka 6l

Polens erfolgreichster Luxus-Vodka in Übergröße. Um dieses Schmuckstück auch richtig in Szene zu setzen, befinden sich im Flaschenboden LEDs, die Flasche samt Inhalt zum Strahlen bringen.



275,⁰⁰ (330,⁰⁰)
Fl 6 l
 ZARSKAYA Gold Vodka 6l

Original russischer Vodka verbirgt sich hinter dieser Neuaufgabe des bekannten Zarskaya Gold.

340,⁰⁰ (408,⁰⁰)
Fl 6 l
 CIROC Vodka 6l

Nicht nur Weltstar P. Diddy delectiert sich an diesem jungen Edel-Destillat. Trauben aus Südfrankreich sind Ausgangsprodukt für diesen Vodka-gewordenen Ausdruck von Lebensfreude.



85,⁴¹ (102,⁴⁹)
Fl 3 l
 POLI Grappa Sarpa Barrique Big Mama

Die bauchige „Big Mama“ sorgt für Aufsehen. Nur wenige Gäste würden feinsten fassgelagerten Grappa in der Doppelmagnum vermuten. Zusatzverkauf vorprogrammiert.

269,⁰⁰ (322,⁸⁰)
Fl 4,5 l
 ARDBEG Old Mor 10y

Zehn Jahre torfige Islay-Geschichte in einer Großflasche gefangen. „Release the Peat“ heißt es hier – gerne auch für einen größeren Kreis an Torf-Begeisterten.



108,⁵⁰ (130,²⁰)
Fl 1,5 l
 HÄMMERLE Himbeer Edelbrand

119,⁹⁰ (143,⁸⁸)
Fl 1,5 l
 HÄMMERLE Marille Aprikosenbrand

162,⁷⁹ (195,³⁵)
Fl 1,5 l
 HÄMMERLE Vogelbeere Edelbrand

331,⁸⁹ (398,²⁷)
Fl 1,5 l
 HÄMMERLE Subirer Reserve

Sonderabfüllung für Weihnachten mit handgeschriebenen Etikett in der mundgeblasenen Magnum. Inklusive Glas-Portionierer.



Glasweise Weine

© Regionales Weinviertel/R.-Herbst

- 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 **20,00 (24,00)**

(Pro Kunde nur ein Paket möglich!)



11+1 GRATIS
5,90 (7,08)
 FI 0,75 l (12/Kt)

Kremstaler Passion

HERMANN MOSER
 Kremstal DAC Grüner Veltliner Karmeliterberg 2011

Duftig und animierend, gelbe Äpfel, Ananas und Ringlotten in der Nase wie am Gaumen, sortentypische Würze, leichtfüßig und trinkfreudig. Ein klassischer, fruchtbetonter Grüner Veltliner vom Lössboden: Karmeliterberg ist eine Sub-Riede der Löss-Lage Gebting.

11+1 GRATIS
7,99 (9,59)
 FI 0,75 l (12/Kt)

Regionaltypisch und vielseitig

BRÜNDLMAYER
 Kamptal DAC Riesling Terrassen 2011

Marille pur, saftig und süffig, harmonisch und balanciert, frische Säure, zarte Zitrusaromen, lebendige Mineralik. Ein geradezu prototypischer Riesling mit „Kamptaler Akzent“ und zahlreichen kulinarischen Anwendungsmöglichkeiten.

11+1 GRATIS
6,80 (8,16)
 FI 0,75 l (12/Kt)

Spiel, Satz, Setzer!

SETZER
 Chardonnay 2011

Saftige reife Gelbfrucht in der Nase wie am Gaumen, Golden Delicious, Ananas und etwas Maracuja, cremiges Mundgefühl, tolles Spiel von Frucht, sowie Extrakt und Säure. Ein Musterbeispiel für einen österreichischen Chardonnay ohne Holzeinsatz.

11+1 GRATIS
4,90 (5,88)
 FI 0,75 l (6/Kt)

Für Prinzessinnen und Prinzen

ESTERHAZY
 Rosé Prinzessin 2012

Jugendliches Pink, anregende rote Frucht wie Himbeere, Weichsel und Ribisel im Duft wie im Geschmack, zugänglich und unkompliziert, ein reines Trinkvergnügen! Immer stilvoll als guter Aperitif, aber auch zu Fisch und Geflügel sowie gegrillten Speisen.

11+1 GRATIS
8,77 (10,52)
 FI 0,75 l (6/Kt)

Carnuntiner Kleinod

GRASSL
 Rubin Carnuntum 2011

Tiefdunkles Rubinrot, vollreife schwarze Kirschen und Heidelbeeren im Duft und im Geschmack. Ein sortentypischer und gebietstypischer Wein mit Glanz und Strahlkraft – der bodenständige Zweigelt auf internationalem Niveau!

11+1 GRATIS
8,64 (10,37)
 FI 0,75 l (6/Kt)

Ein toller Poller!

HELMUT POLLER
 Eisenberg DAC Reserve Kokomandl 2009

Brombeeren, Cassis und Weichseln in der Nase wie am Gaumen, zarte Bitterschokolade, sehr würzig nach Tabak und Küchenkräuter, vollmundig und vielschichtig, tiefe saftige Dunkelfrucht bis in den langen, mineralischen Nachhall.



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



Hospices de Beaune



Le Nez du Bourgogne: Sous bois



Attention aux Vins

Ihr Zauber ist unerreich: Wer erst einmal auf diesen Geschmack gekommen ist, wird von den großen Burgundern der Côte de Beaune und der Côte de Nuits immer mehr fasziniert sein.

„Magisches Theater. Nicht für jedermann. Eintritt kostet den Verstand!“ So arg wie dieses Zitat aus Hermann Hesses Steppenwolf ist die Materie Burgund dann auch wieder nicht, weder preislich noch intellektuell. Alors bienvenus, hereinspaziert! Denn Burgund ist in Wahrheit einfach zu verstehen. Man muss nur akzeptieren, dass es einfach anders ist als alle anderen Weinbaugebiete der Welt. Es besteht aus einer Vielzahl, ja einer Unzahl von Besonderheiten, deren Zusammenwirken den Burgunderweinen erst ihren unverwechselbaren Charakter verleiht.

Les trésors du terroir

Terroir. Ein vielstrapazierter Begriff. Wenn er irgendwo seine Berechtigung hat, dann an der Côte d'Or. Von SSW nach NNO verlaufend, liegen die meisten Weingärten der Hügel zwischen Santenay und Fixin in östlicher oder südöstlicher Ausrichtung. Und zwar auf dem 48. Breitengrad, in einem der nördlichsten Anbaugebiete für Rotwein

überhaupt. Ein weiteres Kuriosum: Die besten Weißweine wachsen im Süden, an der Côte de Beaune, die größten Rotweine im Norden, der Côte de Nuits. Das liegt am Terroir. Dieses besondere Terroir wurde vor gut 2.000 Jahren für den Weinbau entdeckt. Erdgeschichtlich betrachtet eher jung, aus dem Zeitalter des Jura vor ca. 150-200 Mio Jahren stammend, entstammt der „argilo-calcaire“, tonig-kalkige Boden. Hier konnte nicht einmal das frühe Mittelalter den Weinbau ganz zum Erliegen bringen.

Im Hochmittelalter, vom 11. Jahrhundert an, leiteten Zisterziensermönche von hier aus eine europäische „Weinrevolution“ ein und verbreiteten ihre „Hardware“ und „Software“, Rebmaterial und Weinbautechniken. Dass es Pinots und andere Burgundersorten bald auch anderswo gab, machte die Originale nur begehrt. Zu Beginn der Neuzeit stammten die begehrtesten Burgunderweine bereits nachweislich aus bestimmten Lagen und wurden reinsortig ausgebaut. Winzern wie Weintrinkern wurde bewusst, dass ein paar Meter Entfernung einen ordentlichen Unterschied bei Weinen aus verschiedenen Parzellen machen kann.

Wirklich große Lagen

Montrachet, Corton, Romanée, Musigny, Chambertin: alles Namen von Weingärten, die schon seit Jahrhunderten als große Lagen bekannt sind. Die Erkenntnis, dass diese einen einzigartigen Wert darstellen, kam den Burgunder Winzern schon Mitte des 19. Jahrhunderts: Gevrey verlieh sich selbst den Doppelnamen Gevrey-Chambertin, die anderen Orte mit Grands Crus folgten bald.

„Der Lagengedanke beim Wein hat seinen Ursprung definitiv genau hier.“

Master Sommelier Frank Kämmer

Als ich einmal einen Winzer in Chassagne-Montrachet halb im Scherz fragte, ob er die Beschränkung auf Chardonnay und Pinot Noir als Einschränkung empfinde – also ob er nicht manchmal gerne einen Cabernet oder Riesling vinifizieren würde – sprach sein Gesichtsausdruck Bände. „Pourquoi? Wieso? Wir sind durch unsere Lagen und Rebsorten mit einem großen Schatz beschenkt. Sie ergänzen einander perfekt. Ihre Individualität und Ausdrucksstärke sind unvergleichlich.“ Dem kann man nichts hinzufügen.



Tête de Cuvee



... Wie Gott in Frankreich

Sprechen Sie burgundisch? Mais oui!

Parlez-vous bourguignon?

Burgund - Die wichtigsten Fakten und Begriffe

Rebfläche (ohne Beaujolais): 27.626 Hektar (entspricht etwa Niederösterreich). Zum Vergleich: Bordeaux ist etwa 120.000 Hektar groß.

Das Appellationssystem kennt vier Stufen. Uns interessieren **die besten Drei:**

Grands Crus - 1,4 % der Produktion, 33 AOC (die acht Grands Crus von Chablis haben nur eine Appellation, Chablis Grand Cru)

Premiers Crus - 10,1 % der Produktion, 684 Climats classés, also „Erste Lagen“ wie Meursault Charmes oder Vosne-Romanée Les Petits Monts (man spricht übrigens „Wohn“ für Vosne).

Appellations Villages - 36,8 % der Produktion, 44 Ortsappellationen, z. B. Appellation Volnay Contrôlée oder Appellation Nuits-St-Georges Contrôlée

Mehr als 50 % der Burgunderweine sind als regionale Appellationen (Bourgogne AOC oder Macon-Villages AOC) klassifiziert.

Auxerrois - der Bruder von Chardonnay hat dieselbe Abstammung wie Chardonnay (Gouais Blanc x Pinot Noir). Er spielt in der Region Grand Auxerrois (bei Auxerre) keine Rolle, dafür andere Sorten wie Pinot blanc, Mélon (Muscadet) oder Sauvignon blanc.

Baguette - die einfachen Dinge sind oft die Besten.

Combe - Seitentäler des Hügelzuges mit alluvialen (eiszeitlichen) und fluvialen Ablagerungen (Schotter), welche die Böden auflockern. Weingärten mit den Namen „Les Caillerets“ oder „Les Perrieres“ weisen auf ihre steinige, schottrige Beschaffenheit hin.

Charolais - die autochthone weiße Rinderrasse grasht im Saone-Tal und ergibt das beste Boeuf bourguignon.

Charcuterie - Lyon, die „Hauptstadt der Wurst“

Comblanchien - die Steinbrüche des Ortes Comblanchien an der RN 74 zeigen die geologische Besonderheit des Untergrunds mit rosa- und beigefarbenem Marmor.

Climat - klassifizierte Lage.

Clos - wenn ein Weingarten an mindestens drei Seiten von einer Mauer umschlossen wird, gilt er als „Clos“ (etwa wie Klaus). Ein perfektes Symbol für große Lagenweine und den Unterschied, den schon ein paar Meter ausmachen können.

Corsé bedeutet körperreich, was vor allem die Rotweine von der nördlichen Côte de Nuits kennzeichnet

Cru - „Gewächs“ oder besser: Einzellage.

Fût neuf - der Einsatz von neuem Holz erfolgt in Burgund selten zu 100 %.

Escargots - die echten Weinbergschnecken werden traditionell mit Butter, Knoblauch, Petersilie und Baguette serviert. Dazu gibt es Meursault.

Fromage - vivre comme le diable en

Bourgogne, sagen die Franzosen, denn die Zahl der kulinarischen Versuchungen ist unendlich. Sicher ist der Käse in Burgund (mit den Nachbarregionen Jura und Vogesen) eine der größten Genüsse.

Hospices de Beaune - die Weinversteigerung am 3. Sonntag im November ist noch immer die größte Wein-Charity der Welt und „Jahrgangs-Indikator“.

Jambon Persillé - der Schinken in Petersil-Aspik aus Marsannay La Côte südlich von Dijon gehört zu den besten herzhaften Vorspeisen.

Jura - nicht nur die benachbarte Region mit großen Käsen wie Vacherin Mont d'Or oder Comté, sondern die erdgeschichtliche Periode, aus welcher die geologische Formation der Côte d'Or stammt.

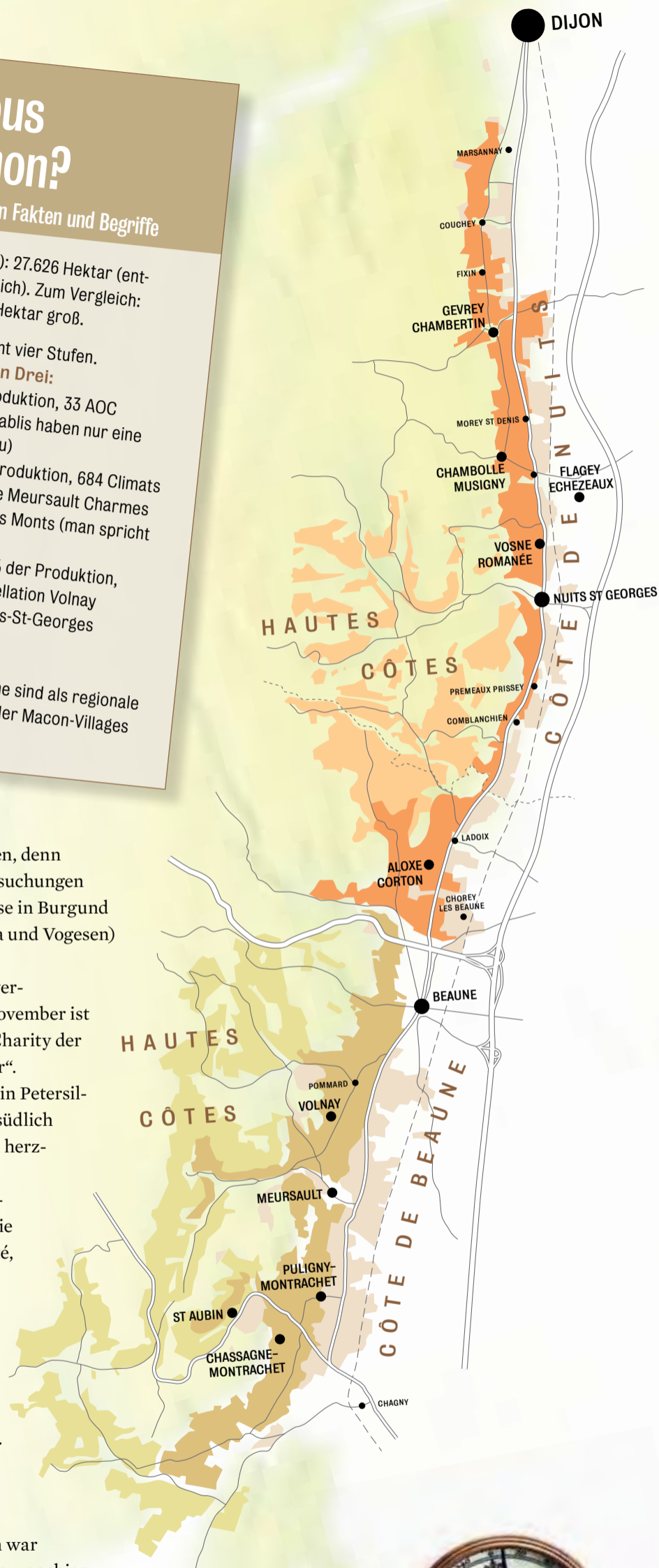
Moutarde - der beste Moutarde de Dijon kommt aus Beaune.

Napoleon - war als junger Leutnant mit der Enteignung des Klosters von Clos de Vougeot beschäftigt; sein Lieblingswein war Chambertin. Oeufs en meurette - pochier-te Eier in Burgunder-Sauce, sollte man unbedingt kosten.

Oolith - der „Eier-Kalkstein“ - geologische Besonderheit im Sockel des Hügelzuges.

Pièce - das etwas „bunkertere“ Fass mit 228 l Inhalt.

Robe - meist „belle robe“ (schönes Gewand) also Farbe.



Chassagne-Montrachet 1er Cru

Domaine Vincent & Francois JOUARD
Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Chaumées
Clos de la Truffière Vieilles Vignes 2007

Von Süden kommend, ist Chassagne-Montrachet der erste Ort mit magischem Klang für weiße Burgunder. Wie an der ganzen Côte d'Or, befinden sich die allerbesten Lagen – wie Les Chaumées 1er Cru – meist auf der Hangmitte, vom Anstieg bis auf ca. 250 Meter. Die Brüder Jouard bewirtschaften ihre großteils sehr alten Reben in der 5. Generation, sind aber die ersten, die ihre Weine selbst abfüllen. Per Hand gelesen, traditionell vinifiziert, ca. 16 Monate in 1/3 neuen Pièces ausgebaut.

„Es muss ja wirklich nicht immer Grand Cru sein. Gewisse Premier Crus kommen nahe an sie heran, wenn sie sie nicht gar überflügeln.“

Thomas Breitwieser, Weinexperte Kolarik & Leeb



41,⁷¹ (50,¹⁰)
0,75 l

Puligny-Montrachet AOC

Marc COLIN
Puligny-Montrachet Le Trezin 2009

Oberhalb des 1er Crus „La Garenne“ liegt der Weingarten „Le Trezin“, zwar „nur“ als Ortslage klassifiziert, wird er aus gutem Grund separat ausgebaut. Er bringt mineralische Weine mit den für Puligny typischen floralen Noten hervor. Die Weine der Domaine Marc Colin gehören zu den gastronomiefreundlichsten Burgundern: Neues Holz wird nur sehr zurückhaltend verwendet, Finesse und Frische, brillante Reintönigkeit und zuverlässige Langlebigkeit kennzeichnen die Weine.

„Die besten Seiten eines guten „Bistrot“ liegen auch in der authentischen Weinauswahl. Wer Frankreich sagt, soll auch Frankreich trinken!“

Liyana Stoilova, Restaurant Beaulieu



34,⁷⁴ (41,⁷⁰)
0,75 l



Le Montrachet Grand Cru

Domaine AMIOT
Le Montrachet Grand Cru 2007

Le Montrachet. Eine wahrhaft große Lage mit nur acht Hektar, zwischen Chassagne und Puligny gelegen, jenen Orten, die den Namen ihres Grand Crus als schmückenden Appendix tragen. Montrachet gehört unbestritten zu den besten und renommiertesten Weißweinen der Welt. Guy Amiot ist zweifellos einer der renommiertesten Winzer in Chassagne. Er versteht es wie kaum ein Zweiter den unverfälschten Charakter der Lage im Wein zum Vorschein zu bringen.

„Es sind sehr kleine Flächen, aus denen die besten Burgunder kommen. Oft sind es nur ein paar Meter, die es dann ausmachen. Und zwar nachvollziehbar.“

Frank Kämmer, Master Sommelier



376,⁰⁰ (451,²⁰)
0,5 l





St. Aubin blanc 1er Cru

Domaine Hubert LAMY
Saint-Aubin 1er Cru En Remilly 2007

Oberhalb von Puligny und Chassagne liegt Saint Aubin in einer Combe, etwas höher gelegen und mit einem hohen Anteil weißen Kalksteins in den Böden. En Remilly ist einer der besten Premier Cru von St. Aubin und schließt direkt an die großen Lagen der Nachbargemeinden an. In Zeiten des Klimawandels eine hoch geschätzte Alternative, auch in der französischen Spitzen-gastronomie. Kühl, elegant, frisch und mineralisch – großer weißer Burgunder mit top Preis-Leistungsverhältnis!

„Le temps heißt die Zeit und das Wetter. Heutzutage kann „cool climate“ ein Vorteil sein. Die etwas höhere Lage von St. Aubin in einer Combe bringt frischen Wind!“
Christoph Hess, Weinexperte Del Fabro



30,⁵⁵ (36,⁷⁰)
0,75 l



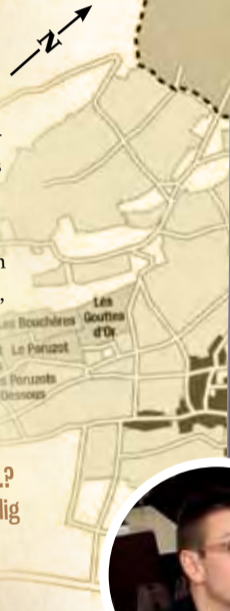
Meursault AOC

Domaine Francois MIKULSKI
Meursault AOC 2007

Der größte Weinbauort an der Côte de Beaune hat definitiv römische Wurzeln, wie schon der Name sagt: Meursault ist aus Muris saltus (Mauer-Sprung oder Mäuse-Sprung ...) entstanden. Auch in Sachen Weinstil bietet Meursault ein „Ur-Bild“. Beurre et noisettes, Butter und Haselnüsse sind die klassischen Assoziationen mit der Weißwein-Legende: Er ist der kräftigste, körperreichste, manchmal üppigste der großen Burgunder. Seit er 1992 das nur acht Hektar große Weingut von seinem Onkel übernommen hat, pflegt Francois Mikulski seinen eigenen Stil, der Kraft mit Eleganz vereint.

„Ein großer kulinarischer Klassiker. Escargots ohne Meursault ...? C'est pas possible! Neuinterpretation und Renaissance, tiefgründig wie die Böden von Meursault.“

Manuel Holzmillner, Sommelier Hotel Kohlmayer Obertauern



32,⁹⁸ (39,⁶⁰)
0,75 l



Corton-Charlemagne Grand Cru

Marc COLIN
Corton-Charlemagne Grand Cru 2008

Kurz nach Beaune gelangt man an eine unverkennbare Landmark: Der flächenmäßig größte Grand Cru ist mit seinem „Waldhauberl“ unverkennbar. Von 160 Hektar, die den Namen Corton Grand Cru tragen, dürfen nur 70 Hektar Corton-Charlemagne heißen, im zentralen oberen Teil rund um die Kernlagen Le Charlemagne und En Charlemagne. Anteile am Corton teilen sich Aloxe-Corton, Ladoix-Serrigny und Auxey-Duresses.

„Schon Karl der Große... In Burgund erscheinen historische Fakten im neuen Zusammenhang. Eine große Lage, seit über 1.000 Jahren etwas ganz Besonderes.“

Bernd Demmerer, Weinexperte Kolarik & Leeb



86,³⁵ (103,⁶⁰)
0,75 l





Volnay AOC

MARQUIS D'ANGERVILLE
Volnay 2009

Wahrscheinlich der renommierteste und mit Sicherheit der finessenreichste Rotwein der Côte de Beaune: Anders als der Nachbarort Pommard, der für Körper steht, ist Volnay ein Synonym für schwebende Duftigkeit. Auch in der Farbe ist Volnay traditionell besonders zart - es ist kein Wein für „Power-Trinker“. Die Weine der Domaine Marquis d'Angerville gelten weltweit als prototypisch für Volnay, den schon die Herzöge von Burgund besonders hoch schätzten.

„In Volnay war auch das Weingut der Herzöge von Burgund, es finden sich hier auch heute noch die meisten Clos, wie der Clos des Ducs. Die Essenz von Volnay: ohne Lage.“
Steve Breitzke, Sommelier des Jahres - Restaurant Le Loft



44,⁵⁰ (53,⁴⁰)
0,75 l



Nuits-Saint-Georges AOC

Domaine VINCENT DUREUIL JANTHIAL
Nuits-Saint-Georges 2009

An der Côte de Nuits ist ein hoher Anteil an rötlichem, eisenhaltigem, teils verwittertem Kalkstein in den mittleren Hanglagen charakteristisch; an der Côte de Beaune dominiert hier der weiße, aktive Kalkstein. Entsprechend ist auch die Gewichtung der Sorten: Von Nuits Richtung Dijon findet man fast ausschließlich Rotweine. Mit der Aufwertung der Lage Les Saint Georges vom Premier Cru zum Grand Cru hat Nuits demnächst ebenfalls eine große Lage innerhalb seiner Gemarkung.

„Nuits kommt von den typischen Nussbäumen. Quasi ein burgundischer Nussberg. Kein Wunder, dass die große Lage Les St. Georges demnächst zum Grand Cru avanciert.“
Benjamin Mayer, Weinexperte Del Fabro



22,⁹⁵ (27,⁵⁰)
0,75 l



Vosne-Romanée 1er Cru

Domaine FOREY
Vosne-Romanée 1er Cru Petits Monts 2009

Vosne-Romanée - die Quintessenz der großen roten Burgunder. Hier liegen die wahrscheinlich teuersten (und wertvollsten) Weingärten der Welt - die sechs Grand Crus La Romanée, Romanée Conti, Romanée-St. Vivant, La Grande Rue, La Tache und Richebourg. Die Premier Cru-Lage Petit Monts liegt direkt oberhalb von Richebourg, im „Epizentrum“ von Vosne. Mit ihrer Vielschichtigkeit und den ausgeprägten Sous bois-Aromen kommt sie an ihre großen Nachbarn durchaus heran.

„Der totale „Vosne“! [sprich: Wohn] Unbestritten gibt es die größte „Vosne-Qualität“ in den sechs Grands Crus. Ein paar Meter nördlich von Richebourg liegt dieser große 1er Cru.“
Manfred Nessler, Weinexperte Del Fabro



58,⁴⁵ (70,¹⁰)
0,5 l





Chambolle Musigny AOC

Domaine PONSOT
Chambolle Musigny Cuvée des Cigales 2004

Chambolle liegt zwischen Gevrey und Morey, geographisch, geologisch und stilistisch. Die Weine aus Chambolle zeichnen sich durch Eleganz und Harmonie aus. Laurent Ponsots wichtigste Regel bei der Weinbereitung lautet: Es gibt keine Regeln.
Beim Besuch von deutschen Kollegen mehrmals über Pinot Noir befragt, replizierte er leicht unwirsch: Ich mache keine Pinot Noirs. Ich mache Morey-St-Denis, Chambolle-Musigny oder Chambertin.

„In Chambolle dreht sich der Hügel. Die schweren Böden im Norden erhalten eine Durchmischung mit hellerem Kalkgestein. Ein kleines Dorf mit großen Lagenweinen.“

Gerhard Feldhofer, Weinexperte Del Fabro



55,⁶⁶ (66,⁸⁰)
0,75 l

Gevrey-Chambertin 1er Cru

Gérard SEGUIN
Gevrey-Chambertin 1er Cru Lavaux-St-Jacques 2005

640 wurde hier die Schenkung eines Weingartens an das Kloster Notre Dame de Bèze erwähnt. Ein schlauer Bauer namens Bertin erkannte, dass die Kleriker viel vom Weinbau verstanden und pflanzte direkt daneben seinen eigenen Weingarten, Champ de Bertin. Direkt an der Combe Lavaux (Combes sind Seitentäler mit mächtigen alluvialen Schotterablagerungen) liegt die 1er Cru-Lage mit kraftvollen, für Gevrey-Chambertin typischen Weinen, die sich bereits in perfekter Trinkreife präsentieren.

„Der tiefste Boden, der höchste Anteil an dunklem Kalkgestein findet sich in Gevrey, und somit auch die dichtesten, kraftvollsten roten Burgunder – auch für Bordeaux-Fans geeignet.“

Andreas Böhm, Palmenhaus Wien



41,⁸⁵ (50,²⁰)
0,75 l



Echezeaux Grand Cru

Emmanuel ROUGET
Echezeaux Grand Cru 2007

Emmanuel Rouget vinifiziert seine Weine so wie sein berühmter, 2006 verstorbener Onkel Henry Jayer, dessen Weine heute sehr gesucht und nahezu unbezahlbar sind. „Die Natur gibt von sich aus das Beste“, war sein Credo, „der Weinmacher muss bescheiden, ja demütig sein“. Der höhere Teil des Grand Cru Echezeaux liegt auf einem Oolithsockel, der Unterboden des tieferen Teils liegt auf solidem Comblanchien-Kalkstein, was den Weinen eine besondere lebendige Mineralik verleiht.

„Zwischen Musigny und Clos de Vougeot liegt Echezeaux, in dessen Kern Echezeaux du Dessus Emmanuel Rouget einen beträchtlichen Anteil der großen Lage bearbeitet.“

Matthias Steinlechner, Weinexperte Kolarik & Leeb



limitiert



174,¹⁵ (209,⁰⁰)
0,75 l





1



2



3



4

1 Attention, s'il vous plaît! 2 Hintergrundwissen aus erster Hand
3 Frank Kämmer, MS (Master Sommelier) 4 Weinservice Benjamin Mayr

Burgund, ganz kompakt

Burgunderseminare im Grand Hotel, Wien

Das waren „Crash-Kurse“ der besonderen Art: Der schwäbische Master Sommelier Frank Kämmer, einer der tiefsten Kenner der Weine aus Burgund, ermöglichte in Salzburg und in Wien einen erhellenden Einblick in diese anspruchsvolle Materie. Vom Aligoté von alten Reben über den „muschelkalkigen“ Chablis bis zu den großen Weiß- und Rotweinen der Cote de Beaune und der Cote de Nuits erstreckte sich der Bogen. Die Theorie kam dabei auch nicht zu kurz. Einem gar nicht trockenen „trockenen“ Exkurs folgte eine exemplarische Verkostung. „In diesen zwei Stunden habe ich mehr über Burgund gelernt als in zwei Jahren an der Weinakademie“, schwärmte ein Teilnehmer.

¡Que viva Numanthia!

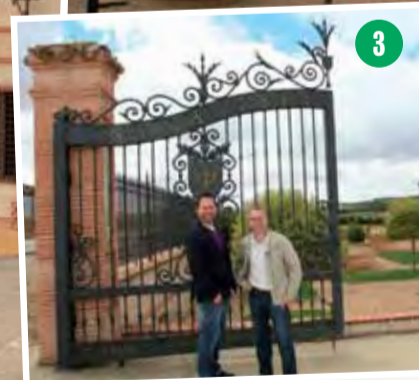
Weinlese in Toro



1



2



3



4



5

Das „Urgestein“ des spanischen Weins findet sich am Oberlauf des Duero: Rund um die Stadt Toro wachsen die Toro-Reben (eine Spielart des Tempranillo) auf hartem Grund, nämlich Granit. Bei der Weinlese für die Kultweine Numanthia und Termanthia legten Thomas Breitwieser (Kolarik & Leeb) und Manfred Nessl (Del Fabro) selbst Hand an. Schwerarbeit bei den alten Reben in Stockkultur!

1+2 „Heilige Hallen“ des spanischen Weins. 3 Tor zum Rotwein-Himmel.
4 Kämpfen wie die Löwen ... 5 Der Wein wächst auf Stein.



- 1 Den prüfenden Blicken Stefan Gabanyis mussten sich alle verkosteten Whiskys unterziehen
- 2 Die Gastgeber: Franz Del Fabro, Stefan Gabanyi, Rafael Topf und Ritz Carlton FnB-Chef Martin Hötzl
- 3 Whisky-Kenner Andi Obermeier (Albertina Passage) fühlt sich sichtlich wohl
- 4 „Im Tasting vereint“ – wenn es um Weiterbildung geht ziehen wir alle am selben Strang (Bernhard Eder-Bacardi, Mario Matusch-Borco, Samuel Schwalb-Diageo)
- 5 Eifrig wurden die Tipps des Whisky-Mentors notiert

Stefan Gabanyis Welt der Whiskys

Über 200 Anmeldungen trudelten auf dem Schreibtisch von Organisator Rafael Topf ein, von denen 160 bestätigt werden konnten. Ganz Wien schien sich über den Besuch von Whisky-Legende und Schuhmanns-Gefährte Stefan Gabanyi zu freuen. Gut aufgelegt ging es im großen Ballsaal des Ritz Carlton Vienna gleich zur Sache: Nach zwei bekannten Vertretern aus Japan kredenzte der Neo-Gastronom und Whiskybuch-Autor seine Favoriten – Rye Whiskey. Danach führte die „Weltreise“ zurück zu den Wurzeln – nach Schottland. Über dreißig Liter Whisky wurden an diesem Abend verkostet, nicht wenige davon mussten mehr als zwanzig Jahre im Fass auf dieses denkwürdige Tasting warten...



Bar Convent Berlin

Wie auch in den vergangenen Jahren pilgerte eine wachsende Abordnung aus Wien zur bedeutendsten Barmesse Europas nach Berlin. Mit von der Partie: Del Fabro Spirituosenberater Rafael Topf und Geschäftsführer Franz Del Fabro persönlich. Untertags wurden Vorträge besucht, Verhandlungen geführt und Innovationen am Spirituosen-Markt verkostet. Ausklingen ließ man den gemeinsamen Abend in der „Bar die es nicht gibt“ unter der Regie von „Marques“ BarChef Marcus Wolff.

Neuer Wettbewerb für Köche und Barkeeper: cook & shake CHALLENGE 2012

Am 30. Oktober fand die erste COOK & SHAKE Challenge in Wien statt. Jeweils sechs Finalisten aus Küche und Bar traten an, um in ausgeloster Paarung ihre Fertigkeiten beim FoodPairing zu präsentieren. Unter der gestrengen Jury mit den Patronen Heinz Kaiser (Dino's) und Heinz Preschan (Das Turm) sowie Roland Graf (Wiener), Florian Schütty (Erste Österreichische Barkeeperschule) und Jaqueline Pfeiffer (Le Ciel) kristallisierten sich zwei eindeutige Sieger heraus: Sigrid Ehm (Bartenderin, Hammond Bar Wien) und Sascha Ferstl (Executive Chef, Hotel Intercontinental Wien) entschieden den Bewerb für sich und wurden mit einem Renn-Wochenende im Formel1-Auto belohnt.



oben: Die hochkarätige Jury mittig: Organisator David Trost mit allen Finalisten unten: Die strahlenden Sieger mit Mentor Heinz Preschan



rechts: Sortimentserweiterung im Hause Borco links: Auch Peter Hämmerle vom „Falstaff“ recherchierte nach neuen Trends



Douze fois Bourgogne

Das burgundische Dutzend – zu verkosten bei Del Fabro!

Die Côte de Beaune und die Côte de Nuits einmal von Süd nach Nord, von Weiß bis Rot, vom Village zum Grand Cru durchkosten: eine wahrhaft einzigartige und wertvolle Erfahrung. Denn die eigene Erfahrung ist – gerade bei großen Weinen – durch nichts zu ersetzen. Wie unterscheiden sich ein Puligny-Montrachet und ein Meursault, ein Volnay und ein Gevrey-Chambertin, und warum sind St. Aubin oder Nuits-St-Georges preiswerte Alternativen? Ist ein Montrachet, ein Corton-Charlemagne oder ein Échezeaux als Grand Cru anderen Weinen – ob Premier Cru oder Ortsappellation – grundsätzlich überlegen? Oder ist der ganze Kult um den Unterschied zwischen den einzelnen Lagen – das Terroir – doch nur ein Mythos? Finden Sie es am besten selbst heraus! Am 12. Dezember stehen alle 12 Burgunder-Weine dieser Ausgabe den ganzen Tag zur Verkostung bereit.

**12. 12. 2012, 12.00 bis 17.00 Uhr, Del Fabro,
Nordwestbahnstraße 10, 1200 Wien**

Anmeldung bei: benjamin.mayr@delfabro.at



Dialog der gereiften Weine

Viele Weine werden immer noch viel zu früh getrunken. Dagegen treten Armin Tement/Weingut Tement, Christine Saahs/Weingut Nikolaihof und Michael Moosbrugger/Schloss Gobelsburg an, sowohl verbal als auch sensorisch. Das große Reifepotential österreichischer Weine wird dabei anhand legendärer Proben unter Beweis gestellt.

Feiern Sie ein Wiedersehen – oder besser Widerschmecken – mit Weinen, die Sie sonst kaum mehr finden, wie z. B. Riesling Vinothek 1995 vom Nikolaihof oder Grüner Veltliner Renner 2006 vom Schloss Gobelsburg, Tement Sauvignon Blanc Zieregg 2006: Sie sind exklusiv bei Del Fabro erhältlich!

Es wird ein Wein sein! Es wird ein gereifter Wein sein, der vor allem auch kulinarisch voll überzeugen kann. Nicht nur in der Spitzengastronomie, auch in bodenständigeren Betrieben setzt sich diese Erkenntnis immer mehr durch.



16. 01. 2013, 15.00 Uhr

Parkhotel Schönbrunn, Hietzinger Hauptstr. 10, 1130 Wien

Teilnahme nur bei Voranmeldung möglich: benjamin.mayr@delfabro.at



Süßwein – Master Class

Von den Besten kann man etwas lernen! Die Welt der höheren Prädikate ist unendlich faszinierend und fast grenzenlos. Machen Sie eine Reise der besonderen Art mit Winzer Gerhard Kracher und Sommelier-Ausbildner Thomas Breitwieser: Die beiden Profis stellen je einen heimischen und einen internationalen Wein gegenüber.

Zwischen den Seen oder Nouvelle Vague gegen Sauternes, Passito, Riesling TBA oder Niagara Falls Eiswein - das gibt's nur einmal!

Anhand der verkosteten Weine erörtern und erläutern Kracher und Breitwieser die Geheimnisse und Trends in Sachen Süßwein und geben praxisbezogene Tipps für den Verkauf hochwertiger Prädikatsweine in der Gastronomie.

13. 02. 2013, 15.00 Uhr

Hotel Sacher, Philharmonikerstraße 4, 1010 Wien

Teilnahme nur bei Voranmeldung möglich: benjamin.mayr@delfabro.at



Die Weingeister kommen!

Save the date ■ **06.03.2013**
Restaurant Bloom's
Keine Angst – Termin vormerken!!!

... Fortsetzung folgt!



Es ist eine Tatsache, dass in Österreich aus Tradition oft junge, und viel zu oft zu junge Weine getrunken werden. Die kulinarische Realität ist jedoch, dass in fast 100 % aller Fälle gereifte Weine als Speisenbegleiter viel besser funktionieren. Wer damit aufwarten kann, verfügt über ein klares Plus bei den Gästen.

René Gabriel, eidgenössischer Weinjournalist, brachte es anlässlich einer kommentierten Verkostung für Del Fabro-Kunden auf dem Wiener Donauturm auf den Punkt:

„Österreich vergibt sich eine große Chance, ja es unterschätzt sich selbst gewaltig, wenn es nicht lernt, seine gereifte Weine entsprechend wertzuschätzen – und zu trinken.“ René Gabriel

Seither hat sich viel getan: Als einziger Weinhändler hält Del Fabro Legenden des österreichischen Weins, die man vielleicht in ihrer Jugend kannte und die meist schon ausgetrunken sind, in größeren Mengen für die Gastronomie bereit!



Lagerstand per 3.12.2012: 70 Flaschen

33,00 (39,60)
Fl 0,75 l

NIKOLAIHOF
Rarität Riesling
Vinothek 1995



Lagerstand per 3.12.2012: 354 Flaschen

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

PASLER
Rarität Leithaberg
weiß 2006



Lagerstand per 3.12.2012: 93 Flaschen

26,30 (31,56)
Fl 0,75 l

GOBELSBURG
Grüner Veltliner
Lamm 2006



Lagerstand per 3.12.2012: 214 Flaschen

8,80 (10,56)
Fl 0,75 l

WALLNER
Blaufränkisch
Reserve
2006



Lagerstand per 3.12.2012: 40 Flaschen

29,00 (34,80)
Fl 0,75 l

JOHANNESHOF
Rarität
St. Laurent Große
Reserve Holzspur
2004



Lagerstand per 3.12.2012: 62 Flaschen

36,00 (43,20)
Fl 0,75 l

NITTAUS
Rarität Comondor
2004

Magic Christmas!



25,99
(31,99)

Fl 0,75 l
DEUTZ
Brut Classic



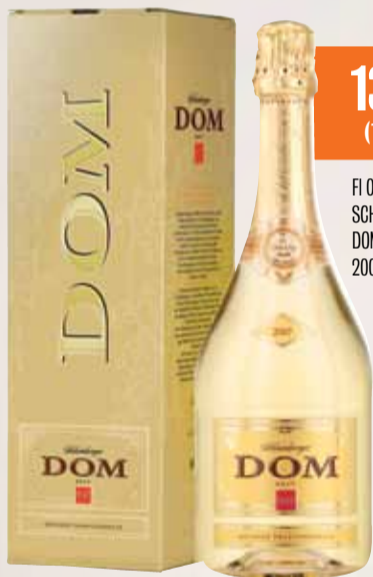
27,39
(32,87)

Fl 0,75 l
ROEDERER
Brut im GK



19,99
(23,99)

Fl 0,75 l
PIPER HEIDSIECK
Brut in GP



13,89
(16,87)

Fl 0,75 l
SCHLUMBERGER
DOM BRUT T.F.X.T.
2007



5,79
(6,99)

Fl 0,75 l
HOCHRIEGL
Erste Reserve



32,90
(39,48)

Fl 0,7 l
REMY MARTIN
Coeur de Cognac



85,99
(103,19)

Fl 0,7 l
REMY MARTIN XO
Gold Limited Edition



18,49
(22,19)

Fl 0,35 l
PFAU Halbflasche
Williamsbrand,
Zwetschenbrand,
Apfel im Holzfass



20,99
(25,19)

Fl 0,7 l
METAXA (12-Stern)



139,90
(167,89)

Fl 6 l
STOLICHNAYA
Vodka



49,90
(59,89)

Fl 3 l
STOLICHNAYA
Vodka

7,99
(9,99)

Fl 0,7 l
STOLICHNAYA
Vodka



59,90
(71,99)

Fl 1,5 l
MOËT & CHANDON
Magnum Brut
im GK

25,99
(31,99)

Fl 0,75 l
MOËT & CHANDON
Brut Imperial im GK



38,90
(46,99)

Fl 0,75 l
MOËT & CHANDON
Grand Vintage Blanc
ohne GK 2004

39,90
(47,99)

Fl 0,75 l
MOËT & CHANDON
Grand Vintage Blanc
2004 im GK



38,90
(46,99)

Fl 0,75 l
VEUVE CLICQUOT
Rosé Fridge



29,99
(35,99)

Fl 0,75 l
VEUVE CLICQUOT
Fridge



29,99
(35,99)

Fl 0,7 l
GLENMORANGIE
Nectar d'Or im GK



91,90
(110,99)

Fl 0,75 l
DOM PERIGNON
2003



969,00
(1.162,99)

Fl 0,7 l
HENNESSY
Paradis Impérial



22,20
(26,94)

Fl 0,7 l
GLENMORANGIE
10y 40% Highlands
The Original



32,90
(39,99)

Fl 0,7 l
ARBEG
Ten 10y 46% Islay



23,99
(28,79)

Fl 0,7 l
HENNESSY
Fine de Cognac

16,90
(20,29)

Fl 0,75 l
CLOUDY BAY
Sauvignon Blanc



27,49
(32,99)

Fl 0,75 l
Numanthia
2008



22,59
(27,11)

Fl 0,7 l
BELVEDERE PURE
& FEVER TREE
Giftbox

Zustellaktion, gültig von 01.12. bis 31.12.2012. Kein weiterer Abzug möglich.

A LA RECHERCHE DE L'ŒUVRE



www.louis-roederer.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



FLÜGEL FÜR JEDEN GESCHMACK.



RED BULL
ENERGY DRINK & SUGARFREE
THE SPECIAL EDITIONS



Die Weinbegleiter

ACQUA PANNA FINE DINING WATERS S. PELLEGRINO

Preise siehe Abhol- bzw. Zustellaktion



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

20 Jahre – Tement Sauvignon Blanc Klassik

Das Weingut Tement hat in den letzten drei Jahrzehnten eine unglaubliche Erfolgsgeschichte geschrieben. Der Besucher dieses Familienweingutes, das auf einem kleinen Bergplateau oberhalb der imposanten Lage Zieregg liegt, genießt einen herrlichen Rundblick, einerseits weit in das Nachbarland Slowenien, andererseits in die südliche Oststeiermark hinein.

In den letzten Jahren konnten die Tements ihre Eigenflächen sehr gut erweitern und halten bei der Endgröße von rund 95 Hektar. Mit gut 55 Prozent der ausgepflanzten Reben ist die Sorte Sauvignon Blanc die wichtigste Rebsorte. Der Sauvignon Blanc ist heute am Weingut Tement mit 90-95% Eigentrauben der wichtigste Wein, eine Cuvée aus allen Lagen, die meist sehr kalkhaltig sind. Geerntet wird in der Regel im Bereich von 17- 19° KMW, der durchschnittliche Alkoholwert liegt bei etwa 12,5 Vol. %.

1976 wurden erst 600 Liter Sauvignon Blanc bei Tement produziert. Von 1982 auf 1983 stellte Manfred von der Bezeichnung Muskat Silvaner auf Sauvignon Blanc am Etikett um. 1992 wurde statt Kabinett oder Qualitätswein für die klassisch ausgebauten Sauvignons der Begriff Klassik eingeführt, gleichzeitig auch die Gruppe STK offiziell gemacht. Somit sind nun 20 Jahre vom Tement Sauvignon Blanc Klassik am Markt.

Zur Probe:

Die Verkostung der Weine über eine lange Zeitspanne hat das Reifepotenzial der Rebsorte allgemein und des Sauvignon Blanc Klassik des Hauses Tement im Speziellen eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Gerade die gereiften Weine spielen die Vorzüge der Sorte voll aus. Feine Würze in Kombination mit reifer Frucht und frischer Struktur bietet ein harmonisches Trinkerlebnis.

Der Sauvignon Blanc Klassik von Tement ist keinesfalls ein Wein, der bereits in seinen ersten Lebensjahren getrunken werden muss. Im Gegenteil. Gibt man ihm etwas Zeit, dann kann er seine Facetten voll entfalten, die beste Phase erreicht er, abhängig von der Güte des Jahrgangs, nach drei bis fünf Jahren. Natürlich reicht seine Lebensspanne weit darüber hinaus, wie die Degustation der älteren Jahrgänge bewiesen hat.

91 – 2009: Rauchig-blättrig, dezente reduktive Nuancen, ein Hauch von rosa Grapefruit, frische Mandarinenzesten, rote Paprikazesten klingen an. Mittlerer Körper, wirkt im Kern etwas weicher, weißer Apfeltouch, mineralisch, rund und zugänglich, ein eleganter Speisenbegleiter, gut herangereift.

92 – 2008: Noch sehr intensive Primärfrucht, feine weiße Blütenaromen, ein Hauch von Mandarinen, zart nach Litschi. Saftig, sehr elegant, ausgewogen, mineralisch, von einer balancierten Säure getragen, feine Extraktsüße im Abgang, rotbeerige Nuancen im Nachhall, zarte gelbe Paprikanote im Rückgeschmack.

92 – 1997: Feiner Hauch von Stachelbeeren und einem Hauch von Litschi, eine gelbe Paprikaschote, zarte Blütenaromen, zitroniger Touch. Saftig, elegant, weiße Steinobstanklänge, seidige Textur, finessenreicher Säurebogen, zitronige Nuancen, noch sehr lebendig, mineralischer Nachhall.

90 – 1996: Zart vegetabil unterlegte gelbe Tropenfruchtaromen, Paprikaschoten, Litschi, ein Hauch von Estragon, ein Hauch von Orangenmarmelade. Mittlere Komplexität, weiße Frucht, markante Säurestruktur, leichtfüßig, dezente Mineralik, noch immer gut zu trinken. Für ein schwaches Jahr eine tolle Leistung.

92+ – 1993: Feinwürzig unterlegte Grapefruitzesten, gelbe Steinobstanklänge, etwas Mandarine, rauchige Mineralik. Saftig, elegant, wirkt durchaus kraftvoll, seidige Textur, angenehme Extraktsüße im Nachhall, ein geschmeidiger Wein mit einer guten Länge, kandierte Orangen im Nachhall, nach wie vor perfekt zu trinken.

92 – 1992: Gelbe Fruchtanklänge, eher verhalten, zarte gelbe Paprikanoten, rauchige Nuancen, Pfirsichfrucht. Kraftvoll, reife Aromatik, wirkt bereits eher wie ein Lagenwein, stoffig und extraktsüß, feine gelbe Nuancen, fast cremig wirkend, mineralisch und gut anhaltend, ein Hauch von Orangen im Nachhall, macht eine gute Entwicklung im Glas.

Bewertungen/Beschreibungen:
Peter Moser, 24. 10. 2012, Rest. Eckel – 1190 Wien



Lagerstand
per 3.12.2012:
346 Flaschen

10+2
GRATIS



von Peter Moser

92 – 2011: Feine Stachelbeernuancen, zart grasiger Touch, zitroniger Ton, rauchig, ein Hauch von Grapefruit, attraktives Bukett. Saftig, mittlere Komplexität, feiner Touch von Limetten, grüner Apfel im Abgang, mineralisch, bleibt gut haften, zarte gelbe Fruchtsüße im Abgang.

10,⁵⁷ (12,⁶⁹)
Fl 0,75 l

91 – 2010: Feine Nuancen von weißen Blüten, ein Hauch von Johannisbeeren, dezente mit Grapefruit und Stachelbeeren unterlegt, etwas grasig. Rassisch, zart vegetaler Touch von Brennnessel, mittlere Komplexität, gute Mineralik, zitroniger Touch, ein Hauch von Steinobst im Nachhall.

10,⁵⁷ (12,⁶⁹)
Fl 0,75 l



Preise siehe Abhol- bzw. Zustellaktion



1,00 (1,20)

Kt 24/0,23 l
MONACO Tonic

Der letzte Schrei vom Weißwurstäquator — Tonic Water aus München — spanisch „Monaco“. Abgefüllt mit feinstem natürlichen Mineralwasser aus der Münchner Schotterebene.



1,40 (1,68)

Kt 12/0,5 l
OLD JAMAICA Ginger Beer

DIE Ergänzung im Ginger Beer Sortiment. Der würzige Favorit vieler Barkeeper macht Laune mit jamaikanischen Ingwer-Wurzeln.



13,30 (15,96)

Fl 0,15 l
FEE BROTHERS Grapefruit Bitters

Erfrischender Zitrus-Bitter, der nicht nur einem klassischen Gin & Tonic neues Leben einhauchen kann. Hergestellt aus natürlichen Zutaten.



39,90 (47,88)

Fl 0,7 l
O Vodka Organic Farthofer 40%

Überraschender Sieger der IWSC-Trophy 2012. Souverän hat der Mostviertler Bio-Brenner Josef V. Farthofer die internationale Vodka-Elite hinter sich gelassen. Mild und weich, einzigartig!



12,20 (14,64)

Fl 0,75 l
LILLET ROSE

Semillon, Sauvignon Blanc und Muskat werden mit Orangen und erlesenen Früchten verfeinert. Danach reift der trendige Aperitif noch bis zu ein Jahr lang im Fass.



Neu im Sortiment und im Verkostraum

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



36,90 (44,28)

Fl 0,7 l
GANSLOSER Black Gin

Wacholder, Ingwer, Zitruszesten, Lorbeer und Koriander sind nur fünf der insgesamt 74 Botanicals, die das komplexe Aroma dieses GSA-Gins ausmachen.

52,80 (63,36)

Fl 0,7 l
MACALLAN Sherry Oak 12y

Back to the Roots. Süß und fruchtbetont kommt diese Sonderabfüllung am Gaumen an. Weicher und runder als manch anderer Zwölfjährige.



26,50 (31,80)

Fl 1,5 l
JÄGERMEISTER



72,70 (87,24)

Fl 1,5 l
ABSOLUT Elyx 1,5l



22,90 (27,48)

Fl 0,7 l
MALECON 15y 40%

Nach kubanischer Tradition in Panama hergestellt. Hervorragende Preis-Leistung zeichnet diesen ausgewählten Tropfen aus. Fein-fruchtig und weich umschmeichelt er den Gaumen.



63,50 (76,20)

Fl 0,35 l
HUDSON Manhattan Rye 46%

Stefan Gabanyis Favorit beim großen del Fabro Whisky-Tasting. Jung und wild mit pfeffrigen Noten und der Roggen-typischen Würze. Ein wahres Rye-Konzentrat.



Jetzt auch als
MAGNUM erhältlich

In Bewegung für die Gastronomie



Zustellaktion

gültig von 1.12 – 31.12.2012
(kein weiterer Abzug möglich)



5,99
(7,19)

Fl 0,75 l
KATTUS
Sekt Cuvee No 1



24,99
(29,99)

Fl 0,75 l
LAURENT PERRIER
Brut



25,99
(31,19)

Fl 0,75 l
POL ROGER
Brut Reserve



24,90
(29,89)

Fl 0,5 l
HÄMMERLE
Williams Edelbrand,
Himbeer Beerenbrand,
Marille Aprikosenbrand,
Kriecherl Pflaumenbrand



13,49
(16,19)

Fl 0,7 l
ZARSKAYA Gold
Vodka 40%



22,49
(26,99)

Fl 0,7 l
PYRAT XO
Reserve 40%



9,29
(11,19)

Fl 0,7 l
JOHNNIE WALKER
Red Label



9,69
(11,69)

Fl 0,7 l
OLMECA Tequila
Anejo Gold



BIO

0,49
(0,99)

Ki 24/0,2 l
RAUCH BIO
Johannesbeerenektar,
Apfel, Marille



0,66
(0,88)

Ki 24/0,33 l
BUDWEISER Lager



0,56
(0,68)

Kt 24/0,25 l
PALOMA Pink
Grapefruit
Lemonade

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