

DEL FABRO news

Glasweise Weine

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

3



A Perfect Match! Wine & Food pairing!

4-7



Abholaktionen Inside



A PERFECT MATCH!



Küche & Keller an einem Tisch!

Kaum etwas Anderes ist so überzeugend wie die gelungene Kombination zwischen einem Gericht und dem perfekt passenden Wein. Sie spricht für sich selbst – und für diejenigen, die sie anbieten.

Probieren geht bekanntlich über Studieren. Es ist ein unerschöpfliches Thema in der guten Gastronomie auf der ganzen Welt: die ideale Abstimmung zwischen Küche und Keller. Wem es gelingt, Köche für das eigene Weinangebot und Servicemitarbeiter für die aktuellen Gerichte zu begeistern, der hat bei den Gästen schon halb gewonnen. Für das „perfect match“ zwischen Wein und Speisen haben wir den Praxistest angetreten.

siehe S. 4-7

Liebe Kunden!

Geschmack zählt. Weil es ja immer auf die genaue Rezeptur und Zubereitung ankommt, ist die beste Art, einen Wein für ein Gericht auszuwählen, immer noch der „reality check.“ Die Del Fabro Weinprofis helfen Ihnen bei der Abstimmung. Entweder Sie schicken uns Ihre Speisekarte und wir erarbeiten konkrete Kombinationen, oder besser noch, wir kommen zu Ihnen. Wir können dann vor Ort auf Ihre individuellen Gerichte eingehen und die besten Weine dazu gemeinsam aussuchen. Gute Gelegenheiten zum Probieren gibt es auch bei den Del Fabro-Tastings, zu denen wir Sie wieder herzlich einladen.



Ihr

Ihr Franz del Fabro

Wahres Klares für wenig Bares



7,99
(9,59)

0,7 l
SMIRNOFF
Vodka

Neue Kräuter braucht das Land!



21,90 (26,28)

0,5 l
BORGMANN
1772 Kräuterlikör

alle Neuigkeiten auf Seite

11

Das Del Fabro Vollsortiment, diesmal:

BIO: logisch & gut

Bio ist bei Weitem kein Minderheitenprogramm mehr. In allen Produktgruppen des Getränkebereichs spielt Bio vor allem im Premiumsegment mittlerweile eine Hauptrolle. Top-Qualität mit gutem Gewissen genießen. Bei Del Fabro finden Sie alles in Bio: AF-Getränke, Bier, Wein und Spirituosen.

1,00 (1,33)

20 x 0,5 l
SCHREMSE
Roggen
Biobier



Roggen natur und das weiche Wasser vom Granit des Waldviertels machen es so einzigartig. Auch vom Fass.

24,40 (29,28)

0,7 l
TOTAL
Biological
Dry Gin 38%



Total Dry. Total Gin. Total Bio. Beste Wasserqualität und natürliche Aromaten wie Minz-mazerat sorgen für besonders reinen, britischen Geschmack.

8,50 (10,20)

0,75 l
HAJSZAN
Wiener
Gemischter Satz
Weißleiten 2009



Wiens leidenschaftlichster Biowinzer vinifiziert einen beeindruckenden gemischten Satz in der Riede Weißleiten!

5,90 (7,08)

0,75 l
WENINGER
Mittelburgeland DAC
Horitschon
2009



Ein klassischer Blaufränkisch von Mister Blaufränkisch höchstpersönlich: Bio-Mittelburgenland DAC aus Horitschon.

6,88 (8,26)

0,75 l
SZIGETI
Phönix
Sekt BIO



Wie Phönix aus der Asche: Die neue Rebsorte ist besonders widerstandsfähig. Sie erhebt ihre Schwingen im Glas.

10,30 (12,36)

0,75 l
MANINCOR
Reserve del Conte
2008
(Me,Cs,La)



Biodynamisches Musterweingut in Südtirol, überrascht selbst Italiener mit großartigen Rotweinen!

12,80 (15,36)

0,75 l
PLENKOVIC
Zlatan Plavac
2008
Kroatien



Pure Plavac-Mali-Frucht von der Bioinsel Hvar an der dalmatischen Küste Kroatiens!

25,90 (31,08)

0,7 l
NORDERD
Pure Potato
Vodka BIO



Die ganze Kraft der Waldviertler Bio-Erdäpfeln. Rein & klar.

41,29 (49,55)

0,7 l
SCHOSSER
Heidelbeerbrand
BIO



Halleluja Heidelbeer! Aus eigener biologischen Landwirtschaft, aus Meisterhand destilliert. Die reine, klare Frucht.

1,96 (2,35)

6 x 1 l
MEINKLANG
Apfelsaft
Topaz BIO
naturtrüb



Ein Topaz im Glas. Reinsortiger Fruchtgenuss nach Demeter-Richtlinien - Im Einklang mit Natur und Geschmack.

0,73 (0,88)

24 x 0,2 l
RAUCH
Traube BIO



Italiens beste Biotrauben. Ohne Zuckerzusatz.

0,55 (0,66)

24 x 0,33 l
VÖSLAUER
BIO Limo, Orange/
Himbeere/Zitrone



Gesunde Erfrischung. Wenig Kalorien.

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



Ich liebe es wenn ich die Weine zu meinen Gerichten aus der eklektischen Küche perfekt abstimmen kann.

Haya Molcho (Neni)

v. l. n. r. Elior Molcho (Neni), Manfred Nessler (Del Fabro), Ilhan Molcho (Neni), Sabu Topallar (Nautilus am Naschmarkt), Christoph Hess (Del Fabro), Michael Bradl (Neni)

Die wichtigsten Weine für die Gastronomie werden glasweise getrunken.

Glasweise Weine



Testpaket

Alle sechs glasweisen Weine im Del Fabro-Testpaket erhalten Sie mit dem Gutschein von Seite 9 für sensationelle **19,90 (23,29)**
(Pro Kunde nur ein Paket möglich!)

Die besten 60 Weine aus Kroatien finden Sie auf www.delfabro.at

5,20 (6,24)
0,75 l



Wölsch aus dem Bilderbuch

Welschriesling
Classic 2010
STRAUSS

D Sympathisch und sortentypisch, saftiger Apfel und würziges Heu

G Granny Smith und Zitrusfrüchte, erfrischend, idealer Jausen- und Terrassenwein, macht einfach Spaß

5,79 (6,95)
0,75 l



Chardonnay lebt

Chardonnay
Kreuzjoch 2009
SOMMER

D Vielschichtige Aromen, würzig-mineralisch, vollreifes Kernobst

G Saftige Birne, auch einige Tropenfrüchte, wie Ananas und Maracuja, dicht und harmonisch, wieder mineralisch im langen Abgang

7,90 (9,46)
0,75 l



Faszination Istrien

Malvazija 2009
KABOLA

D Frische saftige Birnen, vollreife gelbe Früchte wie Kriecherl, duftig und aromatisch, etwas Fenchel

G Dicht und vollmundig, angenehm milde Pfirsichfrucht, gelbe Pflaumen, frische Säure, toll balanciert und vielschichtig

5,90 (7,08)
0,75 l



Eleganz aus dem Steinfeld

Pinot Noir 2009
JOHANNESHOF

D Rotbeerige Frucht und viel Kirsch, mit zarten Röstaromen unterlegt

G Weichsel, Ribisel und etwas Blutorange, elegant, tolle Struktur und Länge, sehr schöner Sortenausdruck

5,28 (6,34)
0,75 l



Fruchtkorb aus dem Süden

Zweigelt
Königsberg 2009
FERREUM

D Herzkirsch und Weichsel, auch etwas Ribisel, cremige Noten im Hintergrund

G Wieder sehr kirschfruchtig und rotbeerig, rund und schmelzig, gute Frische, Universalspeisenbegleiter

8,64 (10,37)
0,75 l



(Süd-)Tiroler Cru

Rungg 2008 (Gs,Me)
TRAMIN

D Kühle würzige Aromen, Wildkirsch, Cassis und etwas Weihrauch

G Elegant und balanciert, Preiselbeer, Heidelbeer und etwas Cassis, straffe Mineralik im langen Hall



1 Kulinarische Tischsituation 2 Probieren und diskutieren 3 Konzentriert verkosten 4 Volldampf in der Küche 5 Chefsache Genuss 6 Genau beschreiben

A Perfect Match

Wine & Food Pairing!

Weil Geruch und Geschmack den Menschen als Erstes prägen – also präverbal sind –, geschieht gerade in diesem Bereich vieles unbewusst. Vielleicht gerade deshalb sind Vorlieben und Abneigungen geschmacklicher Natur so mächtig.

In jedem Kulturkreis sind die geschmacklichen Prägnanzen aller Menschen ähnlich, und so werden auch Kombinationen von Wein und Speisen zwar nicht gleich, aber doch ähnlich empfunden. Schmeckt und schmeckt nicht ist zwar immer noch eine persönliche Angelegenheit, dennoch gibt es ein paar allgemeine Regeln.

Die wichtigste lautet: Es geht eben nichts über Probieren. Ich habe meinem Team die Aufgabe gestellt, ihre persönlichen

Favoriten als Speisenbegleiter zu nennen. Aus je sieben Vorschlägen haben wir letztlich drei Weine für jedes Gericht ausgesucht. Bei neun Gerichten – je drei Vor-, Haupt- und Nachspeisen – kamen so 27 Weine in die Endauswahl.

Wir verbrachten einen Abend im Restaurant Skopik & Lohn, um die Probe aufs Exempel zu machen: Dabei wurden, wie schon erwähnt, bei jedem Gericht drei Weine serviert. Die Del Fabro-Mitarbeiter sowie einige „Gastverkoster“ und das Küchenteam unserer Gastgeber wurden gebeten, die jeweiligen Kombinationen nach dem Schulnotensystem zu bewerten und ihre Eindrücke festzuhalten.

Wir haben also über die optimalen Kombinationen abgestimmt. Die Ergebnisse finden Sie hier. Wir sind sicher, dass diese auch allgemein „mehrheitsfähig“ sind. Allerdings muss immer wieder darauf hinge-

wiesen werden, dass es vor allem auf die Rezeptur des Gerichts ankommt (Aromaten, Gewürze, Texturen, Garpunkte), ob eine Kombination mit einem bestimmten Wein als harmonisch empfunden wird. Der Schluss daraus kann nur sein: Selber probieren, ob es schmeckt. Das gilt besonders für die Mitarbeiter in der Gastronomie. Wenn sich die Küche mit dem Wein beschäftigt, und zwar mit dem eigenen Keller, und umgekehrt die Servicemitarbeiter die aktuellen Gerichte wirklich kennen, spricht: auch kosten, ist die Basis für „Perfect Matches“ gelegt. Aber wie der Name schon sagt: Ob es wirklich passt, weiß man erst, wenn man Wein und Speise miteinander probiert hat.

Gerne erstellen Ihnen unsere Weinexperten individuelle Weinempfehlungen passend zu Ihrer Speisekarte!
josefm.schuster@delfabro.at



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



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

Vorspeise + Wein

Martina Willmann
www.willmannkochen.at



Makrelenrillettes & SCHÖNBERGER Chardonnay 2009

Makrelenrillettes: Rauchig und cremig, erfrischender Kontrast. Geräucherte Makrele, Sauerrahm, Olivenöl, Kräuter, frühlingshafte Radieschen und Sprossen.

„Die rauchigen und salzigen Aromen des Gerichts korrespondieren ideal mit dem körperreichen, üppigen Chardonnay von Schönberger. Ein gehaltvolles Fischgericht profitiert von einem cremigen, geschmeidigen Wein.“



Weinexperte
Gerhard Feldhofer (Del Fabro)



7,64 (9,17)
0,75 l

Beef tartare & FIDESSER Sauvignon blanc Platter Rieden 2010

Beef tartare: Tomatennote, ausbaubare Schärfe, vielschichtig. Klassisch mit Toastbrot. Tafelspitz, Olivenöl, Dijon-Senf, Petersilie, Kapern, je nach Lust und Laune.

„Die klassisch pikante Zubereitung mit Cognac, Chilipulver, Gurkerln und Kapern verlangt geradezu nach einem sehr aromatischen, lebhaften Wein – besonders in der warmen Jahreszeit. Der Sauvignon blanc von Fidesser war der eindeutige Sieger in der Kombination.“

Sommelier
Michael Ramssl (Restaurant Rubens)



7,50 (9,00)
0,75 l

Paprikamousse mit Salat & ROTES HAUS Gemischter Satz 2010

Paprikamousse: Cremig und süß, leicht pikant. Dazu Blattsalat im Frico-Schüssel, Paprikapüree, Agar-Agar, geschlagenes Obers, Salz.

„Einfach erstaunlich, wie die saftige Apfelfrucht und die vollreife Art des Weins die Paprikanote mit der enthaltenen Schärfe begleitet. Die Frische des Gerichts kommt dabei besonders gut zum Vorschein.“

Weinexperte
Manfred Nessler (Del Fabro)





21,65 (25,98)
0,75 l

Hauptspeise + Wein

Robert Haider
Restaurant Skopik & Lohn



Steak frites & JABOULET Crozes-Hermitage 2005

Steak frites: Scharf angebraten, leicht karamellisiert, dazu Bratenjus und mollige Sauce béarnaise. Wichtig: große Pommes frites: Rindsfilet, mehliges Erdäpfel, Butter, Eier und Estragon.

„Bei dieser Optimalkombination kommt die Reife des Weins voll zum Tragen. Sie verleiht dem scheinbar schlichten Gericht erst den letzten Schliff. Der reinsortige Syrah mit seinen fleischigen und pfeffrig-würzigen Aromen nimmt den Geschmack des Fleisches quasi schon vorweg.“



Weinexperte
Benjamin Mayr (Del Fabro)

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

Wolfsbarsch mit Limettenrisotto & JOHANN TOPF Riesling Heiligenstein 2009



Wolfsbarsch: Knusprige Haut und zitrusfrisches Risotto. Wolfsbarschfilet, Gemüsfond, Arborioreis, Parmesan, Limettensaft und -abrieb, Butter.

„Die ausgeprägte Mineralik des Weins passt hervorragend zum knusprigen Fischfilet, die zitrusfruchtige Art und die pikante Säure verleihen dem Risotto die nötige Finesse. A perfect match!“



Weinexperte
Thomas Breitwieser
(Kolarik & Leeb)



7,52 (9,02)
0,75 l

Kalbsrahmgulasch mit Nockerln & STRAUSS Chardonnay Steinbach 2009



Kalbsrahmgulasch: Erst mild, dann leicht scharf, mit milden Topfnockerln. Kalbsschulter, Paprikapulver edelsüß, Zwiebel, Obers, Butter, ein wenig Knoblauch.

„Pure Harmonie von der Nase bis zum Abgang – die buttrigen Aromen finden sich im Wein wie in den Nockerln, weshalb ein Wein mit viel Säure nicht passen würde. Die würzige Paprikarahmsauce braucht schon einen kräftigen Partner im Glas.“



Weinexperte
Bernd Demmerer (Kolarik & Leeb)





15,⁵⁴ (18,⁶⁵)
0,75l

Nachspeise + Wein

Horst Scheuer
Restaurant Skopik & Lohn



Schokoladetarte & MOSER SEPP Schilfwein 2008

Schokoladetarte: Schokolade ist Schokolade ist Schokolade ... Top secret! Mehr war Martina Willmann nicht zu entlocken.

„Einfach großartig: Die dichte, abgerundete Art der Seewinkler Weinspezialität hat die Kraft, um auch hochprozentige Schokoladegerichte entsprechend zu tragen. Dazu ein paar Erdbeeren – der Schilfwein mit seiner frischen Säure lockert dieses Dessert geradezu auf.“



Winzerin
Maria Gruber (Weingut Ewald Gruber)

19,⁵⁰ (23,⁴⁰)
0,75l

Crème brûlée & KROISS TBA Sämling 2007

Gerne erstellen Ihnen unsere Weinexperten individuelle Weinempfehlungen passend zu Ihrer Speisekarte!
josefm.schuster@delfabro.at

15,⁷⁵ (18,⁹⁰)
0,75l

Vanilleeis mit Zwergorangenconfit & ESTERHAZY TBA Cuvée 2008



Crème brûlée: Leichtes Vanille-Mandel-Aroma. Knackige Hülle, weicher Kern. Obers, Milch, Zucker, Eier, Vanilleschoten.

„Die sortentypischen, exotischen Fruchtaromen, wie Mango, bringen zur Cremigkeit des Gerichts eine zusätzliche Dimension. Dazu eine zarte Biskuitnote, die mit der Crème eine Liaison eingeht.“

Weinexperte
Christoph Hess (Del Fabro)



Vanilleeis mit Zwergorangenconfit und Kernöl: Süß trifft herb bei nussigem Kernöl, Zucker, Vanilleschoten, Eidotter, Obers, Kumquats und Kürbiskernöl.

„Einfach superb! Der Gleichklang der Aromen in dieser Kombination ist schon beeindruckend: Orangen und Vanillearomen finden sich im Glas wie am Teller. Ein kulinarisches Erlebnis mit Stil und Charme.“

Weinexperte
Rainer Stubits (Del Fabro)





Finden Sie den passenden Wein zur Winzerin! v. l. n. r. Birgit B., Jutta, Ilse, Birgit E., Silvia H., Helma, Michaela, Heidi, Judith, Silvia P., Petra

11 FRAUEN & ihre WEINE

Seit 11 Jahren gibt es sie nun, die „11 Frauen & ihre Weine“. Den Beweis, dass Frauen auch als Winzerinnen und Kellermeisterinnen „ganz oben“ mitspielen können, haben sie längst erbracht. Ob Wein aus Frauenhand nun anders schmeckt: Wir glauben es nicht! Denn guter Wein ist guter Wein, unabhängig vom Geschlecht. Wohl aber beweisen die elf Frauen Einfühlungsvermögen und das gewisse Gespür, welche ja meist als weibliche Eigenschaften gelten.

Diese Fähigkeiten sowie die starke Vernetzung untereinander und mit anderen „Weinfrauen“ weltweit, machen die 11 Frauen & ihre Weine zu etwas ganz Besonderem.

Petra



5,⁸⁸ (7,⁰⁶)
0,75 l

PETRA UNGER
Kremstal DAC
Grüner Veltliner
Oberfeld 2010

D Etwas Minze und Zitronenmelisse, sehr duftig und aromatisch
G Sehr würzig und lebendig, feine Steinobstnoten, ein vielseitiger Klassiker

Helma



5,¹⁰ (6,¹²)
0,75 l

HELMA MÜLLER-GROSSMANN
Kremstal DAC
Grüner Veltliner
Großer Satz 2010

D Frisches Schwarzbrot, Kümmel, Fenchel, Pfirsichkompott
G Feine mollige Frucht, etwas weißer Pfeffer und Kresse, kühle Mineralik

Ilse



7,¹⁰ (8,⁵²)
0,75 l

ILSE MAIER
GEYERHOF
Kremstal DAC, Grüner Veltliner
Hoher Rain 2010

D Feines Biskuit, Honigmelone, Tabak, vielschichtig und einladend
G Klare Marille und Birne, harmonische Struktur, mineralische Noten im langen Hall

Unser gesamtes 11-Frauen-Weinsortiment finden Sie auf www.delfabro.at



11 Frauen am 11ten

Degustation von 111 Weinen!
Eine „Leistungsschau“ der besten Önologinnen Österreichs, exklusiv für die Gastronomie.

Mittwoch, 11. Mai 2011
14.00–17.00 Uhr

Badeschiff: Restaurant Holy Moly!
an der Donaukanallände zwischen Schwedenplatz und Urania, 1010 Wien

Um Anmeldung wird gebeten!
weinservice@delfabro.at

Silvia H.

9,30 (11,16)
0,75 l



SILVIA HEINRICH
J. HEINRICH
Mittelburgenland DAC
Goldberg 2009

D Traubenkirsch, etwas Schokolade und rauchige Aromen
G Weichsel und Preiselbeer, etwas Vanille, frische Art

Judith

8,15 (9,78)
0,75 l



JUDITH BECK
Blaufränkisch
Alte Lagen 2009

D Tabak, Kümmel, Kräuteraromen wie Thymian
G Vielschichtige Aromen, grüne Birne, dicht und vollmundig, eigenständig

Birgit B.

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



BIRGIT BRAUNSTEIN
Blaufränkisch
Felsenstein 2007

D Komplex und dicht, Wacholder, rote Beeren, Walnuss und etwas Nougat
G Spielerisch und gleichzeitig präzise, tiefe „burgundische“ Aromen, am Beginn seiner Entwicklung, sehr präsent und mit großer Zukunft

Silvia P.

14,31 (17,17)
0,75 l



SILVIA PRIELER
Schütznor Stein 2007
(Bf,Me)

D Dunkelbeerig nach Johannisbeeren, Brombeeren, auch etwas Weichsel
G Kraftvoll und saftig, mürbe dunkle Frucht, perfekte Balance, prägnante reife Tannine verleihen ihm Struktur

Birgit E.

9,60 (11,52)
0,75 l



BIRGIT EICHINGER
Kamptal DAC Riesling
Gaisberg 2010

D Saftige vollreife Aromen nach Pfirsich, Mandarinen und gelben Kiwi
G Grapefruit, wieder Kiwi und Zitrone, straff und kernig, elegant und lang

Michaela

12,65 (15,18)
0,75 l



MICHAELA EHN
Kamptal DAC Reserve
Riesling Heiligenstein
2010

D Ansprechende Aromen von Steinobst, Pfirsich mit mineralisch wirkender Pikanz
G zartes traubiges Rieslingaroma, die verspielte Fruchtsüße bindet die jahrgangstypische gehobene Säure wunderbar ein

Jutta

14,43 (17,32)
0,75 l



JUTTA KALCHBRENNER
AMBROSITSCH
Wiener Gemischter Satz
Sommerogg 2010

D Würzig, weiße Blüten und Kräutertee und leichtem Honiganklang.
G Klare Marillenaromatik, mit zarten Kräuternoten, schlanker frischer Körper, die Säure macht den Wein spannend, feine Länge im Abgang

Heidi

24,75 (29,70)
0,375 l



HEIDI SCHRÖCK
Ruster Ausbruch
Morgenröte 2008

D Rosinen, Bratapfel, Malaga-Eis
G Orangenkaramell, dicht und vollmundig, balancierte Frische, „Ahornsirup“, etwas Maroni und Thymian, große Klasse

GUTSCHEIN „11 Frauen für zu Hause“

Wer zuerst kommt, mahlt zuerst: Die ersten 25 Besteller erhalten das 11-Frauen-Degustationspaket in der edlen Holzkiste

statt 141,27
98,89
(118,67)

-30%



GUTSCHEIN Glasweise Weine -50%

Weil selber probiert am besten schmeckt, kann man sich besonders günstig ein Bild von den aktuellen glasweisen Weinen machen.



statt 38,71
19,36
(23,23)

GIN-TASTING

Montag, 23. Mai 2011

15.00-17.30 Uhr

Fleming's Deluxe Hotel Wien-City
Josefstädter Straße 10-12, 1080 Wien

Teilnahme nur mit Voranmeldung möglich!



Del Fabro heißt Sie herzlich willkommen in der Welt der Botanicals!

Machen Sie mit uns eine Reise in die Welt der Botanicals und verkosten Sie Klassiker an der Seite junger Trendsetter. Geschichtliche Hintergründe und die Herstellung werden

beleuchtet, hochwertige Ingredienzien stehen in natura zur Verfügung und Aromen wollen aufgeschlüsselt werden. Ein interaktives Tasting von und mit Del Fabro-Spirituosen-Berater Rafael Topf erwartet Sie.

Anmeldung bitte bei Hr. Rafael Topf:
rafael.topf@delfabro.at oder 01 330 22 00 22

Red Bull
ENERGY DRINK & SUGARFREE

Belebt Geist und Körper

elit
by Stolichnaya

elit

100% Grain Neutral Spirits
40%vol

UNTOUCHED BY COMPROMISE.

Platinum Medal
World's best ever rated white spirit
(97 points in BTI 2006, 2008, 2009)

DREI UNIKATE FÜR EIN FEST

Wiener Festwochen
13. Mai bis 19. Juni

Das Sujet der Wiener Festwochen 2011 mit dem „Eistisch“ erinnert so manchen Besucher an eine typische Spezialität des Weinviertels, den Eiswein.

Nicht weniger spektakulär, ja geradezu „dramatisch“, zeigt sich der monumentale Lagenveitliner Juliusberg. Der Charakter von Österreichs Paraderbe im hohen Gradationsbereich wird von ihm eigenständig interpretiert.

Bilder im Kopf erzeugt auch das rote Unikat: Aconit, von der Rotweinsel Haugsdorf. Ein Wein, der nicht modern sein will oder muss: ein Klassiker regionaler Weinkultur in Reinform.



Wiener Festwochen
Weine im Geschenkkarton

41,58
(49,90)

STUDENY
Welschriesling
Eiswein 2008

SCHLOSS MAISSAU
Grüner Veltliner
Juliusberg 2007

SCHÖFMANN
Aconit 2007
(Pn, Zw, Sl)

Tanqueray
LONDON DRY GIN

Tanqueray
IMPORTED
DISTILLED FOUR TIMES
MADE FROM THE WORLD'S BEST BOTANICALS
LONDON DRY GIN

contiene polpa di frutta

MOJITO SODA

il Mojito analcolico

neue

Preise siehe Abhol- bzw. Zustellaktion



37,⁶⁰ (45,¹²)

0,7 l

PLANTATION
Barbados Extra Old
20th Anniversary

Unabhängiger Abfüller. XO Rums aus Barbados werden weitere 12-18 Monate im kleinen Eichenfass in der Cognac ausgebaut. Cremige Vanille, Kokos, Rosinen, Eiche, mündfüllend und lang am Gaumen.



55,⁹⁸ (67,¹⁸)

0,7 l

ARBEG
Corryvreckan 57,1% Islay

Kult-Brennerei. Kräftiger Torf, Pfeffer, salzig und maritim. Am Gaumen Rauch und fruchtige Vanille-töne mit zarter Süße. Mit 57,1% nichts für zart Besaitete.



21,⁹⁰ (26,²⁸)

0,5 l

BORGMANN
1772 Kräuterlikör 39%

Von der Apothekerfamilie Borgmann per Hand angesetzt und abgefüllt, in limitierter Auflage immer wieder im neuen Design erhältlich. Galgant, Chinarinde, Nelken, Zimt.

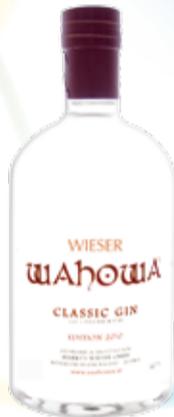


19,⁹⁹ (23,⁹⁹)

0,5 l

WIESER CLASSIC GIN

Wachauer Gin — Beinamen „wahowa“. Dezentere Wacholder, Melisse und Zitronengras finden sich in der Nase, am Gaumen süße Limetten, Ingwer und Kardamom.



69,⁹⁰ (83,⁸⁸)

0,7 l

MEUKOW
Cognac XO

Rund 25 Jahre alte Cognacs werden hier vermählt. Fruchtig mit Vanille und Schokolade. Lang und würzig im Abgang. Gute Preis-Leistung.



Neu im Sortiment ...

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



1,⁰⁵ (1,³⁶)

24 x 0,33 l

ZWETTLER
Saphir Premium Pils EW

Pils aus dem Herzen des Waldviertels. Namensgebend ist der edle Aromahopfen „Saphir“ aus der bayerischen Hallertau, der auch den herb-frischen Geschmack prägt.



24,¹⁷ (29,⁰⁰)

0,5 l

SIBONA
Botti da Tennessee Whiskey

Dieser Grappa erfährt nach seiner Zeit im Eichenfass noch zusätzliche Reifung in Ex-Whisky-Fässern. Intensiv und komplex mit langem, malzigen Abgang.

30,⁷⁵ (36,⁹⁰)

0,7 l

SIERRA
Milenario Tequila Reposado

Fruchtig-mild mit angenehmen Holzaromen und viel Vanille: 100% Agave, 2.000 Meter über dem Meer, dreifach destilliert, neun Monate Steineichenfass.



1,³⁰ (1,⁵⁶)

12 x 0,473 l

ARIZONA Iced Tea

Trendiger Premiumtee aus den USA. Ansprechendes Design, 100% natürliche Zutaten, keine Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe.

In Bewegung für die Gastronomie



Zustellaktion

gültig von 18. April – 31. Mai 2011 (kein weiterer Abzug möglich)

 <p>8,38 (10,06)</p> <p>GRATIS</p> <p>5 Fl. Aperol 1l + Kristallkaraffe GRATIS (inkl. Mischanleitung, Tischaufsteller und Plakat) Paketpreis: 41,90 (50,28)</p>	 <p>0,35 (0,42)</p> <p>GRATIS</p> <p>0,33 l x 24 RAUCH Eistee Pfirsich, Zitrone Bei Kauf von 3 Kisten Rauch Eistee + 1 Karton Black Ice gratis! (0,33 l x 12)</p>	 <p>8,29 (9,95)</p> <p>0,7 l STOLICHNAYA Vodka</p>  <p>0,49 (0,59)</p> <p>0,25 l x 24 SENS 321 Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water</p>	 <p>0,99 (1,28)</p> <p>0,355 l x 24 CORONA Extra</p>	
 <p>7,89 (9,47)</p> <p>0,75 l SCHLUMBERGER Sparkling Jahrgangssekt</p>	 <p>54,90 (65,88)</p> <p>2 l NONINO Grappa il Moscato, il Merlot oder lo Chardonnay</p>	 <p>8,49 (10,19)</p> <p>0,7 l HAVANA CLUB Blanco</p> <p>8,99 (10,79)</p> <p>0,7 l HAVANA CLUB Anejo 3 Años</p>	 <p>9,90 (11,88)</p> <p>0,7 l JOHNNIE WALKER Red Label</p> <p>19,40 (23,28)</p> <p>0,7 l JOHNNIE WALKER Black Label</p>	 <p>1,08 (1,30)</p> <p>1,0 l x 12 PAGO Apfelsaft</p> <p>0,98 (1,18)</p> <p>1,0 l x 12 PAGO Orangenektar</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
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