

DEL FABRO news

Generationswechsel mit Stil

4-11



Smoke on the Water

Die acht Destillieren auf Islay

16-17



Abholaktionen Inside



JUGEND-STIL

Die Avantgarde des Weinbaus.
Sechs junge Weinbaubetriebe, die von Winzern und Kellermeistern unter 30 Jahren geführt werden, zählen zu den spannendsten des Landes. Die neue Generation geht erfolgreich ihren eigenen Weg – wobei Fortschritt oft auch Rückbesinnung heißt. Wie in der Kunst gilt: Die Grundlage jedes guten Stils ist die Beherrschung des Handwerks.
Jugend-Stil: Frischer Wind für Ihre Weinkarte! **S.4-11**

Liebe Kunden!

In voller Blüte. Vor 100 Jahren wirkten die Künstler und Architekten des Jugendstils prägend für ihre Zeit. Heute gibt es einige junge Winzer, die noch keine 30 Jahre alt, aber bereits voll verantwortlich für ein renommiertes Weingut sind. Ihre Weine mit „Jugend-Stil“ zählen zu den Interessantesten Österreichs. Darüber hinaus bietet Ihnen diese Ausgabe die besten Schaumweine aller Stile für alle Gelegenheiten, sowie die Möglichkeit zur Teilnahme am „Champagne Sales Training“. Unser Spirituosen-Experte Rafael Topf nimmt Sie zum Digestif mit auf die Inneren Hebriden, genauer gesagt zu den acht Distillen von Islay. Ihr



F. Fabro
Franz del Fabro

BLACK IS BEAUTIFUL

13,19
(15,83)

0,7l
JACK DANIELS
Tennessee Whiskey
Black Label

Einfach mal blau machen...

32,80 (39,36)

0,7l
LONDON NO. 1
Original Blue Gin
47%

alle Neuigkeiten auf Seite **19**

Aus dem Del Fabro-Vollsortiment präsentieren wir diesmal:

Schaumweine aller Stile...

365
Schaumweine
aus der ganzen Welt!
Prickelndes für jeden Tag

Es ist halt das gewisse Prickeln! Die passenden Schaumweine setzen festlichen Gelegenheiten wie kulinarischen Anlässen erst ihr Glanzlicht auf. Alles eine Frage von Geschmack und Stil: Mit 365 Schaumweinen und Champagnern im Sortiment ist Del Fabro die klare Nummer 1 in Österreich.



7,¹⁰ (8,⁵²)

FI 0,75 l

GIRO RIBOT Cava brut Reserva

Barcelona! Diese Reserva schmeckt nicht nur zu Tapas. Aus den klassischen autochthonen Rebsorten des Penedes hergestellt: 50% Macabeo, 30% Xarel.lo, 20% Parellada. Per Hand gelesen, gekühlte erste Gärung, fruchtbetont, über 2 Jahre auf der Hefe.



5,⁷⁶ (6,⁹¹)

FI 0,75 l

ZONIN Prosecco DOC Spumante

Mit Frischegarantie: Die Lebendigkeit der Prosecchi von Zonin ist vorbildlich. Im Gegensatz zum Prosecco Frizzante kommen die „Bollincine“ (Kuglerl) durch die zweite Gärung in den Prosecco Spumante. Einfach perfekt zum Aperitif und für alle Anlässe.



Zustellaktion

12,⁶⁹ (15,²³)

FI 0,75 l

SCHLUMBERGER Dom brut T.F.X.T. 2007

Die Prestige-Cuvée des Hauses Schlumberger wurde in Kooperation mit den Winzer-Legenden Tibor Szemes (T.), F. X. Pichler (FX.) und Manfred Tement (T.) kreiert. 2/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 24 Monate auf der Hefe ausgebaut, handgerüttelt!



Zustellaktion

32,⁷⁰ (39,²⁴)

FI 0,75 l

VEUVE CLICQUOT Rosé

1775: Nur drei Jahre nach der Gründung des Hauses brachte die Witwe Clicquot den ersten Rosé-Champagner der Welt auf den Markt. Bezaubert das Auge, verführt den Gaumen und befreit die Sinne. An Madame Clicquots schwungvoller Unterschrift leicht zu erkennen.

13,¹¹ (15,⁷³)

FI 0,75 l

MIKULSKI Crémant de Bourgogne blanc brut

Ein prickelnder Burgunder! Er heißt Crémant, weil er so cremig ist und etwas weniger Kohlensäure enthält als Champagner – ein würziger, weiniger Schaumwein für Fortgeschrittene von Kultwinzer Francois Mikulski aus Meursault.



Zustellaktion

25,⁴⁹ (30,⁵⁹)

FI 0,75 l

POL ROGER Brut Reserve

„In case of victory, deserve it; in case of defeat, need it“, meinte Sir Winston Churchill über sein Lieblingsgetränk, Champagne Pol Roger. Über den Sitz von Pol Roger in Epernay sagte der britische Premier: „The most delightful address in the world.“



„Weinflüsterin“ Elisabeth Eder

ist Absolventin der Tourismusschule Kleßheim, Diplomierte Sommelière, Diplomierte Käsesommelière und Weinakademikerin. Sie verfügt über Berufserfahrung in Gastronomie, Weinbau und Weinhandel. In Sachen Schaumwein hat sie Einiges zu flüstern: Elisabeth Eder wurde als Drittplatzierte des weltweiten Wettbewerbs „Champagne Educators Award“ ausgezeichnet.



Del Fabro Seminare

Champagne Sales Training mit Elisabeth Eder

Dienstag, 30. April 2013,

Beginn: 10.00 – ca. 13.00 Uhr, 14.00 – ca. 17.00 Uhr

Hotel Le Méridien, Opernring 13, 1010 Wien

Anmeldung unter: benjamin.mayr@delfabro.at erforderlich

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 **19,90 (23,90)**

(Pro Kunde nur ein Paket möglich!)



- GASTRONOMIE-FREUNDLICH VON 5 BIS 11 EURO
- SAISONAL ABGESTIMMT
- PERSÖNLICH AUSGEWÄHLT
- VOM DEL FABRO-TEAM VERKOSTET UND FÜR GUT BEFUNDEN
- INNERHALB 24 STUNDEN LIEFERBAR



Zustellaktion
11+1
GRATIS

5,95 (7,14)
Fl 0,75 l (12/Kt)

Die Guten in's Töpfchen

JOHANN TOPF
Kamptal DAC
Grüner Veltliner
Strassertal 2012

Quitte und Grapefruit in der Nase wie am Gaumen, cremiger vielschichtiger Duft, animierend nach hellen Blüten mit mineralischen Noten im Hintergrund, prägnante Säure, frische Zitrusnoten bis in den langen Abgang, idealer Begleiter für allerlei Gebackenes.



Zustellaktion
11+1
GRATIS

8,47 (10,16)
Fl 0,75 l (12/Kt)

Riesling, der fesselt!

KNEBEL
Riesling
Von den Terrassen 2011

Florale Aromen wie Akazien und Lindenblüten, tiefe mineralische Würze schon im Duft, am Gaumen strahlende Steinfrucht, weißer Pfirsich und Canteloupe-Melone, stützende frische Säure, zarter Restzucker perfekt integriert, Mosel-Musterbeispiel.



Zustellaktion
11+1
GRATIS

7,60 (9,12)
Fl 0,75 l (12/Kt)

Del Fabro Wein Tours
Informationen auf Seite 14

Burgunder von der Burg

DÜRNBERG
Weißburgunder
Falkensteiner Burg 2012

Roter Apfel und Quitte, etwas grüne Haselnuss und Mandel im Duft wie im Geschmack, vollmundig und schmelzig, kraftvoll und elegant, vielschichtig und zugänglich, balancierte Säure, lebendige Kalkstein-Mineralik bis in den enorm langen Nachhall.



Zustellaktion
11+1
GRATIS

8,14 (9,77)
Fl 0,75 l (6/Kt)

Urbild des Zweigelt

HEINRICH
Zweigelt 2011

Reife schwarze Kirsche in der Nase wie am Gaumen, im Geschmack Weichseln und Himbeeren, samtig und seidig, saftig und süffig, „ein Bilderbuch-Zweigelt“, Trinkspaß mit Niveau, fulminantes fruchtbetontes Finale.



Zustellaktion
11+1
GRATIS

5,73 (6,88)
Fl 0,75 l (6/Kt)

Blaifränkisch Klassiker

ALTENBURGER
Blaifränkisch
Ried Satz 2011

Brombeeren, Weichseln, Johannisbeeren, ausgeprägte Würze nach Kräutern und Tabak im Duft wie im Geschmack, vielschichtige Frucht, etwas „Sous-bois“, lebendige Säure, Kraft gepaart mit Eleganz, engmaschiger mineralischer Nachhall.



Zustellaktion
11+1
GRATIS

10,20 (12,24)
Fl 0,75 l (6/Kt)

Am Tag und in der Nacht

REUMANN
Equinox 2010
(BF, SL, ZW)

Dichter dunkler Duft nach Brombeeren, Schwarzkirschen und Cassis, etwas Vanille und Karamell in der Nase wie am Gaumen, vollmundig und cremig, stützende Säure, langer würziger Abgang, in Balance wie die Equinox (Tag- und Nachtgleiche).

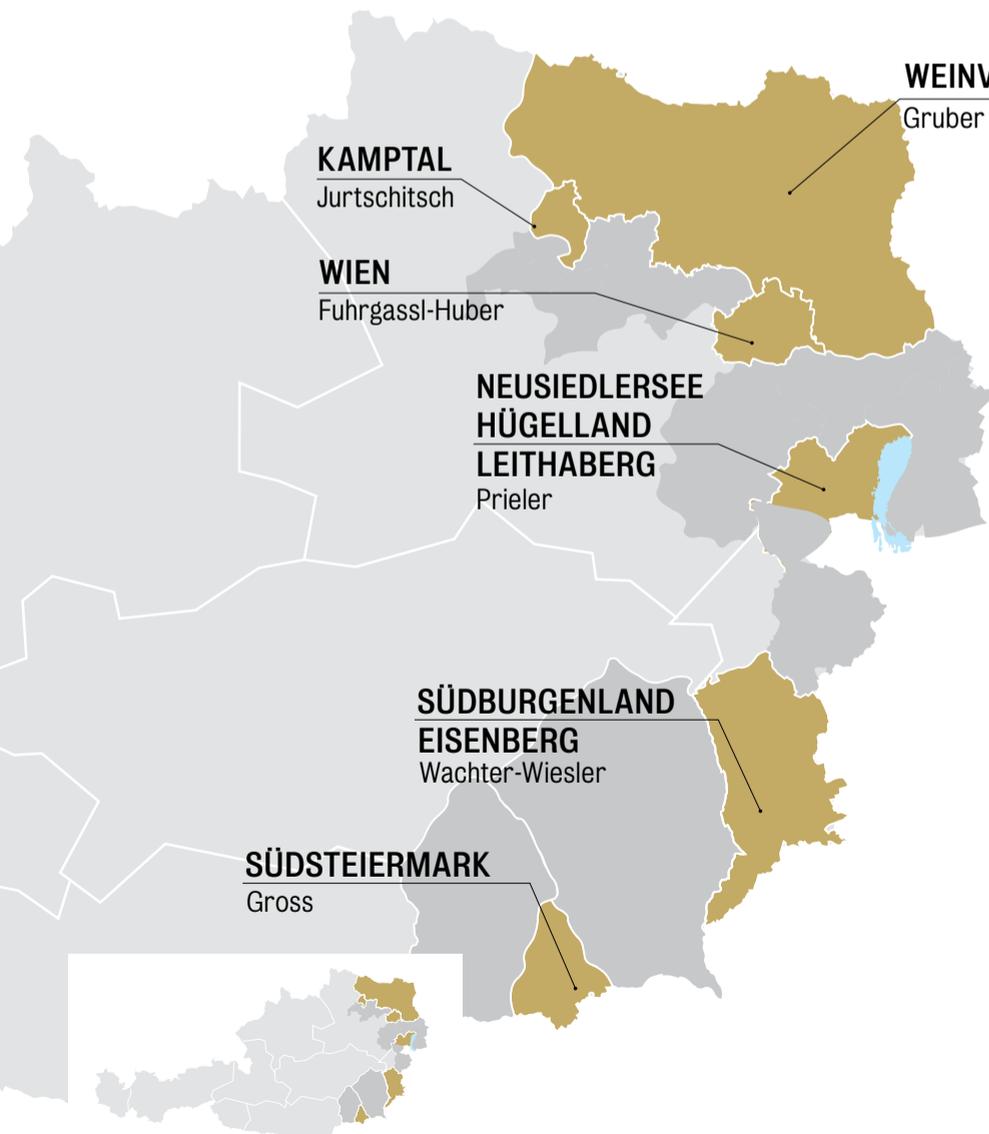


JUGENDSTIL

Der Zeit ihre Kunst. Der Kunst ihre Freiheit. Das Motto der Wiener Secession passt in leicht variiertes Form perfekt auf die „Jugendstil-Winzer“: Ihre Weine sind heute auf der Höhe der Zeit



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



Es ist jetzt genau 116 Jahre her: Die Wiener Secession wurde von Klimt, Moser, Hofmann und Kollegen als Gegenbewegung zum Historismus im Allgemeinen und der emblematischen Monumentalmalerei von Makart im Besonderen gegründet. Das Alte hatte ausgedient. Das Neue musste her. Die Jugend hatte das Steuer übernommen. Der Jugendstil ist in Architektur und Kunst bis heute prägend.

The next Generation

Das Jahr 1985 markiert einen ganz anderen Umbruch: Der österreichische Weinbau erfuhr seine größte Krise seit der Reblaus. Der Niedergang ist bekannt, und ebenso der Wiederaufstieg danach. Im Rückblick wirken diese Ereignisse ein bisschen wie Phönix aus der Asche. Dass Krise auch Chance bedeutet, diese Erkenntnis reifte in Wirklichkeit nur langsam. Mühsam tasteten sich die heimischen Winzer an international gebräuchliche Techniken heran. Biologischer Säureabbau, Ausbau im Barrique, Ausdünnen, Grüne Lese, Ertragsreduktion: Techniken, die völlig neu waren, ja oft ans Sakrileg grenzten.

Oma und Opa waren es doch gewohnt, möglichst viel Wein zu produzieren. Thomas Huber



Qualität vor Quantität? Das war etwas völlig Neues für die meisten Winzer. Ewald Gruber

Winzer 2.0

Ende der Neunziger Jahre setzte ein Aufwärtstrend beim österreichischen Wein ein, der bis heute anhält – die großen Jahrgänge 1997 und 1999 waren dabei sicher hilfreich. Mittlerweile technisch und stilistisch sicher, gaben viele Winzer ihrem Nachwuchs die Möglichkeit zur noch größeren Horzonterweiterung.

An der Weinbauschule in Geisenheim studieren und dann verschiedene Praktika in Frankreich, Italien, Kalifornien oder Neuseeland absolvieren: Keine Ausnahme mehr, sondern fast schon die Regel bei den jungen Winzern, die jetzt am Zug sind. Die heute ihre Familienbetriebe übernommen haben. Es besteht kein Zweifel: Die interessantesten Winzer mit „Jugend-Stil“ finden Sie bei Del Fabro.



1 Die Del Fabro Jugend-Stil-Winzer:
Maria Gruber, Christoph Wachter,
Michael Gross, Georg Prieler, Stefanie
Hasselbach, Alwin Jurtschitsch
(oben), Ewald Gruber, Thomas Huber,
Christian Gruber



THOMAS HUBER



Alter: 21

Warum Wein? Motivation: Eine Ehre, den Betrieb der Großeltern zu übernehmen. Natur, frische Luft, ich gebe dem Boden und er mir zurück.

Stil: Ich führe ein traditionelles Weingut. Mit dem neuen Kellergebäude möchte ich aber top-ausgestattet sein, um Topqualität produzieren zu können

Sound: Momentan Bubba Sparxxx – Deliverance.

City: Wien, obwohl Barcelona ...

The best Wine is: Tellus Cuvee aus der Toskana.

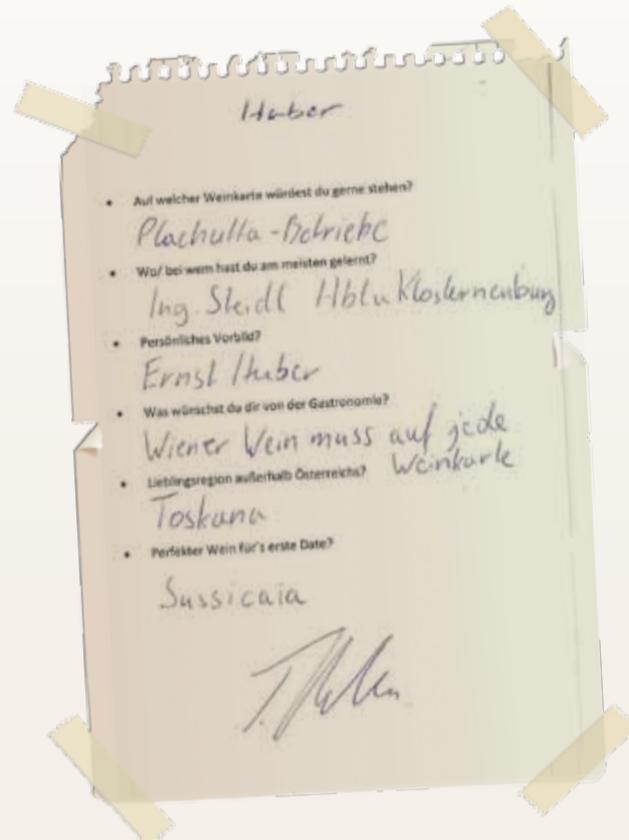
Wein in der Familie (Wurzeln): Unsere Familie betreibt Weinbau in Neustift seit 1720. Verkauft wurde der Wein immer schon über den Heurigen. Ich wage den Schritt und möchte Qualität in der Flasche über die Stadtgrenze hinaus tragen.

Betrieb: 30 ha Weingartenfläche. 25 ha direkt hinter dem Betrieb. Dazu wichtige Lagen wie Nussberg oder Schenkenberg mit 5 ha. Naturnahe, konventionelle Bewirtschaftung.

Weingarten: Wir arbeiten mit Dauerbegrünung aus Leguminosen, die natürlich Stickstoff in den Boden ablagern, was wiederum das Wachstum der Reben anregt, Nützlingen und Bienen ein Blütenmeer beschert.

Kulinarische Offenbarung: Mein Herz schlägt für die Italienische Küche. Da führt kein Weg vorbei. Aber hin und wieder ein Backhendl mit einem guten Achterl Neuburger ist auch was Feines.

Erweckungserlebnis beim Wein. Mein erstes Mal ... : Die Weinreise in die Toskana mit meinem Vater. Sehr gute Weine mit Top Küche in Kombination, das hat mir gezeigt wie wichtig und schön es ist zu entdecken, was ein geselliges Zusammensein ausmacht.



FUHRGASSL-HUBER Grüner Veltliner 2012

Ein Veltliner, wie er sein soll: Frisch und würzig, fruchtig und trocken. Der Klassiker zu jedem Heurigenbuffet – nicht nur beim Fuhrgassl-Huber!

4,⁹⁰ (5,⁸⁸)
0,75 l



FUHRGASSL-HUBER Wiener Gemischter Satz - Neustift am Walde 2012

Das gibt es nur in Wien: Mehrere Sorten aus einem Weingarten ergeben ein neues Ganzes, den Gemischten Satz. Das gibt es nur bei uns: die Hauslage in Neustift mit 25 Hektar am Stück.

6,⁰⁰ (7,²⁰)
0,75 l



FUHRGASSL-HUBER Preussen Riesling 2012

Im Herzen des Wiener „Grand Crus“, des Nussbergs, liegt die Subriede Preussen, berühmt für ihre eigenständigen, mineralischen Rieslinge mit großem Lagencharakter.

8,⁸⁰ (10,⁵⁶)
0,75 l

Video anschauen:
www.delfabro.at/5611854.2



MARIA GRUBER

Alter: Unter 90 – wir sind ja zu Dritt. Ewald / Kellermeister: 32. Christian / Weingarten: 26. Ich: 30

Warum Wein?: Weil selbst trockener Wein keine trockene Angelegenheit ist.

Stil: Weingeistreich.

Sound: Da sind wir nicht so kompliziert. Eher mainstream.

Art: Unsere Art ist freundlich und zuverlässig.

City: Vienna IS different!

The best Wine is: Einmal der und einmal der. Kommt halt auf die Situation und die Stimmung an.

Wein in der Familie(Wurzeln): Seit 1814. Mit 16 beschloss unser Vater, aus der gemischten Landwirtschaft ein Musterweingut zu machen. Leidenschaft ist bei uns anscheinend genetisch bedingt.

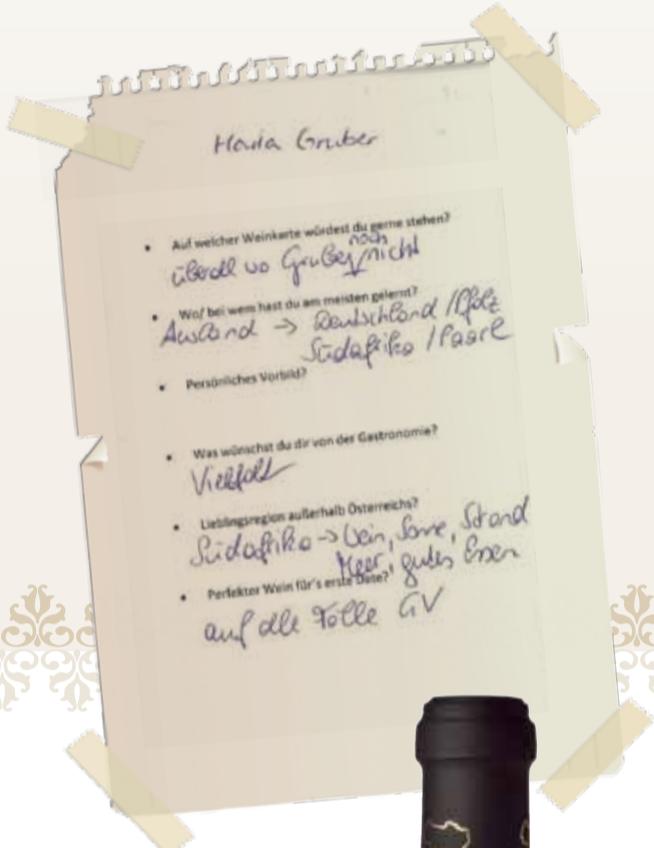
Weingarten: Christian ist der Weingartenmanager. 150 (!) Parzellen. Gedüngt wird mit Kompost. Begrünung mit verschiedenen Kleesorten für natürlichen Stickstoff. Tadellose Laubarbeit und Traubenselektion im Sommer sind das Um und Auf.

Keller: Die Trauben werden mit Samthandschuhen

angefasst. Ewald hat mit 21 Jahren, nach Aufenthalten in Australien und Neuseeland die Verantwortung im Keller übernommen und seinen eigenen „Jugend-Stil“ entwickelt. **Erweckungserlebnis beim Wein (mein erstes Mal ...):** Darüber spricht man doch nicht!

Steckenpferd: Unsere neuen Maskottchen, die Gruberischen Weingeister.

Ewald Gruber



Christian Gruber



GRUBER-RÖSCHITZ Weinviertel DAC Reserve – Mühlberg Alte Reben 2011

Hier stand einst eine Windmühle auf den kargen Steinböden. Die ältesten Reben des Weinguts (60+) in der höchstgelegenen Riede des Winzerortes (320 m). Extrem spät gelesen (Anfang November), langes Hefelager, dicht und vielschichtig.

13,00 (15,60)
0,75 l



GRUBER-RÖSCHITZ Weinviertel DAC Terrassen Reipersberg

Von Ewald Gruber sen. in den 60er Jahren mit dem gebietstypischen „Much aus Straning“ (alter lockerbeeriger Veltlinerklon vom Manhartsberg) bepflanzt. Reines Urgestein, duftige Steinfrucht, mineralische Tiefe.

7,20 (8,64)
0,75 l



GRUBER-RÖSCHITZ Gelber Muskateller Röschitz 2012

Gruber Röschitz. Der Weinort Röschitz im Retzer Land bildet die Basis aller Qualitäten. Alle Gruber Röschitz-Weine sind herkunfts- und sortentypisch ausgebaut.

6,50 (7,80)
0,75 l



Video anschauen:
www.delfabro.at/5611854.2



ALWIN JURTSCHITSCH

Alter: 31

Warum Wein?: Grosser Wein ist Kunsthandwerk und beginnt mit einer Idee eines bestimmten Geschmacks. Man lebt dabei die Rolle eines Bauern, des Gärnters, Forschers und Entdeckers.

Das ist schon ziemlich spannend.

Job: Alwin: Weinbauer

Stef: Kellermeisterin

Siti: A: Experimentell

S: Zeitlos elegant

Sound: A: Electro Swing, alternativ, (Pavor Stellar, Antony and the Johnsons)

S: Funk, Soul, alternativ

Art: A: Photographie,

Kunst liegt im

Auge des

Betrachters

S: angewandte Kunst ist überall

City: A: New York, S: Berlin

The best wine is: A: Scharzhofberg Spätlese, S: DRC

Philosophie: Bio meint nicht Birkenstocksclapfen und Strohhut. Da geht's um Präzision und Beobachtung, die perfekte Technik, das Wissen um Zusammenhänge.

Wein in der Familie seit: A: 1886, S: 1890

Betrieb: A: Seit meinem Einstieg 2007 wurde das Weingut sukzessive verkleinert um den Focus auf die interessantesten Terroirs im Kamptal zu richten.

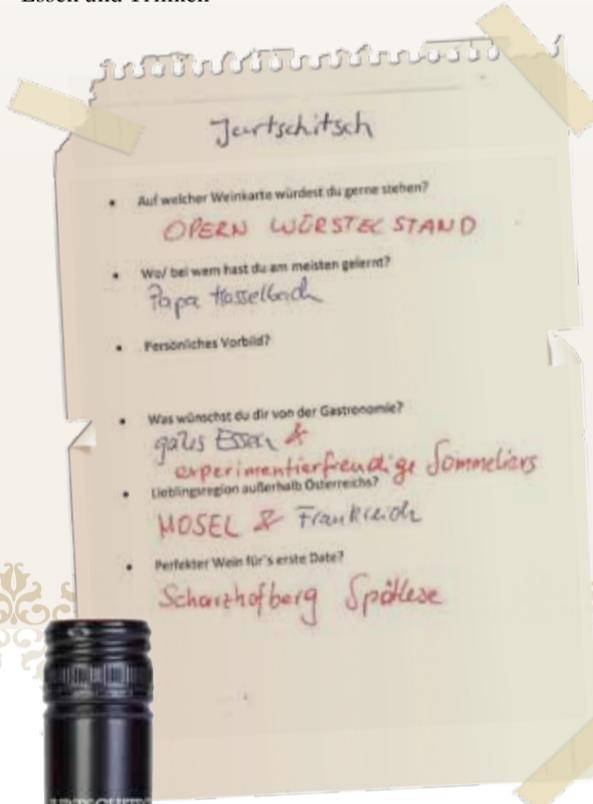
Weingarten: A: Begegnungszentrum für Fuchs & Hase, Nützlinge & Pflanzenvielfalt, Weinstöcke & ein Weingarten Team das sich darum kümmert. Alle Familienweingärten wurden sensibel auf biologisch - organische Bewirtschaftung umgestellt.

Keller: S: Sehr minimalistisch. Bietet Spielraum für Experimente. Seit dem Jahrgang 2010 werden alle

Lagenweine wieder im grossen neutralen Holzfass ausgebaut.

Lieblingsthema: Alwin: Guter Geschmack (und wie er entsteht), Reisen, Forschen, Permakultur, Guerilla Gardening, Stefanie: Natur, Experimentieren, Essen und Trinken

Stefanie
Hasselbach



JURTSCHITSCH Kamptal^{DAC} Grüner Veltliner Löss 2012

Weniger ist das neue Mehr. Pachtweingärten wurden zurückgegeben, um die 62 Hektar Reben im Eigenbesitz bestmöglich zu betreuen. Die Basis ist das Kamptal.

5,⁹⁵ (7,¹⁴)
0,75 l



JURTSCHITSCH Kamptal^{DAC} Reserve - Riesling Heiligen- stein Alte Reben 2011

Der „Höllenstein“ wurde (wohl wegen des roten Perm-Sandsteins) im Lauf der Zeit zum „Heiligenstein“. Er ist unbestritten eine der wirklichen „Grand Cru“-Lagen Österreichs und bringt einige der besten Rieslinge der Welt hervor.

17,⁸⁵ (21,⁴²)
0,75 l



JURTSCHITSCH Kamptal^{DAC} Reserve Grüner Veltliner Lamm 2011

Vom Lagencharakter ist ja viel die Rede. Wenn es eine Weinlage gibt, die einen unverwechselbaren „Lagengeschmack“ hat, dann ist das sicher die Ried Lamm mit ihren schweren Böden – denn Lamm kommt von Lehm. Das ist Lamm!

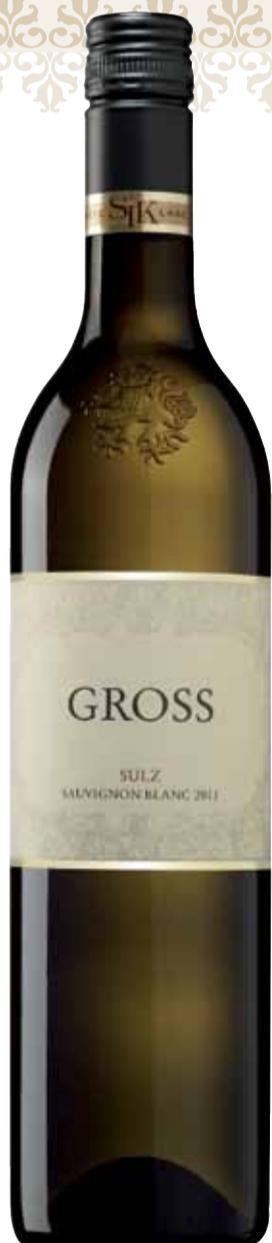
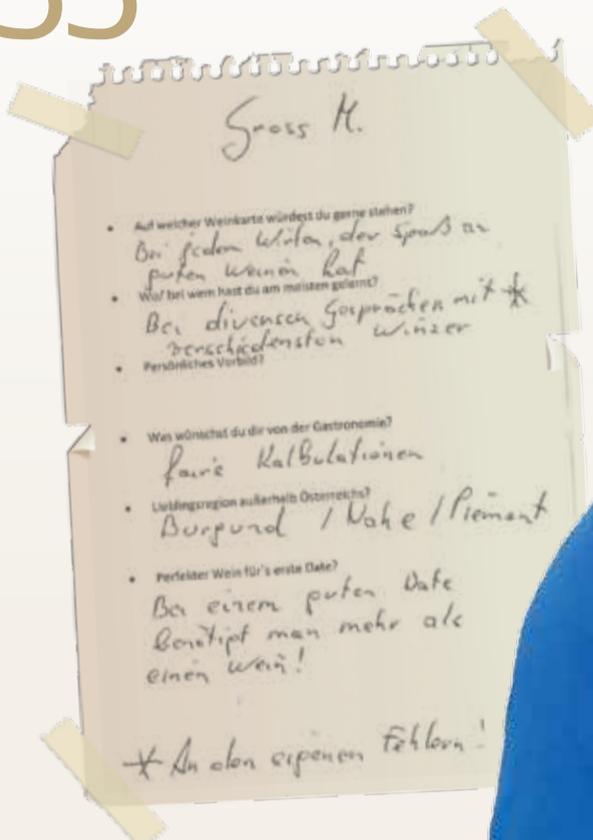
22,⁰⁰ (26,⁴⁰)
0,75 l

Video anschauen:
www.delfabro.at/5611854.2



MICHAEL GROSS

Alter: 26
Warum Wein?: Never ending story
Job: Handwerk
Stil: Kunstwerk
Sound: Nine Inch Nails, Mumford & Sons – ziemlich konträr, trotzdem beides einfach gut!
Art: Lebenswichtig
City: LAND
The best Wine is: Drunk in the best moment
Wein in der Familie(Wurzeln): Ein robuster gezimmerter Tisch, ein paar schöne Gläser, eine gute Flasche guten Jahrgangs und ein gutes Gespräch
Betrieb: nicht ohne meinen Bruder Johannes - wir ergänzen uns "Gross-artig"
Weingarten: Fleiß
Keller: Ruhe
Kulinarische Offenbarung: Kommt mit dem Appetit
Erweckungserlebnis beim Wein (mein erstes Mal ...):
 Kindheitserinnerungen: Der verlockende Duft nach frisch gärendem Traubensaft & das Verbot alleine in den Keller zu gehen
Persönliches Statement: Gut Ding braucht Weile



GROSS Sauvignon blanc Sulz 2011

Süd-Südwest Lage, vorwiegend mit schluffigem Lehmboden. Großes Holzfass. Zugänglich und mit viel Potential. Großartig zu Süßwasserfisch, Risotto, Spargel- und Pilzgerichten.

14,⁷¹ (17,⁶⁵)
0,75 l

GROSS Sauvignon blanc Steirische Klassik 2012

„Gross-artige“ Weine sind eigenständige, charaktervolle Botschafter ihrer Herkunft, ihres Jahrganges und ihrer Sorte. Sie gehören zum Besten, was die Steiermark zu bieten hat.

10,¹⁶ (12,¹⁹)
0,75 l



GROSS Jakobi 2012 (Sb)

Mit Symbolen des alten Bauernkalenders, eines einzigartigen steirischen Kulturguts, erzählt Jakobi vom Weinjahr, in dem er heranreift: Ein echter Südsteirer, vom Sauvignon geprägt.

7,³² (8,⁷⁸)
0,75 l



Video anschauen:
www.delfabro.at/5611854.2



GEORG PRIELER



Alter: 28 Jahre

Warum Wein?: Weil ich es liebe Wein zu trinken und zu beobachten

Job: Winzer

Stil: „Weine die im Gedächtnis bleiben“

Sound: Frédéric Chopin/Nocturnes, Etuden, Waltz für Piano, Johann Sebastian Bach/das wohltemperierte Klavier, Goldberg Variationen, Aerosmith

Art: Sepp Laubner, Birgit Sauer, Robert Schneider, Hannes Haiden

City: Montreal, San Francisco, Wien

The best Wine is: Kommt auf die Begleitung und Uhrzeit an.

Wein in der Familie(Wurzeln):

3 Generationen fokussiert auf Qualität!

Betrieb: Familiär geführt mit 20 ha

Weingarten: Integrierter und biologischer Weinbau

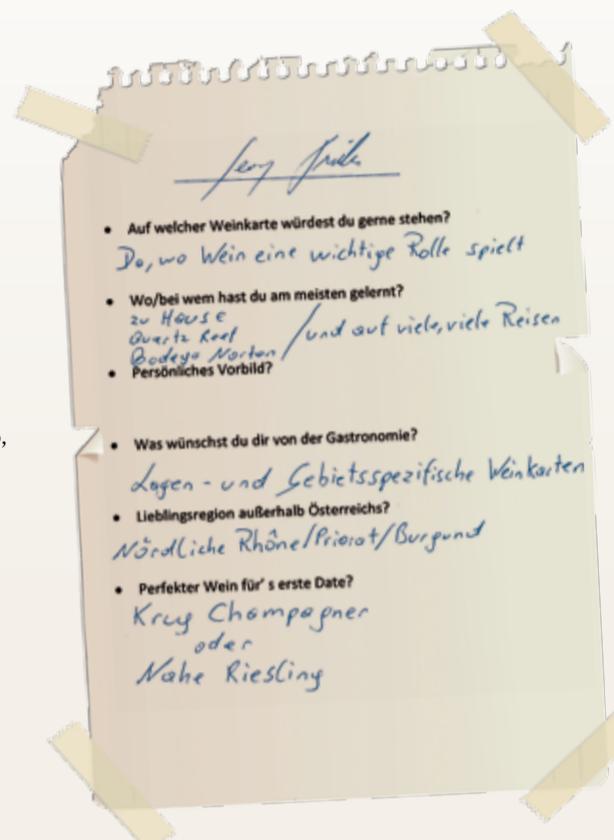
Keller: Mein Grundsatz: Den Wein in der Entwicklung begleiten

Kulinarische Offenbarung: Austern,... im Le Bernardin in New York, Wildschwein – Kopf im Steirereck in Wien, Lammschulter im Restaurant Obauer in Werfen, Hüftsteak im La Barra in Mendoza

Erweckungserlebnis beim Wein (mein erstes Mal ...):

Pommard, Les Pezerolles 1978 Domaine de Montille, Vaillons, 1999 Domaine Ravenau, Unico, Vega Sicilia 1989

Mein persönliches Steckepferd/Lieblingsthema?: Weingarten/Lagen/Boden und die Auswirkung auf Blaufränkisch und Pinot Blanc



**PRIELER
Leithaberg^{DAC}
Pinot Blanc
2011**

Das ist Leithaberg: der Ausdruck von Glimmerschiefer und Muschelkalk. Ausbau im großen Fass. Fülle und Finesse. Übrigens: Leithaberg^{DAC} ist immer Reserve.

12,³⁹ (14,⁸⁷)
0,75 l



**PRIELER
Schützner
Stein 2010
(Bf,Me)**

Der Schützner Stein, ein von weithin sichtbarer felsiger Hügel (225m), auf dessen Anhöhe sich ein Naturschutzgebiet befindet: das Fundament dieser legendären Cuvée.

14,⁶⁸ (17,⁶¹)
0,75 l



**PRIELER
Blaufränkisch
Goldberg
2009**

Die Goldberg-Variationen macht bei uns die Natur. Der Jahrgang 2009 zählt zu den besten des vergangenen Jahrzehnts und wird noch viele Jahre Freude bereiten.

42,⁵⁰ (51,⁰⁰)
0,75 l

NEUSIEDLERSEE HÜGELLAND

Video anschauen:
www.delfabro.at/5611854.2



CHRISTOPH WACHTER

Alter 24

Warum Wein? Ich bin mehr oder weniger im Weingarten aufgewachsen. Heute kann ich mich mit Wein sowohl im Beruf als auch als Hobby auseinandersetzen.

Stil Mir taugen Weine, die Herkunft zeigen - am Eisenberg sind die besten Voraussetzungen dafür, natürlich mit dem großartigen Blaufränkisch.

Sound Musik ist für mich wahnsinnig wichtig, am besten immer und überall. Einmal laut und einmal leise - aber meistens laut :)

Art Rock, Rock, Rock, House

City Wien, Berlin, Paris, Eisenberg, Stockholm, New York, Kopenhagen, Tokio, ...

The best Wine is unverwechselbar.

Wein in der Familie(Wurzeln) Ich bin die 5. Generation.

Betrieb 13 ha, Familienbetrieb, mitten im schönsten Weinbaugebiet der Welt am Eisenberg, klein strukturierte alte Weingärten.

Weingarten Sehr viele alte Reben (>40 Jahre) auf über

45 Parzellen, wir machen alle Arbeiten dann, wenn es sein muss, vorausschauend und vorbeugend.

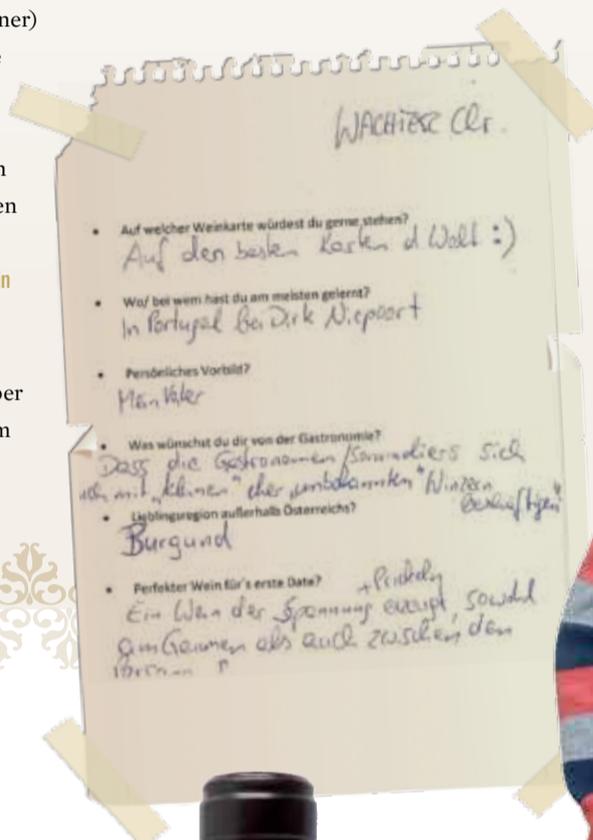
Wichtig: keine Bodenverdichtungen (Boden = das Wichtigste). Es müssen die Weingärten nicht wie Soldaten in einer Reihe hintereinander stehen (würde mir auch nicht gefallen) und wir spielen kein Golf im Weingarten, es dürfen auch Kräuter und Blumen wachsen (ist auch schöner)

Keller Wir arbeiten ohne Reinzuchtheften, ohne Bakterien, nehmen dem Wein nichts, geben dem Wein Zeit in großen Fässern zu reifen.

Erweckungserlebnis beim Wein (mein erstes Mal ...) Wahrscheinlich schon im „Flascherl“ als Kind, aber die wirkliche Liebe zum Wein mit 15? Jahren.

Mein persönliches Steckenpferd/Lieblingsthema Ich rede und philosophiere gern über Vieles. Am besten mit einem guten Glas Wein.

Persönliches Statement Ich strebe nach eleganten, finessenreichen und langlebigen Rotweinen, die vom einzigartigen südburgenländischen Terroir und der österreichischen Frische geprägt sind.



WACHTER- WIESLER Eisenberg^{DAC} Reserve Steinweg 2010

Auf reinem Schieferboden mit einer sehr dünnen Lehmauflage stehen alte Blaufränkisch-Reben. Steinweg: eine der besten Lagen mit Süd-Ost-Ausrichtung direkt am Eisenberg.

27,⁹⁵ (33,⁵⁴)
0,75 l



WACHTER- WIESLER Eisenberg^{DAC} Reserve Pfarrweingarten 2010

Thank God for Pfarrweingarten! Unsere wichtigste Lage, direkt vor der Haustür, mit den für Deutsch-Schützen so typischen eisenhaltigen, tiefgründigen Lehmböden.

12,²⁰ (14,⁶⁴)
0,75 l



WACHTER- WIESLER Eisenberg^{DAC} Béla-Jóska 2011

Die Vornamen meiner Großväter Béla Wachter und Jóska Wiesler bezeichnen einen Blaufränkisch, der ebenso untrennbar mit der Region verbunden ist wie seine Namensgeber.

7,⁷¹ (9,²⁵)
0,75 l



Video anschauen:
www.delfabro.at/5611854.2



Dialog der gereiften Weine

Workshop - Tasting über das Reifepotential Österreichischer Weine

Del Fabro ist die klare Nr. 1 bei gereiften Weinen aus Österreich. Vinophile Legenden – leider oft viel zu früh ausgetrunken – präsentierten sich auf voller Höhe und begeisterten die Teilnehmer des Workshops.

Um einen Wein zu verstehen, muss man ihn in allen seinen Entwicklungsstadien kennen. Am besten kennen natürlich die Winzer ihre eigenen Weine. Christine Saahs, Michael Moosbrugger und Armin Tement kommentierten die Weine und ihre Geschichte. Für sich selbst sprechen unter anderen diese grandiosen Musterbeispiele für das Reifepotential heimischer Weine: Nikolaihof Riesling Vintothek 1995/ Riesling Im Weingebirge Spätlese 1986; Gobelsburg Grüner Veltliner Renner 2006/ Grüner Veltliner Lamm 1995; Tement Sauvignon Blanc Zieregg 2006/2001. Diese und viele andere Raritäten sind für die Gastronomie erhältlich!

Info: Benjamin Mayr, 01/330 22 00 34, benjamin.mayr@delfabro.at

- 1 Große Weine sorgen für angeregte Diskussion
- 2 Großer Andrang im Parkhotel Schönbrunn
- 3 Christine Saahs, Michael Moosbrugger, Armin Tement



Wandern und Verkosten!

Schon im Vorjahr begeisterte der „Geschmack von Kalk und Schiefer“ über 100 Besucher aus der Tiroler Gastronomie: Die Verkostung ging bis in die frühen Morgenstunden. Auch heuer haben sich die Initiatoren, Gastronom Armin Gander/ Die3Guatn-Restaurants und Winzer Markus Altenburger/Leithaberg DAC, ein besonders attraktives Programm für Fachbesucher einfallen lassen:

11.7.: BIG BOTTLE NIGHT, Die Alm, Sölden: Buffet mit dem Alm Team, Verkostung der Leithaberg-Weine, alles aus Großflaschen von 1,5–9 Liter. Get together und Kennenlernen.

12.7.: WEINWANDERUNG von Hochsölden zur Leiterbergalm. Auf dem 20-minütigen Weg geradeaus werden zwei, drei Winzer postiert sein, die den Weg mit Wein verkürzen ... Auf der Alm Verkostung der Weine mit den Leithaberg-Winzern, kleine Jause, gemeinsamer Abstieg nach Sölden (zu Fuß/mit Shuttle).

13.7.: LEITHABERG–CHALLENGE: Go-Kart Rennen, powered by Armin Gander. Live-Musik, Show-Einlage, am Start u. a. das Leithaberg-Winzer Go-Kart Racing Team.

Kosten: € 65,- Vorkasse. Darin enthalten: 11. Juli Essen und Trinken bei der Big bottle party, 12. Juli Shuttle nach Hochsölden, Essen + Trinken auf der Leiterberg Alm.

Kontakt: Matthias Steinlechner, 0664/886 93 125, matthias.steinlechner@kolarik-leeb.at; info@die-alm.at

Leithaberg am Leiterberg



Save the Date – 11.-13. Juli 2013

Kracher im Sacher



Süßweinsseminar der Extraklasse

Ein Süßweinsseminar der Extraklasse ließen sich an die 60 Gastronomen nicht entgehen: Kracher gegen den Rest der Süßwein-Welt war das Motto, und wie nicht anders zu erwarten, hielt sich der Global Player aus dem Seewinkel mehr als wacker: „Seit 1945 haben wir jedes Jahr eine TBA gelesen, das gibt es wohl wirklich sonst nirgends“, so Gerhard Kracher.

Aber nicht nur in den hohen Gradationen wurde die Vielseitigkeit des Süßweins klar: „Es gibt einfach nichts Besseres zu kräftig gewürzten asiatischen Gerichten als einen Wein mit Frische und Restsüße, etwa eine Spätlese oder Auslese. Leider macht uns da die österreichische „Wein-Psychologie“ ein wenig zu schaffen; viele glauben, nur trocken ist gut. Wenn man den Gästen eine optimale Paarung serviert, ist das allerdings sehr überzeugend.“

Weltoffen und eloquent erklärte der Süßwein-Winzer die Weine, Matthias Knebel von der Mosel sprach zu seinen und anderen deutschen Rieslingen der höheren Grade. Die Gäste waren begeistert: Kompaktes Süßweinwissen aus erster Hand mit besonderem Augenmerk auf die kulinarische Praxis – das gibt es nur bei Del Fabro.

- 1 Thomas Breitwieser und Gerhard Kracher vermitteln praktische kulinarische Anregungen
- 2 Matthias Knebel zu Gast
- 3 Versammelte Gastro-Prominenz
- 4 Gold im Glas: Ein Gewinn für die Gastronomie



Mister Sandeman

Zu Gast in Wien

Am Dienstag den 22. Jänner versammelten sich Sherry- und Portweinfreunde im Restaurant Comida am Stubenring um von George Sandeman persönlich durch einen Tasting-Nachmittag geführt zu werden. Der Sechzigjährige mit schottischen Wurzeln geizte nicht mit Proben und so wurde ein Dutzend Ports und Sherrys fachmännisch verkostet und diskutiert. Rund dreißig Interessierte und Mitglieder der Vienna Bar Community nutzen die geballte Kompetenz um ihren Wissensstand über versetzte Weine upzudaten. Saude!

- 1 Viribus Unitis – Die Del Fabro Getränke-Experten mit Pernod Ricard und Sandeman
- 2 George Sandeman und „Der Don“ – seit 1928 Erkennungszeichen des Unternehmens
- 3 Hotel-, Restaurant- und Clubmanager Erich Haller hat etwas entdeckt
- 4 The Ladies love Sandeman

1

2



3



4

Sommelier-Edition

Zum Workshop in der Wachau trafen sich die Mitglieder des Österreichischen Sommelierverbands, um „ihren“ Neuburger des Jahres zu kreieren und den bereits gefüllten St. Laurent 2010 final zu verkosten.

Annemarie Foidl, Präsidentin des Österreichischen Sommelierverbandes dazu: „Neuburger & St. Laurent stellen zwei ganz besondere heimische Rebsorten dar. Die Begeisterung für besondere Rebsorten wird von unseren Sommeliers tagtäglich an die Gäste weitergegeben.“ Ein Teil des Erlöses geht an den Österreichischen Sommelierverband zur Unterstützung der Nachwuchsarbeit.

www.sommelier.at



Winzer in Konferenz

Auf Einladung der Weinakademie Rust zur Podiumsdiskussion über Orange Wines und andere Extrem-Weine erklärte Josef M. Schuster: „Man muss sich eingehend mit diesen Weinen beschäftigen! Wenn man keine neuen Methoden im Weinbau wie auch in der Vinifikation ausprobiert, dann wird man auch bei der Suche nach höchster Qualität, nach mehr Charakter und mehr Eigenständigkeit nicht weiterkommen. Wenn dabei Weine „rauskommen“ die durch ihre Eigenständigkeit und Tiefe einfach begeistern, dann macht eine extreme Herangehensweise auf alle Fälle Sinn. Einen Fehler sollten man dabei nicht machen: Wenn´s daneben geht zu versuchen, die Weine schön zu reden. Damit schadet man nicht nur dem Wein, sondern der ganzen Weinbranche. Wenn ein Wein schlicht und ergreifend fehlerhaft ist, d.h. oxidativ, essigstichig oder noch schlimmer dann hat er ganz einfach nichts im Verkauf verloren. Die besten „Extremweine“ gibt´s natürlich bei Del Fabro.“

www.delfabro.at



v.l.n.r. Johannes Reinisch, Annemarie Foidl, Roman Horvath, Heinz Frischengrunber



Podiumsdiskussion in der Weinakademie Rust



JUGEND-STIL MEISTERKLASSE

Alexander Koblinger ist seit 2005 im Restaurant Obauer als Sommelier aktiv. Der „Wirtsbua“ und Marathonläufer war Sommelier des Jahres 2011, Vineus Preisträger 2012 und ist Österreichs Kandidat zur ASI-Sommelier WM 2013 in Japan. Er ist zugleich Österreichs erster Master Sommelier und präsentiert und kommentiert gemeinsam mit den Jugend-Stil-Winzern die Weine dieser Ausgabe. Sie alle können als exemplarisch gelten: Für ihr Gebiet, ihren Jahrgang und vor allem für die Handschrift der jungen Winzer. Theoretisches Wissen, praktische Tipps und persönliche Verkostungserfahrung sind die Inhalte der „Jugend-Stil-Meisterklassen“.



Montag, 8. April 2013

Meisterklasse

Meisterklasse mit den Winzern und Alexander Koblinger.
10.00 - ca. 12.00 Uhr und 13.00 - ca. 15 Uhr
Teilnahme nur bei Voranmeldung möglich: benjamin.mayr@delfabro.at
Raum: Ring I & II, Palais Hansen Kempinski,
Schottenring 24, 1010 Wien

Tischpräsentation

15.00 - 18.00 Uhr: Tischpräsentation –
freie Verkostung,
Ballroom Theophil, Palais Hansen Kempinski,
Schottenring 24, 1010 Wien

Late Night Tasting

22.00 Uhr: Late Night Tasting mit Fuhrgassl-Huber,
Gruber Rösschitz, Jurtschitsch, Gross,
Prieler und Wachter-Wiesler
Wein und Wasser, Laudongasse 57, 1080 Wien



Ich weiß: Weingut Kracher!

I know – Kracher; je sais – Kracher: mit diesem Emblem bedruckte Alois Kracher T-Shirts und ging auch sonst unkonventionelle Wege. Unvergessen etwa sein „Duell“ gegen Yquem im Jahr 1989, aus welchem er für viele als Sieger hervorging. Sein Sohn Gerhard setzt diesen Erfolgsweg konsequent fort – Kracher ist heute das international bekannteste Weingut Österreichs. Ne pas cracher – Kracher!
Alles über die Linien „Zwischen den Seen“ und „Nouvelle Vague“ (der Luis war ja ein Cineast und gleichzeitig bodenständig wie welttoffen, auch das hat er an Gerhard weitergegeben) direkt vor Ort:



Dienstag, 23. April 2013, 13.00 - 20.00 Uhr

Weingut Kracher, Illmitz

Shuttel-Service ab Del Fabro!

Info & Anmeldung bei: benjamin.mayr@delfabro.at



Ans Weinviertler Meer: Dürnberg

Der malerische Weinort Falkenstein verfügt über eines der besten Terroirs für Burgundersorten unseres Landes. Seine Entstehung verdankt es einem Korallenriff im Urmeer Parathetys.
Die Ähnlichkeiten zu Burgund sind frappierend – geologisch wie geographisch. Versteinerungen im Boden etwa von Riesenaustern sind keine Seltenheit.
Drei neue Anlagen Pinot noir gehen 2013 erstmals in Ertrag – ein Spaziergang durch die Rieden macht deutlich, warum Einzellagen separat ausgebaut werden. Zur Stärkung gibt's das ofenfrische Schweinsflügel beim Heurigen in der Schmittn.



Montag, 6. Mai 2013, 13.00 - 21.30 Uhr

Weingut Dürnberg, Falkenstein

Shuttel-Service ab Del Fabro!

Info & Anmeldung bei: benjamin.mayr@delfabro.at



GIN 2.0 – The Next Generation

Nicht nur beim Wein bricht eine neue Ära moderner Hersteller an. Auch in der bunten Welt der Spirituosen setzten sich Innovationen durch. Was noch vor zehn Jahren zum Scheitern verurteilt war ist nun en vogue. Nahezu alle großen Spirituosen-Firmen haben in den letzten Monaten moderne Gins auf den Markt gebracht – getrieben von den zahlreichen kleinen Brennern und Afficionados, die mit immer kreativeren Schöpfungen das Angebot erweitern.

Die Gin-Welt ist nicht mehr die, die sie einmal war. „New Western Style“ ist mittlerweile salo(o)nfähig und selbst vor Hopfen und Malz bis hin zu Kokosnuss und Lemongrass wird nicht halt gemacht. Erkunden Sie mit Del Fabro Spirituosen-Berater Rafael Topf ein Best Of der neuesten "Ginnovationen"!



**Montag 29. April 2013, 15.00 – 17.00 Uhr,
Palais Hansen Kempinski Vienna, Schottenring 24, 1010 Wien**

**Teilnahme nur nach bestätigter Voranmeldung möglich:
Rafael Topf – rafael.topf@delfabro.at & 01 330 22 00 22**

Champagne Sales Training mit Elisabeth Eder



Champagner her!

Wein ist ein emotionales Getränk – das gilt umso mehr für den edelsten aller Schaumweine, der nicht nur zu den üblichen Anlässen für eine besonders prickelnde Atmosphäre sorgt.

Champagner kann man immer trinken! Nicht nur was die Tageszeit betrifft – auch seine kulinarische Vielseitigkeit ist unübertroffen. Vielleicht ein BSA (Brut sans Année) zum Aperó, ein Rosé zum Steak und ein schöner Blanc de Blanc zum Brie? Bringen Sie Ihre Gäste in Champagnerlaune! Wie man den Gästen die edlen Perlen am besten schmackhaft macht, und wie Sie damit Ihren Umsatz verbessern, flüstert Ihnen Elisabeth Eder.

Die „Weinflüsterin“ hat kürzlich einen tollen internationalen Erfolg errungen:

Sie belegte den dritten Platz des weltweiten Wettbewerbs „Champagne Educators Award“.

Dienstag, 30. April 2013

**Beginn: 10.00 – ca. 13.00 Uhr,
14.00 – ca. 17.00 Uhr**

Hotel Le Méridien, Opernring 13, 1010 Wien

Teilnahme nur bei Voranmeldung möglich!

Info & Anmeldung bei: benjamin.mayr@delfabro.at



Smoke on the Water

Islay, die südlichste Insel der Inneren Hebriden westlich von Schottland hat es in sich. Die wichtigsten Kennzahlen: 3.500 Einwohner – 30.000 Schafe – acht aktive Brennereien. Auf knapp 620 Quadratkilometern Fläche befindet sich eine der bedeutendsten Whisky-Regionen unseres Planeten: für viele Connaissseure die einzig wahre Whisky-Heimat. Hier regiert der Torf.

Wo im Laufe der letzten drei Jahrhunderte rund 25 Whisky-Hersteller feinstes Lebenswasser herstellten, rittern heute acht Destillieren um die Gunst der Whisky-Connaissseure. Die Torf-Aromen von Islay sind legendär, aber wohlgerneht: Nicht alles, was von "der Insel" kommt, ist auch automatisch besonders rauchig. Peat, so heißt Torf auf Englisch, ist nur ein Element von vielen, die Islay-Whiskies

zudem machen, was sie sind: eines der komplexesten Geschmacks-erlebnisse in der Welt der feinen Spirituosen.

von Rafael Topf
rafael.topf@delfabro.at



☞☞☞☞
75,90 (91,08)
FI 0,75 l
KILCHOMAN
100% Islay Limited Release
Alkoholgehalt: 50%
Erdig und rauchig mit der Süße von Honig und reifen Bananen.



Kilchoman
Bedeutung: Sankt Commans Kirche bekannt für: jüngste Islay-Brennerei, „Farm Distillery“, frische und jugendliche Whiskies



☞☞☞☞
55,90 (67,08)
FI 0,75 l
KILCHOMAN Machir Bay
Alkoholgehalt: 46%
Frische, Sherrynoten und pikante Rauchigkeit. Sehr harmonisch für sein jugendliches Alter.

Kilchoman

Bruichladdich

Bowmore

☞☞☞☞
44,50 (53,40)
FI 0,75 l
BRUICHLADDICH
Port Charlotte The Peat Project
Alkoholgehalt: 46%
Vanillearomen gesellen sich zu Pfeffer und Minze. Medizinischer Torfrauch und fruchtige Süße.



Bruichladdich

Bedeutung: Felsige Küste bekannt für: ungetorfte Islay-Abfüllungen, außer: Octomore und Port Charlotte



☞☞☞☞
35,90 (43,08)
FI 0,75 l
BRUICHLADDICH
The Organic
Alkoholgehalt: 46%
Rohstoffe zur Gänze aus Islay. Cremig und fruchtig-aromatisch, herb im Abgang.



☞☞☞☞
54,25 (65,10)
FI 0,75 l
BOWMORE 15y Darkest
Alkoholgehalt: 43%
Sherrynoten, cremig und leichte Röstaromen. Lang und harmonisch.

Bowmore

Bedeutung: Großer Fels im Meer bekannt für: Sherryfässer, leichte Torfaromen und maritime Noten

☞☞☞☞
225,10 (270,12)
FI 0,75 l
BOWMORE 25y
Alkoholgehalt: 43%
Leicht getorft mit dunklen Aromen. Sanft und saftig mit Vanille im Abgang.



☞☞☞☞ Torfigkeit



Bunnahabhain

Bedeutung: Mündung des Flusses
bekannt für: milde und leicht getorfte Whiskies
mit Tiefe und Aromen von Trockenfrüchten



73,90 (88,68)

FI 0,75 l

BUNNAHABHAIN 18y

Alkoholgehalt: 46,3%

Fruchtig und harmonisch mit leicht maritimer und pfeffriger Note.



199,90 (239,88)

FI 0,75 l

BUNNAHABHAIN 25y

Alkoholgehalt: 46,3%

Malzig und würzig zugleich, Sherry, vielschichtig und mit bemerkenswerter Länge.

Bunnahabhain

JURA

Coal Ila



41,60 (49,92)

FI 0,75 l

CAOL ILA Distillers Edition

Alkoholgehalt: 43%

Nachgereift in Moscatel-Fässern kommen hier zur bekannten Torfigkeit noch Frucht und Weihnachtsgewürze hinzu.



64,40 (77,28)

FI 0,75 l

CAOL ILA 14y unpeated

Alkoholgehalt: 59,3%

Exotische Früchte und Leder gefolgt von mineralischen Noten – kräftig.

Coal Ila

Bedeutung: Meerenge von Islay
bekannt für: torfige, hellere Whiskies mit Pfeffer, medizinischen und floralen Aromen



66,50 (79,80)

FI 0,75 l

ARBEG Blasda

Alkoholgehalt: 40%

Mild und leicht salzig, begleitet von zarten Raucharomen und dezenter Süße.



Ardbeg

Bedeutung: Kleine Landzunge
bekannt für: intensive Rauch- und Torfaromen, Zitrusnoten und Komplexität



63,90 (76,68)

FI 0,75 l

ARBEG Corryvreckan 57,1%

Alkoholgehalt: 57,1%

Rauchig, torfig mit Kräuterwürze und ledrigen Aromen. Dunkle Schokolade und maritim.



67,60 (81,12)

FI 0,75 l

LAGAVULIN 12y Bottled 2012

Cask Strength

Alkoholgehalt: 56,1%

Trocken und Komplex. Pfeffrig und würzig mit ätherischen Noten.



328,20 (393,84)

FI 0,75 l

LAGAVULIN 21y bottled 2012

Alkoholgehalt: 51%

Samtige Sherrynoten, Tabak und Mineralik. Frucht-Exotik mit Tannin und Leder.

Ardbeg

Lagavulin

Laphroaig



30,90 (37,08)

FI 0,75 l

LAPHROAIG Quarter Cask

Alkoholgehalt: 48%

Leichte Süße, trockener Rauch und Eichenholz. Ölig-würzig und mundfüllend.



56,38 (67,66)

FI 0,75 l

LAPHROAIG 18y

Alkoholgehalt: 48%

Saftig und gereift mit Karamell, Seetang, Torf und Röstaromen. Kräftig, lang und trocken.



Lagavulin

Bedeutung: Die Mühle in der Senke
bekannt für: viel Torf und Rauch, fruchtige Noten im langen Abgang

Laphroaig

Bedeutung: Schönes Tal in der breiten Bucht
bekannt für: kräftig-torfige Whiskies mit medizinischen, jodigen Aromen

PISTE FREI FÜR IHREN UMSATZ. MIT DER ENERGY RANGE VON RED BULL.



RED BULL ENERGY DRINK & SUGARFREE, THE SPECIAL EDITIONS 250ML

BAILEYS® EISBOX

BEIM KAUF VON 6 FLASCHEN BAILEYS ORIGINAL IRISH CREAM ERHALTEN SIE EINE BAILEYS EISBOX GRATIS



Trinken Sie verantwortungsvoll. | DRINKIQ.com
The BAILEYS word and associated logos are trade marks. © R&A Bailey & Co 2013

BAILEYS
CREAM WITH SPIRIT

ESTD 1806
ERISTOFF VODKA FROM THE LAND OF THE WOLF

BRING ON THE NIGHT



Komm ins Rudel
www.eristoff.at/facebook

Verantwortungsvoller Genuss ab 18 Jahren. www.verantwortungsvoll.at
ERISTOFF ist eine eingetragene Marke und das Wolfszeichen ist eine Marke der Bacardi & Company Ltd.



Die Weinbegleiter

ACQUA PANNA FINE DINING WATERS
S. PELLEGRINO

Preise siehe Abhol- bzw. Zustellaktion



27,⁹⁰ (33,⁴⁸)

Fl 1,0 l

BOMBAY SAPPHIRE East Gin

Der würzige Familienzuwachs aus dem Hause Bombay. Bereichert um thailändisches Zitronengras und schwarzen Pfeffer aus Vietnam präsentiert sich eine vielseitige und moderne Gin-Spezialität.



175,⁹⁰ (211,⁰⁸)

Fl 0,7 l

DIPLOMATICO Ambassador 47%

Die Edel-Version vom zwölfjährigen Schmeichler-Bruder. PX-Fässer tragen zur natürlichen Süße bei. Trockenfrüchte und würzige Holznoten münden in einem langen Finish.



45,⁷⁰ (54,⁸⁴)

Fl 0,7 l

DALMORE 15y Highlands

Der Einsatz von Sherryfässern bringt zusätzlich zur fruchtig-pfeffrigen Komponente noch weihnachtliche Aromen mit sich.



38,⁹⁰ (46,⁶⁸)

Fl 0,7 l

CORUBA Rum Cigar 12y

Vanille, Karamell und Holz bilden den Rahmen für die kräftigen Jamaica-Noten. Typisch Coruba und doch kultiviert.



20,⁸⁰ (24,⁹⁶)

Fl 0,5 l

WANESSA Wodka Dinkel/Spelt

Die Edelbrennerei Gölles hat die Produktion von Wodka Wanessa übernommen und bringt eine Rarität auf den Markt: Dinkel-Kornbrand. Weich und cremig mit einem Hauch Vanille.

Neu im Sortiment und im Verkostraum

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

32,⁸⁰ (39,³⁶)

Fl 0,7 l

LONDON No. 1 Original Blue Gin

Dreifach im Kupferkessel destilliert. Zwölf Botanicals — darunter auch türkisches Lakritz machen das Fruchtig-Florale dieses modernen Gins aus. Gardenien-Extrakt trägt die aquamarinblaue Farbe bei.



25,⁵⁰ (30,⁶⁰)

Fl 0,7 l

LEBLON Cachaca

Premium-Cachaca und langjähriger Gold-Gewinner in San Francisco. Eine Explosion an exotischen Früchten und klassischem Zuckerrohr.



13,⁵⁰ (16,²⁰)

Fl 1,0 l

KETEL 1 Jenever 35%

Mild gereift präsentiert sich der Roggenbrand aus dem Hause Nolet. Als „junger“ Jenever leicht und aromatisch — verführerisch gekühlt oder im Martini.



19,⁹⁰ (23,⁸⁸)

Fl 0,7 l

WALLNER Bio Marillenbrand

Feinste Marillen aus kontrolliert biologischem Anbau kommen im burgenländischen Gols in den Brennkessel von Ernst Wagner.



18,⁹⁰ (22,⁶⁸)

Fl 0,7 l

WALLNER Bio Birnenbrand Williams

Österreichs beliebtester Fruchtbrand mit außergewöhnlich guter Preis-Leistung. 100% biologischer Fruchtbrand.

13,⁹⁰ (16,⁶⁸)

Fl 0,1 l

DR. ADAM Elmegirab's Teapot Bitters

Natürliche Kräuterauszüge geben diesem Würzbitter aus verschiedensten Teesorten seine intensiven Aromen.



In Bewegung für die Gastronomie



Zustellaktion

gültig von 18.03.–30.04.2013
(kein weiterer Abzug möglich)



91,90
(110,29)

Fl 0,75 l
DOM PERIGNON
2003



172,90
(207,48)

Fl 0,75 l
DOM PERIGNON
Rosé 2000



114,90
(137,89)

Fl 0,7 l
HENNESSY XO



3,49
(4,19)

Fl 0,75 l
KATTUS
Prosecco
DOC Spumante
Gianni



7,99
(9,59)

Fl 0,7 l
PAMPERO
Especial



11,49
(13,79)

Fl 1 l
RAMAZZOTTI



2,04
(2,45)

Ki 8/0,75 l
CARPE DIEM
Kombucha Classic,
Cranberry, Quitte



0,99
(1,29)

Ki 24/0,355 l
CORONA Extra



7,59
(9,11)

Fl 0,7 l
SMIRNOFF Vodka



ab 6 Flaschen
20x20g. Chips
GRATIS

8,49
(10,19)

Fl 1 l
APEROL mit
Lorenz Chips
Bei Kauf von 6
Flaschen APEROL
1 Liter erhalten Sie
20x20g Naturals
Kartoffelchips GRATIS!

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

Matthias Steinlechner: T 0664 886 93 125
Wals Bayernstraße 55, 5071 Wals-Siezenheim
T +43 (0)662 85 27 90

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