

*Vino d' Italia* WEINDEPOT

# SPIRITUOSENPREISLISTE

Weindepot • Direktimport • Veranstaltungen



Vino d' Italia WEINDEPOT | Eddersheimer Str. 2 | 65719 Hofheim | [www.vinoditalia.eu](http://www.vinoditalia.eu)

Stand 09.07.2021

### Distilleria S.p.A. Marzadro Trento, Nogaredo (TN)

Die Geschichte der Brennerei Marzadro beginnt im Jahr 1949 in Brancolino di Nogaredo, im Herzen des Vallagarina, im Trentino. Einem eindrucksvollen Gebiet, mit Weinbergen durchzogen, die mit meisterhafter Sorgfalt vom teilweise mit Obstbäumen bebauten Talboden bis hin zum Fuße der Berge „hochgezogen“ werden. Attilio Marzadro ist gemeinsam mit seiner Schwester Sabina die Hauptperson dieser Geschichte. Durch seine große Erfahrung beim Anbau der Reben und sein Geschick, sich eine jahrhundertealte Kunst zu Eigen zu machen, gelang es ihm, die besten Trester für die Grappa-Destillation zu gewinnen.

Die Familie Marzadro führt ihren Betrieb heute bereits gemeinsam mit der dritten Generation und konnte selbst unter dem Gesichtspunkt einer fortlaufenden Erneuerung die traditionellen Werte beibehalten. Vor dem romantischen Hintergrund der Wiederbelebung und Bewahrung antiker Traditionen präsentiert sich Marzadro als ein dynamisches, in fortlaufender Weiterentwicklung befindliches Unternehmen, dessen Produktion unter ständiger Rücksichtnahme auf eine gesunde Umwelt und mit Einsatz qualitativ einwandfreier Rohstoffe und fortschrittlichster Verarbeitungssysteme erfolgt.

Im Laufe der Jahre erhielt die Brennerei Marzadro zahlreiche wichtige Preise und Auszeichnungen.

Diese bestätigen die Qualität und Unverfälschtheit der Grappe Marzadro, die seit langem auf der ganzen Welt geschätzt werden

Bicchieri 2/4cl <Amaro Infusioni> MARZADRO je 1 Stück	<b>2,50 €</b>	
Gläser, 1 Glas		4516
Alk.: 41,0 % Vol.		
Bicchieri 15cl <Bellabomba> MARZADRO je 1 Stück	<b>2,50 €</b>	
Gläser, 1 Glas		3472
Alk.: 41,0 % Vol.		
Bicchieri 2cl <Grappa cristallino> MARZADRO je 1 Stück	<b>3,00 €</b>	
Gläser, 1 Glas		3473
Alk.: 41,0 % Vol.		



# Italien

## Piemont (Piemonte)

### Distilleria INGA (Piemont)

Inga war eine der ältesten und bekanntesten Familien-Destillieren im Piemont. Sie entstand bereits 1832, zu der Zeit als Campari und Cinzano erfunden und der Weltruf von Turin und Mailand als Spirituosenstädte begründet wurde. Ursprünglich trug die Brennerei den Namen 'Gambarotti'. Lorenzo Inga verkaufte 1993 die ursprüngliche Distilleria Inga und tat sich erst kürzlich mit der Premium-Destillerie San Tomaso (bei Alba) zusammen. Dort werden nun in der neu entstandenen Distilleria feine Grappe der Lorenzo Inga Selection unter der Linie 'My Grappa' produziert. Die Familie Inga stammt aus Sizilien, deshalb auch der hervorragende Limoncello nach Familientradition.

My Grappa Affinata in Barrique 0,5 GP Lorenzo Inga **24,95 €**  
 Selection

Lorenzo Inga, 0,5 Ltr. Fl. 4178

Alk.: 43,0 % Vol.

Ein glänzender Mahagoniton in der Farbe. Angenehm weich und schmelzig, Frucht verbindet sich mit der Rauchigkeit des Holzes.

Auszeichnungen

International Wine and Spirit Competition: Gold

Ein klassischer Degestif.

My Limoncello 0,2 Miniatur Lorenzo Inga **8,95 €**

Limoncello, 0,2 Liter Flasche 5016

Alk.: 30,0 % Vol.



## Italien

### Piemont (Piemonte)

#### Distilleria INGA (Piemont)

My Limoncello 0,5 Lorenzo Inga **15,95 €**

Limoncello, 0,5 Ltr. Fl. 4127

Alk.: 30,0 % Vol.

Vermutlich der trendigste italienische Likör. Leuchtend Zitronengelb, erfrischend zitronig, süß animierend.

Der Limoncello vom Spitzengrappa Erzeuger Lorenzo Inga gehört zu den besten der Welt. Lorenzo Inga verwendet nur die edelsten Zitronen aus Sorrento und Sizilien, sprich aus den Ländern, die bekannt sind für ihre hochwertige Zitronenbaumpflanzungen.

Der Limoncello wird in einem mehrstufigem Arbeitsgang hergestellt: Zunächst werden alle Zitronen sorgfältig gewaschen und geschält. Um die Aromen und die ätherischen Öle aus der Zitrone zu lösen, werden die Schalen dann in hochprozentigen Alkohol für einige Wochen eingelegt. Am Ende werden Zucker und das „altüberlieferte Rezept“ eines jeden Produzenten beigefügt, gefiltert und fertig ist ein wunderbarer Digestif für sonnige Tage. Der Geschmack samtig mit angenehmer Zitronensäure, nicht zu süß, frisch und frech.

Als Aperitiv, als Cocktail mit Prosecco oder Tonic Water. Limoncello am besten eisgekühlt trinken.

Ein Geheimtipp ist ein Schuss Limoncello über Vanilleeis oder die Verwendung von Limoncello zu delikaten Sorbets.

Als Aperitiv, als Cocktail mit Prosecco oder Tonic Water:

Empfehlung Lemon Sprizz:

2 Teile Inga Limoncello

3 Teile Prosecco oder Frizzante z.B. BRIZ von Brisotto

1 Teil Soda

1 halbe Zitronenscheibe

Minzblätter

Eiswürfel

Einen großen Weinkelch mit Eiswürfel füllen, die Zitronenscheibe und die Minzblätter hinzufügen. Den Limoncello mit kreisförmiger Bewegung in das Glas geben, mit Prosecco und Soda auffüllen. Mit Strohalm servieren.

Lorenzo Inga Antico Amaro di Serravalle 0,5 **17,95 €**

Amaro, 0,5 Ltr. Fl. 5015

Alk.: 43,0 % Vol.

Sehr beliebt als Digestif.

Empfehlung Inga Sunshine:

1 Teil Inga Amaro Mio

2 Teile Ginger Ale

1 halbe Scheibe Limette

Eiswürfel

Eiswürfel und Ginger-Ale in ein Glas geben, mit Inga Amaro Mio auffüllen und mit Limettenscheibe garnieren.

Amaretto 0,2l Miniatur Lorenzo Inga **8,95 €**

Amaretto, 0,2 Liter Flasche 5438

Alk.: 28,0 % Vol.



# Italien

## Piemont (Piemonte)

### Distilleria INGA (Piemont)

Amaretto 0,5 Lorenzo Inga

**15,95 €**

Amaretto, 0,5 Ltr. Fl.

5437

Alk.: 28,0 % Vol.

Farbe: rotbraun

Charakteristik: feiwürzig, süß und weich, Aromen von Mandel und Vanille, ausgeprägter Marzipan Geschmack

Empfehlung Sicilian Spice (by Paul Keighley):

50ml Inga Amaretto

6 frische Himbeeren

25ml frischer Zitronensaft

1 Scheibe Zitrone

Ginger Beer

Eiswürfel

Amaretto, 5 Himbeeren, Limettensaft und Eiswürfel in einen Shaker geben und kräftig für einige Sekunden mixen. Flüssigkeit in ein mit Eis gefülltes Collins Glas abseihen und mit Ginger Beer auffüllen. Anschließend mit einer Himbeere und einer Zitronenscheibe garnieren. als Aperitiv oder Cocktail-/Longdrink-Zutat, zum Dessert

## Alto Monferrato-Hügel von Monferrato

### Mazzetti d'Altavilla, Altavilla Monferrato (AL) Piemonte

Mazzetti d'Altavilla produziert Grappa seit 1846! Dieser Betrieb ist eng verbunden mit dem Siegeszug des Produktes Grappa. Grappa aus dem Haus MAZZETTI haben Kultstatus. Grappa der heutigen Zeit hatten in diesem Haus ihre Geburtsstunde. Traditionell gepflegte Herstellungsmethoden für die Grappaprodukte begeistern den Konsumenten und die Fachwelt.

Grappa di Nebbiolo da Barolo invecchiata COLLEZIONE  
Mazzetti

**29,95 €**

Mazzetti d'Altavilla, 0,7 Ltr. Flasche

5193

Alk.: 43,0 % Vol.

Grossartiger Grappa aus Nebbiolo (Barolo), reift 5 Jahre in Eichenfässern um seine perfekte Trinkreife zu erreichen.



## Italien

### Südtirol (Alto Adige) - Trentino

#### Distilleria S.p.A. Marzadro Trento, Nogaredo (TN)

Die Geschichte der Brennerei Marzadro beginnt im Jahr 1949 in Brancolino di Nogaredo, im Herzen des Vallagarina, im Trentino. Einem eindrucksvollen Gebiet, mit Weinbergen durchzogen, die mit meisterhafter Sorgfalt vom teilweise mit Obstbäumen bebauten Talboden bis hin zum Fuße der Berge „hochgezogen“ werden. Attilio Marzadro ist gemeinsam mit seiner Schwester Sabina die Hauptperson dieser Geschichte. Durch seine große Erfahrung beim Anbau der Reben und sein Geschick, sich eine jahrhundertealte Kunst zu Eigen zu machen, gelang es ihm, die besten Trester für die Grappa-Destillation zu gewinnen.

Die Familie Marzadro führt ihren Betrieb heute bereits gemeinsam mit der dritten Generation und konnte selbst unter dem Gesichtspunkt einer fortlaufenden Erneuerung die traditionellen Werte beibehalten. Vor dem romantischen Hintergrund der Wiederbelebung und Bewahrung antiker Traditionen präsentiert sich Marzadro als ein dynamisches, in fortlaufender Weiterentwicklung befindliches Unternehmen, dessen Produktion unter ständiger Rücksichtnahme auf eine gesunde Umwelt und mit Einsatz qualitativ einwandfreier Rohstoffe und fortschrittlichster Verarbeitungssysteme erfolgt.

Im Laufe der Jahre erhielt die Brennerei Marzadro zahlreiche wichtige Preise und Auszeichnungen. Diese bestätigen die Qualität und Unverfälschtheit der Grappe Marzadro, die seit langem auf der ganzen Welt geschätzt werden

LUZ Gin Lago di Garda MARZADRO Trentino 0,2

**13,50 €**

0,2 Ltr. Fl.

5096

Alk.: 45,0 % Vol.



# Italien

## Südtirol (Alto Adige) - Trentino

### Distilleria S.p.A. Marzadro Trento, Nogaredo (TN)

LUZ Gin Lago di Garda MARZADRO Trentino 0,7	<b>39,95 €</b>	
0,7 Ltr. Fl. <span style="float: right;">5095</span>		
Alk.: 45,0 % Vol.		
<p>"Die ersten Experimente für die Herstellung von Lutz Gin fingen im Jahre 2013 an, als der Gin schon seit ein paar Jahren Bestandteil von gemischten Getränken war. Am Anfang wie ein Spiel, hatte ich Spaß, verschiedene Typen von Gewürzen, u. a. den Wacholder zu vereinen. Ich ließ sie als ein Aufguss in Vodka. Der nächste Schritt war die Destillation von den Aufgüssen, mit dem Ziel, eine besondere, einzigartige, bzw. „persönliche“ Mischung zu machen. Aber das reichte nicht. Ich war noch nicht zufrieden mit den Ergebnissen, so entschied ich mich, zuerst an einen Brennmeister aus Trentino und dann an einen Brennmeister aus Südtirol zu wenden. Nach 2 Jahren mit „Experimenten“ wurde die erste Flasche LUZ GIN hergestellt. Dieser Schritt war ein Anfang und keine Ankunft, denn meine Herausforderung war noch nicht beendet. Die professionelle Bereicherung, die ich durch die regelmäßige Zusammenarbeit mit der Familie Marzadro erworben habe und ins besondere die professionelle Beziehung mit Alessandro und Luca Marzadro trieben wieder zu neuen Experimenten, um ein optimales Ergebnis zu erreichen. Ein neuer Weg fing an, der circa 1 Jahr dauerte, als am 1. Februar 2018 bei der Destillerie Marzadro die erste Flasche von LUZ GIN etikettiert wurde."</p> <p>Leonardo Veronesi</p>		
<p><b>TECHNISCHE DATEN:</b>          Alkoholgehalt: 45% Vol.          Destillierkolben: 1.000 Lt.; diskontinuierlich; Wasserbad System          Mazeration: separat Dauer der Mazeration: von 12 bis zu 96 Stunden          Alkohol: Destillat aus Getreide          Filtration: nicht filtriert          Zugegebenes Wasser: Quelle von Monte Baldo (Trentino)</p>		
<p><b>BOTANICALS:</b>          Alle Botanicals stammen aus der unmittelbaren Umgebung der Destillerie.</p> <p>Wacholder (Juniper Communis); Lorbeer (Lauro); Olivenbaum (Olea Europea, Casaliva, Frantoio, Leccino); Waldmeister (Stellina Odorosa); Rosmarin (Rosmarinus Officinalis); Salbei (Salvia Officinalis) Salbei (Sclarea Erba Moscatella); Minze (Menta Viridis); Zitrone (Femminello Comune)</p>		
Grappa Stravecchia <Le Diciotto Lune> MARZADRO Trentino 0,2	<b>12,50 €</b>	
Distilleria Marzadro, 0,2 Ltr. Fl. <span style="float: right;">314</span>		
Alk.: 41,0 % Vol.		
Grappa Affinata Amarone <GIARE> MARZADRO Trentino 0,1	<b>12,95 €</b>	
Distilleria Marzadro, 0,1 Liter Fl. in Geschenkbox <span style="float: right;">3418</span>		
Alk.: 41,0 % Vol.		
Grappa Affinata Chardonnay <GIARE> MARZADRO Trentino 0,1	<b>12,95 €</b>	
Distilleria Marzadro, 0,1 Liter Fl. in Geschenkbox <span style="float: right;">3500</span>		
Alk.: 45,0 % Vol.		

www.vinoditalia.eu



## Italien

### Südtirol (Alto Adige) - Trentino

#### Distilleria S.p.A. Marzadro Trento, Nogaredo (TN)

Grappa Affinata Gewürztraminer <GIARE> MARZADRO Trentino 0,1 **12,95 €**

Distilleria Marzadro, 0,1 Liter Fl. in Geschenkbox 3427  
Alk.: 41,0 % Vol.

Grappa GP confezione regalo <La Mia> Rote Trauben MARZADRO Trentino 0,5 **14,95 €**

Distilleria Marzadro, 0,5 Ltr. Fl. 3834  
Alk.: 38,0 % Vol.

Trestergrappa aus Roten Trauben von Merlot und Marzemino. Als "La Mia" bieten die Marzadros traditionelle Grappe der Region an. Das dekorative Etikett und das nachgeahmte Siegel erinnern an die behördlichen Qualitätskontrollen vergangener Zeiten. Im Geschmack Klar, aromatisch, vielschichtig und fruchtig, dabei fast zart und wunderbar weich, eine dem Gaumen schmeichelnde Grappa. Die Farbe bezieht diese Grappa aus 8-10 monatiger Reifung in Eichefässern.

Grappa Affinata in Terracotta <Anfora 43> MARZADRO Trentino 0,35 **19,50 €**

Distilleria Marzadro, 0,35 Ltr. Fl. 4926  
Alk.: 43,0 % Vol.

Grappa Stravecchia <Le Diciotto Lune> MARZADRO Trentino 0,5 **26,50 €**

Distilleria Marzadro, 0,5 Liter Fl. 1033  
Alk.: 41,0 % Vol.

Grappa La Trentina <Tradizionale> MARZADRO Trentino 0,7 **29,50 €**

Distilleria Marzadro, 0,7 Ltr. Fl. 3414  
Alk.: 41,0 % Vol.

La Trentina - Traditionelle Grappa, im Duft stark, rein und frisch. Der Geschmack trocken, charaktervoll, typisch vom Ursprungsgebiet  
Ein Land, eine Grappa - Grappa mit Ursprung und typische Weinrebe aus Trentino. In ihm ist die Charakteristik der Landschaft und die Erfahrung von der Ewigkeit.

Grappa La Trentina <Morbida> MARZADRO Trentino 0,7 **29,50 €**

Distilleria Marzadro, 0,7 Ltr. Fl. 3413  
Alk.: 41,0 % Vol.

La Trentina Morbida - Weicher und milder Grappa. Der Duft ist mild, fein und sauber. Im Geschmack intensiv, mit erfreulichem beständigem aromatischem Geruch.

Grappa Stravecchia Le Diciotto Lune Riserva Botte Porto 35cl **29,50 €**

Distilleria Marzadro, 0,35 Ltr. Fl. 5393  
Alk.: 42,0 % Vol.





## Italien

### Südtirol (Alto Adige) - Trentino

#### Distilleria S.p.A. Marzadro Trento, Nogaredo (TN)

Grappa di Prosecco MARZADRO Trentino 0,7	<b>29,95 €</b>	
Distilleria Marzadro, 0,7 Liter Fl. 5503		
Alk.: 38,0 % Vol.		
Ein eleganter Grappa, der durch Bagnomaria-Destillation im diskontinuierlichen Dampfbrennkolben gewonnen wird. Der frische und ausgewählte Trester der Glera-Traube, dem Stolz von Conegliano und Valdobbiadene (Veneto), verleiht diesem Grappa seinen typischen harmonisch-trockenen Geschmack.		
Grappa Stravecchia <Le Diciotto Lune> MARZADRO Trentino 0,7	<b>36,50 €</b>	
Distilleria Marzadro, 0,7 Liter Fl. 3406		
Alk.: 41,0 % Vol.		
Dieser Grappa stammt aus der Auswahl der besten Trentiner Trester, von Teroldego, Marzemino, Cabernet, Schiava, Chardonnay, Moscato und Müller-Thurgau; mit großer Sorgfalt von Andrea Marzadro persönlich selektioniert. Im typischen Destillierkolben destilliert und mehr als zwei Jahre in kleinen Fässern aus Kirschbaum, Esche, Eiche- und Robinen verfeinert die in der Stille dunkler, gedämpfter Räume lagern. Im Laufe der Zeit entwickelt sich der Zweiklang aus Holz und Grappa zu voller Harmonie und verschmilzt am Ende zu einem ätherischen Duft und überzeugt durch seinen runden, harmonischem Geschmack mit Vanillenoten. „Diciotto Lune“ (zu Dt.. 18 Monde) ist ein Grappa Stravecchia. Dieser muß mindestens 18 Monate (=18 Monde) reifen, um sich Stravecchia nennen zu dürfen. Die Liste der Preise und Auszeichnungen ist unendlich lang. Aktuell Sieger bei der Internationaler Wine & Spirit Competition - IWSC Gold Outstanding 2013		
Grappa Affinata in Terracotta <Anfora 43> MARZADRO 0.7	<b>36,50 €</b>	
Distilleria Marzadro, 0,70 Ltr. Fl. 5131		
Alk.: 43,0 % Vol.		
Grappa in Tonerdebehältern verfeinert - 10 Monate in 300 Liter Amphoren. Ein weicher, runder und fesselnder Geschmack. Dies sind die Eigenschaften von Anfora, einem Grappa mit der Beschaffenheit einer traditionellen Alterung in Holz, aber mit der Besonderheit, dass seine Rast nicht in Fässern stattfand, sondern in Amphoren aus Tonerde. Eine neue Technik welche dafür einen der antiksten Behälter der Menschheit gebraucht, Terrakottagefäße, vorteilhaft für die Beförderung und Aufbewahrung von Wein, Öl, Honig und anderen Lebensmitteln. Die von uns erlesenen Amphoren sind eine Mischung aus Ton und Lehm. Materiale mit der Herkunft aus Montelupo und Impruneta . Ortschaften der Toskana Gegend welche schon im Mittelalter für die handwerkliche Herstellung von Keramik und Töpferkunst bekannt waren. Eine innovative Technik für Destillate welche es einen Versuch wert war und auch exzellente Resultate lieferte: eine minuziöse Sauerstoffzufuhr, doppelt als die in den Fässern, welche den Grappa mit Eleganz und Weichheit anreicherte und ein Alterungskennzeichen ohne den klassischen Geschmack von Holz hervorbrachte. Anfora ist ein Grappa bestehend aus einer Mischung von Trestern erhalten aus autochthonen trentinischen Weinreben: 80% Teroldego, Marzemino und Merlot; 20% Chardonnay, Müller Thurgau und Muskateller welche ihm die für diese Gegend typischen und unverwechselbaren Düfte und Geschmacksnoten verleihen.		



## Italien

### Südtirol (Alto Adige) - Trentino

#### Distilleria S.p.A. Marzadro Trento, Nogaredo (TN)

Grappa Affinata Amarone <GIARE> MARZADRO Trentino 0,7 **46,50 €**

Distilleria Marzadro, 0,7 Liter Fl. in Geschenkbox 3415  
Alk.: 41,0 % Vol.

Der Grappa- Weltmeister! Sieger IWSC - Internationaler Wine & Spirit Competition - 2011. Exklusive Grappa, die 36 Monate lang in kleinen Fässern aus wertvollem Eichenholz gereift sind. Reicher und intensiver, samtiger, anhaltender und angenehm einnehmender Geschmack. Marzadro widmet „Giare“ dem Gedenken an die Ungerechtigkeiten und Grausamkeiten, die die der Hexerei angeklagten Frauen im Ort Giare in der Gemeinde Nogaredo um das Jahr 1646 erleiden mussten, um anschließend einem Prozess unterzogen und zu Tode verurteilt zu werden.

Preise und Auszeichnungen

- IWSC - Internationaler Wine & Spirit Competition - 2011
- IWSC - Internationaler Wine & Spirit Competition - 2010

Grappa Affinata Chardonnay <GIARE> MARZADRO Trentino 0,7 **46,50 €**

Distilleria Marzadro, 0,7 Liter Fl. in Geschenkbox 3416  
Alk.: 45,0 % Vol.

Harmonie des Geschmacks: Der Marzadro "Le Giare" Chardonnay ist ein exklusiver sortenreiner Chardonnay Grappa, der mindestens 36 Monate lang in kleinen Fässern aus wertvollem Eichenholz reift. Im Geruch ist er intensiv, aber edel, im Geschmack weich und elegant. Ein äußerst schmackhafter Grappa von ausgezeichneter Qualität, mit eleganten Duftnoten, einem weichen und trockenen Geschmack sowie einem harmonischen und eleganten Gleichgewicht. Marzadro Grappa Affinata Le Giare Chardonnay 45,0 vol.%, 0,70l Flasche im Geschenpack.

Grappa Affinata Gewürztraminer <GIARE> MARZADRO Trentino 0,7 **46,50 €**

Distilleria Marzadro, 0,7 Liter Fl. in Geschenkbox 3417  
Alk.: 41,0 % Vol.

Sortenrein aus Trester vom Trentiner Gewürztraminer. Charakteristik: Beeindruckend aromatischer Charakter mit intensiven Duftnoten und harmonischem, anhaltendem Geschmack. Exklusive Grappa, die 36 Monate lang in kleinen Fässern aus wertvollem Eichenholz gereift sind.

Grappa Stravecchia <Le Diciotto Lune> Riserva Botte Porto 0,7 **49,50 €**

Distilleria Marzadro, 0,7 Liter Fl. 5132  
Alk.: 41,0 % Vol.

Eine zweite Sonderauflage der Grappa Stravecchia - Le Diciotto Lune. Riserva Botte Porto hat eine zusätzliche Alterung von weiteren 18 Monaten in ausgewählten Portweinfässern. Diese zusätzliche Alterung unterstreicht den Kontrast zwischen Grappa und Holz und verleiht eine fruchtiges Aroma.



# Italien

## Südtirol (Alto Adige) - Trentino

### Distilleria S.p.A. Marzadro Trento, Nogaredo (TN)

Grappa Amarone Origine Riserva <GIARE> MARZADRO 0,7	<b>55,00 €</b>	
Distilleria Marzadro, 0,7 Liter Fl. in Geschenkbox 5207 Alk.: 41,0 % Vol.		
Marzadro der Grappa- Weltmeister! Sieger IWSC - Internationaler Wine & Spirit Competition - 2011. Exklusive Grappa, die 36 Monate lang in kleinen Fässern aus wertvollem Eichenholz gereift sind. Dieser GIARE hat Fassstärke - 55% Vol. Alc. Reicher und intensiver, samtiger, anhaltender und angenehm einnehmender Geschmack. Marzadro widmet „Giare“ dem Gedenken an die Ungerechtigkeiten und Grausamkeiten, die die der Hexerei angeklagten Frauen im Ort Giare in der Gemeinde Nogaredo um das Jahr 1646 erleiden mussten, um anschließend einem Prozess unterzogen und zu Tode verurteilt zu werden. Preise und Auszeichnungen - IWSC - Internationaler Wine & Spirit Competition - 2011 - IWSC - Internationaler Wine & Spirit Competition - 2010		
Grappa Stravecchia <Le Diciotto Lune> MARZADRO Trentino Magnum 1,5	<b>89,95 €</b>	
Distilleria Marzadro, 1,5 Ltr. Fl. 3405 Alk.: 41,0 % Vol.		
MARZADRO Crema Alpina Nocciola Trento 0,2 Ltr. Fl.	<b>8,50 €</b>	
Ei/Schoko/Nuss, 0,2 Ltr. Fl. 4917 Alk.: 17,0 % Vol.		
MARZADRO Liquore all'uovo Eierlikör <Bellabomba Tradizione Dolomiti> Trento 0,2 Ltr. Fl.	<b>8,50 €</b>	
Ei/Schoko/Nuss, 0,2 Ltr. Fl. 3421 Alk.: 17,0 % Vol.		
MARZADRO Crema nocciola liquore Nusslikör mit Sahne <CREME ALPINA> 0,7	<b>21,00 €</b>	
Ei/Schoko/Nuss, 0,7 Ltr. Fl. 4523 Alk.: 17,0 % Vol.		
MARZADRO Liquore all'uovo Eierlikör <Bellabomba Tradizione Dolomiti> Trento 1,0 Ltr. Fl.	<b>22,50 €</b>	
Ei/Schoko/Nuss, 1,0 Ltr. Fl. 3420 Alk.: 17,0 % Vol.		
Ein Likör, aus frischer Trentiner Milch, Eigelb und Rum zubereitet. Der Bellabomba ist ein alkoholisches Getränk, typisch für den Winter, wo es auf Hütten an den Skipisten und in den Bars im Gebirge angeboten wird. Aber es eignet sich auch zu anderen Anlässen und an anderen Orten. Den Likör serviert man auch bei Zimmertemperatur, aber meist wird er warm angeboten, mit einem Häubchen Schlagsahne und mit bitterem Kakao überpudert.		
MARZADRO Liquore di olive in grappa <Infusione Olia del Garda> Trento 0,2 Fl.	<b>9,95 €</b>	
Amaro, 0,2 Liter Fl. 3690 Alk.: 40,0 % Vol.		

www.vinoditalia.eu



## Italien

### Südtirol (Alto Adige) - Trentino

#### Distilleria S.p.A. Marzadro Trento, Nogaredo (TN)

Liquore di olive in grappa <Infusione Olia del Garda>  
MARZADRO Trento 0,7 **34,95 €**

Amaro, 0,7 Liter Fl. 4548  
Alk.: 40,0 % Vol.

Köstliche Infusion aus Oliven auf der Basis von Grappa, der nach einem antiken Rezept des Gardasees hergestellt wird und im Lauf der Jahre vom Vater zum Sohn weitergegeben und verfeinert wurde. Antonio De Carli überliefert seine Geschichte und schenkt uns einen edlen und exquisiten Verdauungsschnaps. Schwarze Oliven werden 90 Tage gemischt und dann zusammen mit Grappa destilliert.

MARZADRO Liquore di amaro <Infusione alle erbe di  
montagne> Trento 0,7 **34,95 €**

Amaro, 0,7 Liter Fl. 4525  
Alk.: 30,0 % Vol.

Amaro Marzadro ist durch die alten Rezepte der Kräuterliköre nach Trentiner Tradition inspiriert. Schon in den Fünfzigerjahren sammelten Attilio und Sabina Marzadro am Bergmassiv des 2218 Meter hohen Monte Baldo aromatische Pflanzen und Kräuter, um ihre Destillate zu aromatisieren. Auf diese Weise werden auch heute noch Alpen-Ampfer, Gelber Enzian, Zauberrübe, Kamille, Fenchel, Benediktenkraut, Galega und verschiedene Arten der Schafgarbe nach einer sorgfältigen Auslese von Hand 20 bis 30 Tage lang eingelegt. Seine rote Farbe verdankt der Likör dem Alpen-Ampfer oder Berghabarber, der ihm einen bitteren und gleichzeitig frischen Geschmack verleiht.

CORRETTO Liquore di Caffè in Grappa Kaffeelikör 0.2l  
MARZADRO **9,95 €**

Kaffeelikör, 0,2 Liter Fl. 5397  
Alk.: 35,0 % Vol.

CORRETTO Liquore di Caffè in Grappa Kaffeelikör 0.7l  
MARZADRO **34,95 €**

Kaffeelikör, 0,7 Liter Fl. 5398  
Alk.: 35,0 % Vol.

Die gerösteten Kaffeebohnen treffen auf den kostbaren Diciotto Lune Grappa und verleihen dem Stravecchia ein delikates Aroma das an den alten italienischen Brauch erinnert den Kaffee durch einen Schluck Grappa zu 'korrigieren'.

Liquore PELLEROSSA Rum-Honiglikör 0.7l MARZADRO **29,95 €**

Honig-Rum, 0,7 Liter Fl. 5401  
Alk.: 30,0 % Vol.

Dies ist das Ergebnis der modernen Interpretation eines uralten Rezepts! Pellerossa ist ein Likör aus gereiftem Rum, dem kostbarer Honig aus Trentiner Imkereien hinzugefügt wurde. Das Ergebnis ist ein perfektes Gleichgewicht zwischen seidigen Aromen und würzigen Noten, die sich mit einhüllenden Düften und einem vollen, süßen Geschmack vereinen. Ein Likör mit unverwechselbarem Charakter, frei und wild, alt und jung zugleich. Pellerossa wird am besten auf Eis in einem mittelgroßen Glas serviert, damit sein intensives Aroma optimal zur Geltung kommt.

Hervorragend zum Dessert, köstlich als Aperitif, aber auch als optimale Grundlage für originelle und spritzige Cocktails.

Grappa Flight Kit MARZADRO 3 Fl. 0,7l + 6x Gläser **146,95 € 109,95 €**

3x0,7 Ltr. Fl. sort. + Ausstattung 5463



Preis € / Fl. incl. MwSt. ab 6 Fl.

## Italien

### Südtirol (Alto Adige) - Trentino

#### Distilleria S.p.A. Marzadro Trento, Nogaredo (TN)

LUZ Gin Lago di Garda MARZADRO Trentino Miniatur 0,05	<b>4,00 €</b>	
Gin, 0,05 ltr. Fl.		5251
Alk.: 45,0 % Vol.		
Grappa Affinata in Terracotta <Anfora 43> MARZADRO Trentino Mignon 5cl	<b>3,50 €</b>	
Grappa, 5 cl Fl.		4927
Alk.: 43,0 % Vol.		
Grappa Stravecchia <Le Diciotto Lune> MARZADRO Trentino Mignon 0,04	<b>3,50 €</b>	
Grappa, 0,04 Ltr. Fl.		3408
Alk.: 41,0 % Vol.		
Grappa La Trentina <Tradizionale> MARZADRO Trentino Mignon 0,04	<b>3,50 €</b>	
Grappa, 0,04 Ltr. Fl.		3409
Alk.: 41,0 % Vol.		
MARZADRO Grappa La Trentina <Morbida> Trentino Mignon 0,04	<b>3,50 €</b>	
Grappa, 0,04 Ltr. Fl.		3410
Alk.: 41,0 % Vol.		
Liquore di olive in grappa <Infusione Olia del Garda> MARZADRO Trento Mignon 0,04	<b>3,50 €</b>	
Amaro, 0,04 Liter Fl.		3694
Alk.: 40,0 % Vol.		
MARZADRO Liquore di amaro <Infusione alle erbe di montagne> Trento Mignon 4cl	<b>3,50 €</b>	
Amaro, 0,04 Liter Fl.		4526
Alk.: 30,0 % Vol.		
Liquore PELLEROSSA Rum-Honiglikär 0.05 MARZADRO	<b>3,50 €</b>	
Likör, 5 cl Fl.		5395
Alk.: 30,0 % Vol.		
CORRETTO Liquore di Caffè in Grappa Kaffeelikör 5cl MARZADRO	<b>3,50 €</b>	
Likör, 5 cl Fl.		5396
Alk.: 35,0 % Vol.		
Grappa, 3,0 Ltr. Fl. Doppelmagnum		4213
Alk.: 41,0 % Vol.		
Grappaprobe Mignon Cofanetto <confezione regalo> MARZADRO Trentino 5x4cl Fl. Box	<b>25,00 €</b>	
Grappa, 1 Geschenkbox		3411
Alk.: 41,0 % Vol.		
Grappaprobe Trentino - 5 Sorten höchster Genuß. Für den Fan und Genießer zum Kennenlernen.		

www.vinoditalia.eu



## Italien

### Südtirol (Alto Adige) - Trentino

#### Distilleria S.p.A. Marzadro Trento, Nogaredo (TN)

NEGRONI Cocktail Set MARZADRO 3x0,2 confezione regalo **29,95 €**

Grappa, 1 Geschenkbox 5400

Alk.: 41,0 % Vol.

Der Negroni:

Klassischer Aperitifcocktail, dessen Ursprung im Italien des 20. Jahrhunderts liegt und der als Abwandlung des damals sehr beliebten Americano entstand.

Das Marzadro Rezept:

3cl Vermut Altolago

3cl. Amaro Marzadro

3cl Gin LUZ

eine Orangenzeste

Gin, Vermut und Amaro auf Eis in einen Tumbler geben und mit einer Orangenzeste garnieren

Grappa 36 mese <GIARE> MARZADRO Trentino **42,00 €**

confezione regalo Grappaprobe 3 Sorten x 10 cl Fl.

Grappa, 3x0,1 Ltr. Fl. im Präsentkarton 3424

Alk.: 41,0 % Vol.

Exklusive Grappa, die 36 Monate lang in kleinen Fässern aus wertvollem Eichenholz gereift sind. Reicher und intensiver, samtiger, anhaltender und angenehm einnehmender Geschmack. Grappa aus drei verschiedenen Traubentrestern in dekorativer Holzbox.

Grappa collezione piramide <Allegra> confezione regalo **60,00 €**

MARZADRO 4x0,2

Grappa, 1 Geschenkbox 4522

Alk.: 41,0 % Vol.

Geschenkset mit je einer Flasche 0,2l Giare Amarone, Giare Gewürztraminer, Le Diciotto Lune, La Trentina Morbida Barrique



## Italien

### Alto Adige Südtirol

#### Madonna delle Vittorie, Arco (TN)

Das Gebiet um den Gardasee herum ist außerordentlich gut zur Kultivierung von Weinreben geeignet. Entscheidend dafür ist nicht nur die Vielfalt an guten Böden und das besonders milde Klima, sondern auch der wohltuende Effekt einiger lokaler Luftströme. Der "Ora del Garda" und der "Pelér" wehen in regelmäßigen Zeiträumen zu Tag und zu Nacht und stellen eine perfekte Belüftung der Rebstöcke sicher. Auf diese Weise wachsen die Reben ohne Schimmelbildung und ohne Beeinträchtigung durch Schadorganismen.

Die Temperaturschwankungen ermöglichen den Weintrauben außerdem, das eigene Aroma-Potenzial am besten zu entwickeln. Auf fruchtbaren und gesunden Böden baut das Weingut Madonna delle Vittorie 26 Hektar Weinreben mit Guyot-System an und kreiert frische, fruchtige Weißweine, ausgewogene, wohlduftende Rotweine sowie eine Selektion von ausgezeichneten Schaumweinen.

Altolago Vermut Ricetta Tradizionale 0.7 **24,95 €** **13,50 €**

0,75 Ltr. Flasche

5394

Alk.: 16,0 % Vol.

"Altolago" entsteht aus der Erfahrung zweier benachbarter Welten. Madonna delle Vittorie, unserem Keller am Gardasee und unserer weiter nördlich gelegenen Brennerei. Unser Vermut ist eine Cuvée von Trauben, die in Rot und Rosé gekeltert und durch eine kalte Gärung aromatisiert werden. Komplex, aber elegant, sowohl pur als auch gemischt zu genießen.

### Venetien (Veneto)

#### Distilleria Levi Serafino di Levi Romano Srl, Neive (CN)

Levi Serafino (Vater) Romano Levi (Sohn)

Romano Levi und seine Grappen genießen seit vielen Jahren absoluten Kultstatus. In mehr als drei Generationen hat die Familie Levi im Piemont Grappe produziert. Serafino Levi gründete den Betrieb bereits 1925 in Neive. Durch seinen frühen Tod 1933 übernahm Romano Levi im Alter von nur 17 Jahren den Betrieb. Berühmt wurden seine Grappen vor allem durch die handgemalten Etiketten. Jede Flasche war ein Unikat und es galt als Herausforderung eine der begehrten Flaschen von ihm zu ergatten.

Romano Levi starb im Mai 2008 im Alter von 80 Jahren ohne eigene Kinder und somit ohne einen Nachfolger für den Betrieb zu hinterlassen.

In Gedenken an Romano Levi hat die Stadt Neive den alten Besitz übernommen, die Brennerei zu einem Museum umgebaut und in moderne Brenntechnik investiert. Unter Einsatz der alten Brennblase werden nun insgesamt vier unterschiedliche Grappen produziert und unter dem Namen Levi Serafino angeboten. Ein alter Freund von Romano hat im Auftrag der Stadt Neive die Lizenzen für den Druck alter Levi Etiketten erhalten und steuert nun die Geschicke des Unternehmens. Ziel ist es die Tradition und den Namen Levi aufrecht zu erhalten und Grappen zu produzieren, die den Geist Levis in sich tragen.

Der Trester stammt von namhaften Erzeugern aus dem Piemont. Verwendet werden lediglich Barbaresco, Barolo, Barbera und Moscato. Produziert wird nur in den Monaten März bis April. Die Destillerie wurde von Serafino Levi gebaut und ausgestattet. Damals wie heute, wird mit einem direktem Feuer gebrannt.

Levi Grappaprobe 4x5cl <confezione regalo> **35,00 €**

Levi - Neive, Pack.

5155

Alk.: 42,0 % Vol.

GRAPPA Miniaturflaschen - astucciate 4 x 50 ml (Moscato / Barbaresco / Barolo / Paglierina)



## Italien

### Venetien (Veneto)

#### Distilleria Levi Serafino di Levi Romano Srl, Neive (CN)

Levi Grappa Moscato <ottenuta da vinacce di uva Moscato d'Asti DOCG> LEVI Neive Piemont **69,95 €**

Levi - Neive, 0,7 Ltr. Fl. 4149  
Alk.: 42,0 % Vol.

Grappa ottenuta da vinacce di uva Moscato d'Asti DOCG  
Leicht gelblich in der Farbe. Reifezeit 6 Monate im Holzfass.  
Moscato ist eine klassische Traube für Trester mit alter Tradition. Im Geschmack fruchtig, aromatisch, weich und zart.

Levi Grappa Barolo limitierte 1.5 Magnumflasche **149,00 €**

Levi - Neive, 1,5 Liter Magnum 5129  
Alk.: 42,0 % Vol.

Hergestellt aus Trester von ausgewählten Nebbiolo Trauben aus Barolo DOCG. Lagerung für 4 Jahre in verschiedenen Holzfässern. Ein würzig und komplexer Grappa mit Aromatik vom fuoco diretto.

Alkoholgehalt: 42.00 % Vol.  
Lagerfähig ca.: 25 Jahre  
Limitierte Magnumflasche!





# Italien

## Venetien (Veneto)

### Ditta Bortole Nardini S.P.A. DISTELLERIA A VAPORE, Stabilimento di B

NARDINI ..... der Kult aus Italien.

Nardini gehört zu den Traditionshäusern und ist weltweit ein Begriff für Qualitätsgrappa. Der Gründer der traditionsreichsten Brennerei Italiens war Bortolo Nardini, der im April des Jahres 1779 ein Wirtshaus am Ostende der berühmten Bassano-Brücke am Ufer des Flusses Brenta erwarb. Das Wirtshaus wurde mit seiner strategisch günstigen Lage für die Wasserversorgung, ein wichtiger Bestandteil des Brennvorgangs, sowie, dank der für die regionalen Märkte günstigen Erreichbarkeit bald als "Grapperia Nardini" bekannt. Zu dieser Zeit war der Fluss Brenta ein wichtiger Wasserweg, der hauptsächlich für den Gütertransport mit Booten ins ferne Venedig genutzt wurde.

Bis zu dieser Zeit wurde Grappa, die bekannte Bezeichnung für den aus Trester hergestellten Aquavit, ausschließlich von Bauern der Trentino- und Veneto-Täler hergestellt, die eher zufällig die Nebenprodukte der Weinherstellung destillierten: die Kerne, Schalen und Stengel, die nach dem Traubenpressen übrig blieben.

Nardini revolutionierte den Prozess, was zur Entstehung der modernen Brennerei Italiens führte. Nach heutigem Stand könnte man sagen, dass "Acquavite Nardini" der Vorläufer aller Grappas ist.

#### Acqua di Cedro liqueure BASSANO Nardini 0,7

**23,95 €**

Frucht, 0,7 Ltr. Fl.

4632

Alk.: 29,0 % Vol.

Acqua di Cedro ist im Geschmack süß, mit einem dominanten Zitronengeschmack und einem recht trockenem Nachklang.

Es ist ein auf süßem Grappa basierender Liqueur, bei dem Cedro Zitronen, bzw. ihr Öl aus der Schale verwendet werden. Er ist dem Limoncello ähnlich aber kristallklar und insgesamt einfach raffinierter, feiner, auch dank seinem eigentümlich trockenem Nachklang. Dies kommt von der Cedro, welche viel größer und - häßlicher als normale Zitronen ist und einen extrem herb-sauren Saft aufweist. Die Öle für das Aroma werden aus den Cedro Schalen gewonnen. Diese ungewöhnliche Frucht bringt eine wunderschöne Herbheit, welche ideal die Süße des Liqueurs ausgleicht. Acqua di Cedro ist für viele der schönste Zitronenliqueur den es gibt. Er eignet sich für unzählige Cocktails ist aber auch gekühlt sehr fein. Nardini bezeichnet ihn als "Der noble Cousin des Limoncello".

Einfach mal Probieren, mit Eiswürfel, Sodawasser oder Früchten. Zum Eis schmeckt er phantastisch.

#### Nardini AMARO Liqueure Alle Erbe BASSANO

**32,50 €**

Amaro, 1,0 Ltr. Fl.

2061

Alk.: 31,0 % Vol.

Intensive Farbe von dunkler Schokolade. Perfekte Ausgewogenheit in der Nase zwischen den aromatischen Komponenten, intensiver Anklang von Lakritze, Minze und geröstetem Zucker. Bitter im Geschmack, mit einer ausgezeichneten Ausgewogenheit zwischen Früchten und Kräutern. Das frische Minze-Impakt hinterlässt abschließend einen angenehmen Nachgeschmack nach Lakritze.

Nach dem Essen angenehm zu genießender Digestif mit gefälligem, klarem Nachgeschmack nach Lakritze. Er kann pur, kalt, mit Eis, oder wer es liebt mit einer Orangenscheibe serviert werden.

www.vinoditalia.eu



## Italien

### Venetien (Veneto)

#### POLI Destillerie Jacopo Poli, Schiavon

GioBatta: Das war der Name meines Urgroßvaters. Er fertigte Strohhüte an, zur damaligen Zeit eine ziemlich florierende Tätigkeit. Doch hatte er eine große Leidenschaft: den Grappa. Er baute einen kleinen Destillierapparat, montierte ihn auf einen Handkarren und zog von Haus zu Haus, um Weintrester zu brennen. So begann im Jahre 1898 unsere Geschichte als "grappaioli", Grappa-Destillatoren. Großvater Giovanni nahm das geistige Erbe seines Vaters auf und errichtete eine Destillieranlage, indem er die mit Holz befeuerte Dampfmaschine einer Lokomotive für seine Zwecke modifizierte. Er war ein wahrer Patriarch, mein Großvater, und schien wie aus Granit gemeißelt. Giovanni war ein Mann mit festen moralischen Prinzipien ("Ich verkaufe teuer, aber ich wiege richtig!" wiederholte er immer), aber auch von wachem und fortschrittlichem Geist: Das erste Auto in der Umgebung gehörte ihm, und er hatte auch das Telefon mit der Nummer 2 (Nummer 1 war die Vermittlung der Tel.Ve., der „Telekom“ von damals). Mein Vater, Toni Poli, war es, der 1956 die ursprüngliche Destillationsanlage abänderte, die wir heute noch benutzen. Er war ein Mann von tiefer Menschlichkeit, zu nobel, um ein guter Geschäftsmann zu sein. Von ihm habe ich eines gelernt: Wer gewinnen will, muss leiden. Und ich selbst schließlich, in einem Kessel geboren, hoffe, meinen Vorgängern Ehre zu machen. Zusammen mit meinen 3 Geschwistern führe ich eine Tradition weiter und habe dabei vor allem ein Ziel vor Augen: die Mühe und Ausdauer, vor allem aber die Liebe, die eine Flasche Grappa in sich birgt, zu vermitteln. Eine tiefe Liebe für die eigene Kunst, für die eigene Welt, eine Liebe, ohne die kein Resultat jemals möglich sein wird.

Brandy Italiano di POLI Jacopo Poli in runder  
Metallpräsentdose

**37,50 €**

0,7 Ltr. Fl.

2382

Alk.: 40,0 % Vol.

Ein sanfter Weinbrand aus den sonnenverwöhnten Trebbiano Trauben der DOC Soave. Nach drei Jahren Reife in französischer Allier-Eiche verführt er mit warmen Aromen von Marzipan, geröstetem Kaffee, Muskat und Vanille mit Mandelnoten. Auch am Gaumen mollig rund, würzig, kraftvoll und unverfälscht.

Servieren Sie Poli Brandy Italiano bei etwa 18 bis 20 °C in kleinen, tulpenförmigen Gläsern als eleganten Digestif oder genießen Sie ihn ganz entspannt bei einer milden Zigarre.



# Italien

## Venetien (Veneto)

### POLI Destillerie Jacopo Poli, Schiavon

POLI Gin <Marconi 46> Jacopo Poli 0,7	<b>39,95 €</b>	
0,7 Ltr. Fl.		4803
Alk.: 46,0 % Vol.		
Marconi 46 Poli Gin: In der Nase zeigt er sich mit einem intensiven Aroma nach Wacholder, Bergkiefer, Zirbelkiefer und Minze. Am Gaumen verleihen die Muskatanklänge einen Hauch von Weichheit, elegante Noten nach Kardamom mit lang anhaltendem Abgang.		
Marconi 46 präsentiert sich dank seiner Aromatisierung mit ausgesuchten Pflanzen der Asiago Hochebene, im Norden von Venetien, wo die Wurzeln der Familie Poli liegen, mit einer klar erkennbaren Charakteristik.		
Marconi 46 ist ein italienischer Gin, der handwerklich und in kleinen Mengen mit dem Crysopea, dem Vakuum Destillierkolben bei Wasserbad der Destillerie Poli, von Jacopo Poli destilliert wird, ein einzigartiges Destillationsverfahren, mit dem intensive Düfte, reiner Geschmack und langer aromatischer Abgang erzielt werden.		
Marconi 46 gin drückt bereits im Namen seine italienische Seele aus:		
- Guglielmo Marconi war ein italienisches Genie, der Erfinder des Telegrafens und Nobelpreisträger der Physik im Jahre 1909;		
- 46 ist der Alkoholgehalt des Gin;		
- Marconi Strasse 46 in Schiavon ist die Adresse der Destillerie Poli.		
Marconi 46 entsteht aus der Destillier-Tradition und der Innovationsfähigkeit der Familie Poli, die seit 1898 mit einer handwerklichen Destillieranlage in Schiavon, in der Nähe von Bassano del Grappa, im Herzen von Venetien, destilliert.		

Grappa Po di Poli Morbida (Moscato) Jacopo Poli	<b>39,95 €</b>	
Jacopo Poli, 0,7 Ltr. Fl.		2039
Alk.: 40,0 % Vol.		
Klar in der Farbe, transparenter Duft von saftigen Zitrusfrüchten und Orangenblüten, am Gaumen weich im Geschmack vollmundig mit feinen Fruchtaromen.		

Aperitivo Veneto <Airone Rosso> Poli Distillerie	<b>18,50 €</b>	
Aperitivo, 0,7 Ltr. Fl.		2578
Alk.: 17,0 % Vol.		
Der herbwürzige Aperitivo di Poli wird nach alter, weit über siebzigjähriger Rezeptur der Familie Poli bereitet. Aus Wermut und einem aromatischen Aufguss von in Grappa mazerierten Kräuterpflanzen und Gewürzen, wie Wermutkraut, Tausendgüldenkräuter, Thymian, Majoran, Salbei, Kamille, Nelken, Koriander, Enzian, Engelwurz, Kalmus, Chinarinde und Orangenschalen.		
In der Farbe rubinrot mit ziegelfarbenem Glanz. Der Duft ist intensiv, markant-würzig mit aromatischem Bouquet. Der Geschmack angenehm aromatisch, mit feiner Bitternote. Genießen Sie ihn pur, auf Eis oder klassisch italienisch als "Sprizz" mit Weißwein und Mineralwasser!		
Pur oder als Cocktail, zum Aperitif oder als spritziger Partydrink - trendy als geschüttelter Shakerato auf Eis mit Orangenscheibe, als Garibaldi/Oasi mit Orangensaft auf Eis, Capo Nord je zur Hälfte mit Wodka und Ice oder als Bassano-Torino mit Martini Rosso auf Eis.		
APERITIVI SPRIZZ CLASSICO: 3 cl Aperitivo, 4-6 cl Prosecco Spumante, 1cl Mineralwasser, 3cl Crushed Ice - servieren im großen Weinglas.		

www.vinoditalia.eu



## Italien

### Venetien (Veneto)

#### POLI Destillerie Jacopo Poli, Schiavon

Jacopo Poli BOMB 17 Liquore All'Uovo Eierlikör **21,00 €**

Ei/Schoko/Nuss, 0,7 Ltr. Fl. 2322

Alk.: 17,0 % Vol.

Die Farbe ein sahniges Vanillegelb, der Duft ein typisches Eierliköraroma, intensiv mit feinen Grappanoten Geschmack. Am Gaumen herrlich cremig, zart und üppig zugleich - der pure Genuss!

Herstellung: Aus legefischen Eidottern, frischer Milch und dem wohl sinnbildlichsten Destillat seiner Heimat, dem Grappa, mixt Jacopo Poli diesen köstlich cremigen Poli Kreme 17 Bomb Eiercocktail. Mit nur 17 % vol. Alkohol für pures Aroma und bombastischen Genuss.

Pur als Digestif, zum Dessert, zum Kaffeekränzchen oder als i-Tüpfelchen auf Eis und der Sahnetorte. Excellent im Waldbeer-Cocktail.

Jacopo Poli CIOK 17 Liquore Al Cacao Schokolikör **21,00 €**

Ei/Schoko/Nuss, 0,7 Ltr. Fl. 2381

Alk.: 17,0 % Vol.

Die Farbe ein sattes Schokoladenbraun, im Duft intensiv nach dunklem Edelkakaο mit feinsten Anklängen von aromatischem Poli-Grappa Geschmack. Auch am Gaumen intensive Aromen von dunkler Schokolade - herrlich sahnig, lang und anhaltend.

Herstellung: Aus edler Zartbitterschokolade, melkfrischer Milch und dem unbestritten charakteristischsten und sinnbildlichsten Destillat seiner Heimat, dem Grappa, mixt Jacopo Poli diesen köstlich cremigeleganten Poli Kreme 17 Ciok Kakaolikör. Mit nur 17 % vol. Alkohol für maximalen Schokogenuss!

Kühl servieren, zum Dessert mit Eiscrem, Pudding oder Birnenkompott; zu Kaffee, Kuchen oder als cooler Cocktail (Snowy Ridge, Babysitter, Chocolate-Covered Cherry).

Poli Gin <Marconi 46> Jacopo Poli 0.05 Miniatur **6,95 €**

Gin, 0,05 ltr. Fl. 5156

Alk.: 46,0 % Vol.



## Italien

### Apulien (Puglia)

#### Feudi di San Marzano s.r.l., San Marzano (TA)

Feudi di San Marzano, ein Weingut aus dem Salento. Eine Gegend mit reichhaltigem Leben, Farbe, barocken Monumenten, einer wunderbaren Küste und einem Meer von Weinbergen und Olivenhainen. Das Salento, der südliche Teil Apuliens, stellt den Schuhabsatz des stiefelförmigen Italiens dar. Das Gebiet ist eine der ältesten Weinbauregionen der Welt, denn schon 3000 vor Christus pflanzten Phönizier und Griechen hier Rebstöcke. Es gibt hier kaum Berge, sondern die Landschaft besteht aus Hochebenen und Flachland. Es herrscht ein trockenes, heißes Klima, die idealen Bedingungen für die Rebsorte Primitivo und Negroamaro. Die rote Erde und die nahezu afrikanische Sonne tun ihr Übriges.

Vor vier Jahren wurde die Kooperative von San Marzano umfassend renoviert und sie produziert seitdem moderne, fruchtige und ausdrucksstarke Weine mit erstaunlichem Reifepotenzial. Mehr als 1600 Produzenten auf über 800 ha Weinbergen liefern das Lesegut in die Kooperation. Mit Achtung vor der Tradition und modernster Kellertechnik entstehen Weine von höchster Qualität, mit Charakter und Kraft.

MUNDUS VINI 2016 - Best Producer Italy

Grappa di Primitivo 60 Sessantanni (Grappa BERTA  
Mombaruzzo Asti Piemont) **39,50 €**

Grappa Berta, 0,5 Ltr. Fl. 2476  
Alk.: 40,0 % Vol.

Ein wunderschöner Grappa aus dem Trester des bekannten Primitivo di Manduria Sessantanni - der Kultwein von Feudi San Marzano. Destilliert wird der Trester von der Spitzendestillerie Grappa Berta in Nizza Monferrato/Piemont.

Die Lagerung im Holzfass gibt diesem Grappa die zarte Bernsteinfarbe und ein elegantes Aroma mit anhaltendem Geschmack.

Als Digestif, zu Gebäck, dunkler Schokolade und Pralinen.

## Deutschland

### Franken

#### Dirker Edelbrennerei, Mömbris

Arno Josef Dirker, gelernter Zimmermann, aus dem Städtchen Mömbris bei Aschaffenburg in Franken ist in kurzer Zeit zu einem der erfolgreichsten Brenner hochwertiger Spirituosen in Deutschland aufgestiegen. In seiner Heimat ist er, unüberhörbar, fest verwurzelt, als im 17. Jahrhundert ein isländischer Seemann namens Dirker in der Gegend strandete. Da die Familie eine große Streuobstwiese mit 700 Apfelbäumen, die überwiegend für den Eigenbedarf verwendet wurden, entdeckte Arno seine Liebe zum Äpfelwoi. Den Anstoß für seine Brennerkarriere gab jedoch eine andere Frucht aus der Familienplantage: Als 1986 die Zwetschgenernte reichlich ausfiel, brachte er den Überschuss zu einem befreundeten Destillateur. Von da an lieferte Dirker häufiger den Grundstoff für Edelbrände, half ab und zu in der Destillerie aus, lernte dabei ganz nebenbei die Feinheiten des Obstbrennens und stellte dort 1987 seinen ersten eigenen Schnaps, einen Wildbeerenbrand, her. Da wurde alles zusammengeschüttet, Brombeeren, Himbeeren, alles, was an Beeren so da war. Sein eigenes Brennrecht und eine gebrauchte Anlage erwarb er 1992. In seiner Zeit als Aushilfe hatte er sehr gut hingeschaut, denn schon im Januar 1993 belegte Arno Dirker beim Wettbewerb der Internationalen Spirituosenmesse Destillata, im österreichischen Bad Kleinkirchheim, den zweiten Platz unter den besten europäischen Brennereien.

Haselnußgeist (Corylus avellana) 0,2	<b>14,95 €</b>	
Haselnuß, 0,2 Liter Fl.		3119
Goldmedaille beim "World Spirit Award"		
Alk.: 40,0 % Vol.		
Haselnußgeist (Corylus avellana) 0,5	<b>33,95 €</b>	
Haselnuß, 0,5 Liter Fl.		843
Alk.: 40,0 % Vol.		
<p>Aus frisch gerösteten Haselnüssen hergestellt. Im Geruch Haselsuss und Vanille, mit wunderbaren Nougat Aromen! Spirituose, hergestellt mit Haselnüssen, Kakaobohnen, Vanilleschoten, Kräutern und Gewürzen.            Mehrmals GOLD beim World-Spirits-Award.            Die Idee einen Haselnussgeist zu brennen kam, als ich in einem alten Buch über Versuche las, einen Haselnussbrand herzustellen. Diese wurden jedoch eingestellt da zur damaligen Zeit das feine Nussaroma nicht herüber destilliert werden konnte.            Nach mehrfachen Fehlversuchen meinerseits saß ich mit meinem Freund Ingo Holland zusammen und erzählte ihm davon. Er gab mir daraufhin einige Ratschläge aus seinem Fundus als Patissier. So z. B. dass die Haselnüsse geröstet sein müssten und anderes mehr.            Ich ging nach Hause und röstete und destillierte. Herausgekommen ist ein wuchtig nach Nuss und Nougat duftender schmeckender Geist.            Er ist unser derzeitiger Verkaufsschlager und jeder Destillat-Gourmet sollte ihn einmal gekostet haben.            Geiste sind meist Destillate, die aus Früchten hergestellt werden, die wenig oder gar keinen Zucker enthalten (Pilze, Zwiebeln, Spargel, Himbeeren). Die Früchte werden mit einem Fremdkohol überzogen und einige Zeit extrahiert, dann zu gegebenem Zeitpunkt destilliert und tragen dann die Bezeichnung "Geist".</p> <p>Der Dirker Haselnußgeist ist die perfekte Alternative zur Dessertschokolade. Übers Eis, im Cappuccino, zu Kuchen und Plätzchen backen oder ganz einfach pur genießen - ein Hochgenuss.</p>		



# Deutschland

## Franken

### Edelobstbrennerei Edgar Gößwein, Thüngersheim

Wahre Leidenschaft brennt seit 88 Jahren - jetzt in 3. Generation  
Schon 1927 begann Edgar Gößwein mit großer Hingabe aus vollreifen Früchten edle Destillate zu produzieren. Mit visionärem Esprit, ständig wachsendem Knowhow und der geerbten Brenner-Leidenschaft führt Sohn Georg die Produkte zur heutigen Perfektion. Diese Liebe zum Brennen lebt jetzt mit Tochter Sandra schon in der dritten Generation. Gemeinsam entstehen immer neue Kunstwerke für Kenner und Genießer.

Um exzellente Brände zu erzeugen, werden aus schließlich fränkische Früchte von bester Qualität aus eigenem Anbau und ausgesuchten Erzeugerbetrieben verwendet, die durch das Klima in Franken, wie auch beim Wein, eine außergewöhnliche Geschmacksentwicklung erfahren haben. Damit Brände und Geiste eine feinmilde Weichheit erlangen, werden sie in alten, atmungsaktiven Steingutbehältern bis zu vier Jahre gelagert. ähnllich wie bei Barriquefässern verflüchtigt sich bei diesem Reifeprozess jährlich ein Prozent des Alkohols und vollendet so die Aromen.

Als Gründungsmitglied von ROSENHUT - Vereinigung Fränkischer Edelbrenner e.V., der Vereinigung Fränkischer Edelbrenner e.V. (1994), fördert Georg Gößwein die Edelbrandkultur. Diese steht für ein ehrliches, sauberes Naturprodukt, welches ohne Zusatz von Zucker und Aromastoffen seine wahre Vollendung erlangt. Als äußeres Zeichen des hohen Qualitätsstandards sind die jährlichen Erfolge der Edelobstbrennerei Edgar Gößwein bei den Fränkischen und DLG-Prämierungen zu werten, die 2011 mit der Verleihung des Bundessehenspreises für Spirituosen den bisherigen Höhepunkt erreicht haben. Um auch weiterhin den Standard hoch zu halten und auszubauen, absolvierte Tochter Sandra als "Jüngste Brennerin Frankens" im Jahr 2011 erfolgreich den staatlich anerkannten Ausbildungsberuf "Brennerin".

Fränkischer Obstbrand 0,7 Edgar Gößwein Thüngersheim	<b>15,50 €</b>	
<p>Apfel/Birne, 0,7 Liter Fl. <span style="float: right;">5135</span>          Goldmedaille beim "World Spirit Award"          Alk.: 40,0 % Vol.</p> <p>Klassische Kombination aus den traditionellen Obstsorten Apfel + Birne.          Die Früchte stammen von heimischen Streuobstwiesen.          Im Steinbottich gereift in der typischen weiß-grauen Steinzeugflasche serviert.          Damit Brände und Geiste eine feinmilde Weichheit erlangen, werden sie in alten, atmungsaktiven Steingutbehältern bis zu vier Jahre gelagert. ähnllich wie bei Barriquefässern verflüchtigt sich bei diesem Reifeprozess jährlich ein Prozent des Alkohols und vollendet so die Aromen.</p>		
FränkischeBrände 5x4cl Präsentpack.EdgarGößwein Thüngersheim	<b>25,00 €</b>	
<p>Apfel/Birne, 5x4cl Präsentbox <span style="float: right;">5380</span>          Goldmedaille beim "World Spirit Award"          Alk.: 40,0 % Vol.</p> <p>Probierbox mit den klassischenObstbrände von Gößwein - jede Sorte ein Genuß!</p>		

www.vinoditalia.eu



## Deutschland

### Franken

#### Edelobstbrennerei Edgar Gößwein, Thüngersheim

Fränkisches Kirschwasser 0,1 Edgar Gößwein **7,50 €**  
Thüngersheim

Kirsch, 0,1 Liter Flasche 4981  
Goldmedaille beim "World Spirit Award"  
Alk.: 40,0 % Vol.

Fränkisches Kirschwasser 0,7 Tonkrug Edgar Gößwein **23,50 €**  
Thüngersheim

Kirsch, 0,7 Liter Fl. 4931  
Goldmedaille beim "World Spirit Award"  
Alk.: 40,0 % Vol.

Kraftvolles, kerniges Destillat; auf der Zunge hochkonzentriert; markanter fruchtiger Abgang. Im typischen weiß-grauen Steinzeugkrug. Damit Brände und Geiste eine feimilde Weichheit erlangen, werden sie in alten, atmungsaktiven Steingutbehältern bis zu vier Jahre gelagert. ähnllich wie bei Barriquefässern verflüchtigt sich bei diesem Reifeprozess jährlich ein Prozent des Alkohols und vollendet so die Aromen.

Dolleseppler Kirschwasser Edgar Gößwein Franken 0.5 **35,00 €**

Kirsch, 0,5 Liter Fl. 5005  
Goldmedaille beim "World Spirit Award"  
Alk.: 40,0 % Vol.

Sortenreines Kirschwasser aus der heimischen Sorte Dolleseppler. Brand mit unvergleichbarem Aroma! Jahrgangsbrand aus 2007 Die Dolleseppler ist eine der zahlreichen Süßkirscharten, die besonders für Brennzwecke angebaut wird. Vom Landesverband für Obstbau, Garten und Landschaft Baden-Württemberg wurde die Dolleseppler-Kirsche 2000 zur Streuobstsorte des Jahres ernannt, um auf den Rückgang dieser Kulturpflanze aufmerksam zu machen. Sie gehört zu den Herzkirschen. Aufgrund des Zuckergehaltes (19-23 %, 80-100° Oechsle) und der Schüttelfähigkeit eignet sie sich sehr gut zur Produktion von Süßkirschen zu Brennzwecken (Kirschwasser).

Fränkischer Willams Christ 0,7 Tonkrug Edgar Gößwein **25,00 €**  
Thüngersheim

Williams, 0,7 Liter Fl. 4785  
Goldmedaille beim "World Spirit Award"  
Alk.: 40,0 % Vol.

Intensiver Geschmack nach reifen, geldgelben fränkischen Williams Birnen mit kräftigem Abgang. Ein Klassiker der fränkischen Brennerei. Sortenrein gebrannt, aus vollreifen, ausgesuchten Früchten unserer Region. Die Lagerzeit von mindestens 3 Jahren im atmungsaktiven Steingutbehälter rundet das Ergebnis ab und macht diesen Klassiker zum besonderen Genusslebnis.

Fränkischer Himbeergeist 0,7 Tonkrug Edgar Gößwein **21,50 €**  
Thüngersheim

Himbeer, 0,7 Liter Fl. 4786  
Goldmedaille beim "World Spirit Award"  
Alk.: 40,0 % Vol.

Für den Gaumen ein lebendiges, beerenstarkes Fruchterlebnis





## Deutschland

### Franken

#### Gebrüder Josef & Matthäus Ziegler GmbH Edelobstbrennerei, Freudenberg

Die Edelobstbrennerei Gebr. J. & M. Ziegler GmbH, bereits 1865 in Freudenberg am Main gegründet, steht für Destillationskunst auf höchstem Niveau. Heute ist Ziegler eine der besten Obstbrennereien Deutschlands. Das garantieren Geschäftsführer Alain Langlois und Brennmeister Jürgen Marré. Sie wissen sich der Tradition des Hauses verpflichtet, denn für eine exzellente Obstqualität sind Herkunft, Terroir und Klima entscheidende Voraussetzungen. Nur so können Brände von außergewöhnlicher Qualität entstehen.

Ziegler Ritzenhoff Obstbrandglas	<b>5,95 €</b>	
Gläser, Stück		2865
Das Ziegler-Ritzenhoff Obstbrandglas ist der ideale Partner zu einem Zieglerbrand. Um die charakteristischen Aromen eines Brandes mit allen Sinnen wahrnehmen zu können, ist die Form des Glases entscheidend. Der breite Kelch und die verengte Öffnung gewährleisten, dass sich die intensive Frucht voll entfalten kann und sich harmonisch mit der Kraft des Destillats verbindet. Neben diesen funktionellen Voraussetzungen ist es gelungen, ein außergewöhnlich ästhetisches Glas zu entwickeln. Hochwertiges Bleikristall.		
Ziegler Ritzenhoff G=in <sup>3</sup> Tumbler	<b>6,45 €</b>	
Gläser, Stück		5475
Präsentholzkiste, weiß ZIEGLER für 2 Ritzenhoff Gläser+0,35	<b>27,00 €</b>	
Präsentverpackung, Stück		5203
Das Ziegler-Ritzenhoff Obstbrandglas ist der ideale Partner zu einem Zieglerbrand. Die Holzgeschenkbox enthält 2 Ziegler-Ritzenhoff Obstbrandgläser. Außerdem bietet die Kiste Platz für eine Ziegler 0,35-l-Karaffe. Die Gläser werden stielvoll mit einem aus Holz gefertigten Trennsteg gehalten. Ein im wahrsten Sinne absolut geschmackvolles Geschenk.		

### Freudenberg

Gin3 Classic dry Gin <G=in <sup>3</sup> > 0,5 Ziegler	<b>26,95 €</b>	
0,5 Liter Flasche		5352
Alk.: 48,0 % Vol.		
Frischer Duft von Wacholder, der durch die Vielschichtigkeit der erlesenen Botanicals unterstützt wird. Weich, zartwürzig mit der Frische von Zitronenzesten lässt der Wacholder am Gaumen seine Muskeln spielen. Gin von Ziegler? Ja! Als unsere 3 Destillateure Pascal Marré, Max Kirchner und Paul Maier zusammen mit Marius Hoh, Barkeeper und ausgebildeter Destillateur, in der „Shakes and Beer Bar in Wertheim eines Nachts zusammensaßen, wurde die Idee geboren. Konsequenz und ambitioniert setzten die 3 Destillateure ihre Vision um. Nicht ohne vorher den Gin-Markt zu analysieren, mit Freunden und Kollegen zu diskutieren und natürlich unendlich vielen Gin- und Gin Tonic-Verkostungen.		



## Deutschland

### Franken

#### Freudenberg

##### Gebrüder Josef & Matthäus Ziegler GmbH Edelobstbrennerei, Freudenberg

GinT infused with Morgentau Ronnefeldt Tee 0,5 Ziegler **27,95 €**

0,5 Liter Flasche 5353

Alk.: 48,0 % Vol.

Farbe: dunkles Goldgelb, reflektierend

Geruch: Deutliche Aromen von Grünem Tee, markante Wacholder-Noten, ein Hauch von Rosen, Ingwer, Mango und Mandarinschalen.

Geschmack: Fruchtig, erinnert an gelbe Früchte. Kraftvoll dominieren Ingwer, Wacholder und Grüner Tee; sehr komplexer Körper, perfekt verwoben im Alkohol.

Nachklang: Ausgezeichnete Länge, getragen von Grünem Tee, Ingwer, Wacholder und einer Vielzahl von gelben Früchten und Zitrus.

Gesamteindruck: Seine fruchtig-frische Struktur ist einfach lecker. Im Zentrum dieser filigranen Komposition steht der Grüne Tee „Morgentau®“

Gin2 Quitte Distilled dry Gin <G=in²> 0,5 Ziegler **29,95 €**

0,5 Liter Flasche 5351

Alk.: 48,0 % Vol.

Farbe: klar

Geruch: Wacholder und Zitrus stehen hier im Fokus, umgeben von feinen Quitten-Aromen und süß-saftiger Orange.

Geschmack: Ein kraftvoller Gin mit einer feinen Würze von Koriander, Ingwer und wild gewachsenem Wacholder; etwas Zitrus und gelbe Früchte runden den Geschmack ab

Nachklang: Markig am Gaumen, wohlwollende Wacholder-Würze, etwas Orange und Zitrone. Gesamteindruck: Kongenialer Partner in der Verarbeitung zum Gin-Longdrink.

Ziegler <G=in³> Gin Classic dry Gin 0,7 **39,90 €**

0,70 Ltr. Fl. 4606

Alk.: 43,0 % Vol.

Frischer Duft von Wacholder, der durch die Vielschichtigkeit der erlesenen Botanicals unterstützt wird. Weich, zartwürzig mit der Frische von Zitronenzesten lässt der Wacholder am Gaumen seine Muskeln spielen.

Gin von Ziegler? Ja!

Als unsere 3 Destillateure Pascal Marré, Max Kirchner und Paul Maier zusammen mit Marius Hoh, Barkeeper und ausgebildeter Destillateur, in der „Shakes and Beer“ Bar in Wertheim eines Nachts zusammensaßen, wurde die Idee geboren. Konsequenter und ambitionierter setzten die 3 Destillateure ihre Vision um. Nicht ohne vorher den Gin-Markt zu analysieren, mit Freunden und Kollegen zu diskutieren und natürlich unendlich vielen Gin- und Gin Tonic-Verkostungen. Unterstützt wurden sie vom bekannten Münchner Barkeeper Andreas Till.

Ein klassischer, geschmeidiger mit vielen Tonics mixbarer Gin.



# Deutschland

## Franken

### Freudenberg

#### Gebrüder Josef & Matthäus Ziegler GmbH Edelobstbrennerei, Freudenberg

Ziegler GinT <Morgentau> 0,7

**39,90 €**

0,70 Ltr. Fl.

5021

Alk.: 43,0 % Vol.

ZIEGLER GIN MIT GRÜNEN TEE

Mit Morgentau® ergibt erst alles einen (einmaligen) GIN. Damit geht die Rechnung auf:

Die Traditionsmarken „Ronnefeldt“ und „Ziegler“ treffen hier aufeinander und ergänzen sich wunderbar. In der Freudenberger Brennerei Ziegler wurden die gemeinsamen Ideen mit der Fusion Bar des A-ROSA Travemünde anschließend umgesetzt - entstanden ist ein einzigartiger GIN, dem der Grüne Tee „Morgentau®“ einen unverwechselbaren Geschmack verleiht.

Grüner Tee trifft hier Wacholder, kombiniert mit einem Hauch von Mango und Zitrusfrüchten. Diese hocharomatischen Aromen umschmeicheln diesen Gin und machen ihn so unverwechselbar. Ein Gin, der uns im Geruch fein aromatisch besticht. Traumhaft pur genießbar oder klassisch als Gin Tonic oder als Basis für die verschiedensten Cocktailvariationen.

Ein klassischer, geschmeidiger mit vielen Tonics mixbarer Gin.

Ziegler Gin3 Metal Gold Masters Blend 100 Proof 50%Vol.

**59,00 €**

0,70 Ltr. Fl.

5099

Alk.: 43,0 % Vol.

Um die Serie der Gin3 Sondereditionen „Metal“ mit einem würdigen Höhepunkt abzurunden, haben die Destillateure der Brennerei Ziegler einen Masters Blend bzw. Masters Cut kreiert. Diese Limitierung erstrahlt in einem edlen Gold Ton und liefert somit ein klares Statement an alle:  
High Class Gin in Perfektion!

Abgefüllt werden ausschließlich 3.000 Fl. mit einer Alkoholstärke von 50 % vol, 5 % vol mehr als gewöhnlich, um einen noch intensiveren Gin3

Genuss hervorzubringen. Der erhöhte Alkoholgehalt verleiht dem Masters Blend einen tiefen, voluminösen und außergewöhnlichen Charakter.

Wilder Wacholder, erfrischende Zitrusfrüchte und exquisite Botanicals gewinnen aus diesem Grund deutlich mehr an Kraft. Der Abgang wird spürbar verlängert und die Raffinesse von Ingwer verleiht dem Masters Blend den letzten Schliff.

SENSORIK

Der Gin3 Metal Gold „Masters Blend“ eignet sich hervorragend für sämtliche klassischen Cocktails, die einen Gin der alten Schule verlangen aber auch vor ungewöhnlichen Kreationen macht dieser GIN nicht halt. Besonders zu empfehlen mit einem trockenen Tonic Water, ergänzt mit frischer Limetten- oder Grapefruitzeste, aber auch mit Mango- und/oder Orangenscheiben mit Rosmarin weiß der Masters Blend brillant zu überzeugen. Auch pur steht diesem besonderen Cut nichts im Wege. Er schmeckt so gut, wie er aussieht. Ein goldenes Prachtexemplar für wahre Genießer.

## Deutschland

### Franken

#### Freudenberg

#### Gebrüder Josef & Matthäus Ziegler GmbH Edelobstbrennerei, Freudenberg

Ziegler Weinbergpfirsich Likör 0,35l	<b>24,95 €</b>	
Frucht, 0,35 Liter Flasche		3687
Alk.: 18,0 % Vol.		

Ziegler Brombeer Likör 0,35	<b>25,95 €</b>	
Frucht, 0,35 Liter Flasche		5389
Alk.: 18,0 % Vol.		

Intensiv fruchtig-herb, kräftige Waldbeertöne mit einem Hauch floraler Rose, mittlerer Alkohol perfekt eingebunden.

In der Natur Unterfrankens ist die Frucht der Brombeere ein fester Bestandteil. Deshalb stammen auch die Früchte für diesen Likör größtenteils aus der Region.

Für die Herstellung unseres Brombeerlikörs ist es besonders wichtig, dass man nur hocharomatische, vollreife Früchte verwendet. Zudem ist die Alkoholbasis für den Likör unser hauseigener Brombeergeist. Die 100 % natürlichen Auszüge und Fruchtsäfte der Brombeere veredeln anschließend diesen Likör perfekt.

Ziegler Nr 1 Wildkirsch Likör 0,35	<b>30,95 €</b>	
Frucht, 0,35 Liter Flasche		4552
Alk.: 20,0 % Vol.		

GROßES GOLD ISW 2018 Echter Wildkirschbrand bildet die Basis für diesen exklusiven Wildkirschlikör. Das Destillat dieser wild wachsenden Kirschen übertrifft alles in seiner Finesse. In Verbindung mit reinem Wildkirschsaft entwickelt sich ein einzigartiges Aroma mit einem Hauch von Marzipan und dem typischen Geschmack des Ziegler Nr. 1 Wildkirschbrandes.

Dieser außergewöhnliche Likör bietet unbegrenzte Verwendungsmöglichkeiten. Die Liköre eignen sich zum Mischen mit Sekt, Champagner oder als Aperitif. Für Fruchtsorbets, Cocktails, pur oder auf Eis genossen, erlebt man den reinen Fruchtgenuss.

Ziegler Obstbrand aus Äpfeln und Birnen 0,35l	<b>24,90 €</b>	
Apfel/Birne, 0,35 Liter Flasche		1903
Alk.: 43,0 % Vol.		

Äpfel und Birnen aus unserer Region. Ein Schluck erinnert an den Biss in eine selbst gepflückte Frucht vom Baum auf einer grünen Wiese. (Für eine 0,7 l Flasche benötigt man 13 kg Äpfel und Birnen.)

Ziegler Obstbrand aus Äpfeln und Birnen 0,7l	<b>34,90 €</b>	
Apfel/Birne, 0,7 Ltr. Flasche		1904
Alk.: 43,0 % Vol.		

Äpfel und Birnen aus unserer Region. Ein Schluck erinnert an den Biss in eine selbst gepflückte Frucht vom Baum auf einer grünen Wiese. (Für eine 0,7 l Flasche benötigt man 13 kg Äpfel und Birnen.)



## Deutschland

### Franken

#### Freudenberg

#### Gebrüder Josef & Matthäus Ziegler GmbH Edelobstbrennerei, Freudenberg

Ziegler Mirabellen Brand 0,7l	<b>75,00 €</b>	
Mirabelle, 0,7 Ltr. Flasche		2483
Alk.: 43,0 % Vol.		
Das Zusammenspiel von Mirabellen aus zwei verschiedenen Anbaugebieten verleiht dieser Cuvée den ganz besonderen Charakter. Die süßen, duftigen Mirabellen aus Lothringen und die feiwürzigen aus Hessen harmonisieren in Perfektion miteinander. Es werden nur perfekt gereifte und noch am Baum hängende Früchte geerntet. Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 10 kg Mirabellen.		
Die feine Frucht eines Obstbrandes eignet sich immer hervorragend als Digestif oder zum Dessert als orrespondierende Frucht.		
Ziegler Quitten Brand 0,7l	<b>103,00 €</b>	
Quitte, 0,7 Ltr. Flasche		2484
Alk.: 43,0 % Vol.		
Die Quitte - eine heutzutage rare Frucht - wird in Deutschland nur noch von wenigen Liebhabern in sonnigen und geschützten Lagen Württembergs und in Österreich angebaut. Sie ist sehr aromatisch und gehört zu der am aufwendigsten zu verarbeitenden Frucht in der Obstbrennerei. Bis sie nach dem ersten Frost gepflückt wird, war sie hohen Temperaturschwankungen ausgesetzt, was das Aroma stark entwickelt hat. Im Geschmack ist dieser Brand herb-würzig, dabei rund, komplex und mit langem Abgang. Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 18 kg Quitten.		
Ziegler Sauerkirsch Brand 0,35l	<b>48,95 €</b>	
Sauerkirsch, 0,35 Ltr. Flasche		3430
Alk.: 43,0 % Vol.		
Ziegler Sauerkirsch Brand 0,7l	<b>86,50 €</b>	
Sauerkirsch, 0,7 Ltr. Flasche		2485
Alk.: 43,0 % Vol.		
Sauerkirschen werden hauptsächlich auf Plantagen angebaut. Für unseren Brand verwenden wir Weinweichseln aus Schwaben und Zigeunerweichseln aus dem Burgenland. Der Brand entwickelt eine süß-saure Richtigkeit ohne den kräftigen Kirschtönen zu überdecken. Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 16 kg Kirschen.		
Ziegler No. 1 Wildkirsch Brand 0,35l	<b>69,90 €</b>	
Wildkirsch, 0,35 Liter Flasche		1902
Alk.: 43,0 % Vol.		
Ziegler No. 1 Wildkirsch Brand 0,7l	<b>129,00 €</b>	
Wildkirsch, 0,70 Ltr. Fl.		802
Alk.: 48,0 % Vol.		
Wildkirschen rar und versteckt, gereift nach den Gesetzen der Natur, eigenwillig, nachhaltig im Abgang. Elegant, mit einem Hauch von Süße. (Für eine 0,7 l Flasche benötigt man 15 kg Kirschen.)		
Ziegler Williams Birnen Brand 0,35 l	<b>44,00 €</b>	
Williams, 0,35 Ltr. Flasche		2024
Alk.: 43,0 % Vol.		

## Deutschland

### Franken

#### Freudenberg

#### Gebrüder Josef & Matthäus Ziegler GmbH Edelobstbrennerei, Freudenberg

Ziegler Willams Birnen Brand 0,7l Geschenkkarton	<b>71,00 €</b>	
Williams, 0,7 Ltr. Flasche 2023		
Alk.: 43,0 % Vol.		
Der beliebteste unter den Obstbränden. Leicht am Duft zu erkennen. Perfekt zu jeder Gelegenheit. Für Cocktails, als Digestif oder als Ergänzung zu einem Dessert mit korrespondierender Frucht (Tartes). Im Geschmack glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch. Sortentypisches Fruchtroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch. Die Williams-Christ-Birnen für diesen Brand wachsen auf den Höhenlagen des Wallis, im Vinschgau und der Steiermark, wo sie bei der Reifung großen Temperaturschwankungen ausgesetzt sind, so dass sich ihr außergewöhnlich würziges und duftiges Aroma entwickeln kann. Das Ergebnis ist ein Brand voller Dichte und Fruchtigkeit. Tief, geschmeidig mit hocharomatischer Würze. Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 14 kg Birnen.		
Ziegler Alte Zwetschge Jahrgang fassgelagerter Brand 0,35l	<b>41,00 €</b>	
Zwetschge, 0,35 Liter Flasche 5440		
Alk.: 43,0 % Vol.		
Ziegler Alte Zwetschge Jahrgang fassgelagerter Brand 0,7l	<b>71,00 €</b>	
Zwetschge, 0,7 Ltr. Flasche 2487		
Alk.: 43,0 % Vol.		
Die Zwetschgen für diesen Brand werden sehr spät geerntet. Dies bewahrt dem Brand eine intensive Fruchtsüße. Die anschließende Lagerung in Eichen- und Kastanienfässern verleiht dem Brand eine warme dunkle Farbe und ein feinstoffiges Aroma mit einem Hauch von Maronen.		
Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 15 kg Pflaumen.		
Ziegler Marillen Brand<Aprikose> 0,35l	<b>74,50 €</b>	
Aprikose, 0,35 Liter Flasche 5248		
Alk.: 43,0 % Vol.		
Ziegler Marillen Brand<Aprikose> 0,7l	<b>129,70 €</b>	
Aprikose, 0,7 Ltr. Flasche 2486		
Alk.: 43,0 % Vol.		
Für diesen Brand werden Marillen vom Plattensee und steirische Marillen verwendet. Das Zusammenspiel der beiden unterschiedlichen Herkünfte bringt die verschiedenen Geschmacksnuancen der Aprikose ausdrucksvoll zur Geltung. Das herb-süße feine Aroma der ungarischen Marillen harmonisiert phantastisch mit dem vollfruchtigen Geschmack und Geruch der steirischen Marillen. Schon der Duft betört und stimuliert die Phantasie. Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 21 kg Rosenmarillen		
2009 Ziegler Alter Apfel fassgelagerter Edelbrand 0,35	<b>41,00 €</b>	
Apfel, 0,35 Ltr. Flasche 4900		
Alk.: 43,0 % Vol.		



## Deutschland

### Franken

#### Freudenberg

##### Gebrüder Josef & Matthäus Ziegler GmbH Edelobstbrennerei, Freudenberg

Ziegler Alter Apfel Brand im Holzfass gereift 0,7l **71,00 €**

Apfel, 0,7 Ltr. Flasche 4870  
Alk.: 43,0 % Vol.

Im Alten Land pflegen die Obstbauern den Gravensteiner noch als Edelapfel. Der Geschmack besticht durch zart-herbe Eleganz und Ausgewogenheit. Der fertige Brand überzeugt durch die Lagerung im Eichen- und Kastanienfass durch eine geschliffene Rasse und eine feine Fruchtnote.

Geschmack: Glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch.

Geruch: Sortentypisches Fruchtroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.

Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 15 kg Äpfel.

Ein sehr aromatisches Produkt. Als Digestif oder als Ergänzung zu einem Kaffee oder Schokoladengebäck, Pralinen. Hervorragend geeignet zur Zigarre.





## Deutschland

### Franken

#### Freudenberg

#### Gebrüder Josef & Matthäus Ziegler GmbH Edelobstbrennerei, Freudenberg

Ziegler Aruak Rum 0.5l **39,95 €**

0,5 Liter Flasche 5441  
Alk.: 48,0 % Vol.

Der Großteil der Zuckerrohr-Melasse für den Aruak-Rum stammt aus dem Land der zwei Küsten: Guatemala.

Es grenzt im Südwesten an den Pazifik und im Osten an das karibische Meer. Das Hauptaugenmerk dieses Landes liegt auf dem Kaffee, doch die Wenigsten wissen, dass Guatemala der fünftgrößte Exporteur von Zuckerrohr ist.

Die Ernte des Zuckerrohres beginnt, sobald die Blätter gelb werden, denn dann ist der höchste Zuckergehalt von 10 bis 20 % erreicht. Die Zuckerrohrhalme werden von Hand tief am Boden abgetrennt, sodass nur noch ein kurzer Stumpf über dem Boden übrig bleibt. Dieser schlägt erneut aus und in rund einem Jahr kann wieder geerntet werden. Nach der schweißtreibenden Ernte wird das Zuckerrohr in seine Einzelteile zerlegt, weiterverarbeitet und es werden die Halme ausgepresst, um daraus den grünen Zuckerrohrsaft zu gewinnen. Dieser Saft wird zu Sirup eingekocht und dient der Gewinnung von Zuckerrohrkristallen - genannt brauner Rohrzucker. Der braune Rohr-zucker wird anschließend zu weißem Zucker weiterverarbeitet. Zurück bleibt ein dunkelbrauner Sirup, die Melasse.

Ihr Zuckergehalt liegt bei 56 % und enthält neben Zucker auch organische Säuren, Betain, Vitamine und anorganische Salze. Zwar ist der Zuckeranteil in der Melasse noch beträchtlich, trotzdem reicht er nicht mehr aus, um weiter zu kristallisieren. Die Melasse wird daher für einen anderen Zweck weiterverwendet - sie stellt die Basis für Rum dar.

Nachdem die Melasse den Weg von Guatemala nach Freudenberg hinter sich gebracht hat, wird sie zu Maische verarbeitet und mit Beigabe von Hefe vergoren. Anschließend wird die Maische destilliert und der gewonnene Alkohol über Roh- und Feinbrandanlagen gebrannt. Nach der Destillation hat der weiße Rum einen hohen Alkoholgehalt von 65 bis 75% und lagert anschließend über Jahre in unserem Warehouse direkt am Ufer des Untermain: in gebrauchten Bourbon-, Portwein- und Sherryfässern, sowie in französischer Eiche - um zum dunklen Aged Rum/Dark Rum heranzureifen. Je länger das Reifelager, geprägt von Fasstypen und Standort, desto vielschichtiger das Endergebnis.

Das Ergebnis: eine Quintessenz von Aromen und Charakteristik. Nach der Reifung vermählen die Masterblender von Ziegler den hochprozentigen Rum (small batch) mit Gespür und Erfahrung nach und nach auf die gewünschte Trinkstärke herab.

Farbe: goldfarben mit mit orangenen Reflexen

Nase: Feine, würzige Note, erinnert an Rumtopf, Rosinen, Karamell, Toffee und getrocknete Früchte

Gaumen: Deutlich Zimt, Karamell, kandierte Orange, reife Banane, komplex, vielschichtig, mild, gut verwobener Alkohol.

Nachklang: Mittlere Länge, balancierte Süße, Gewürz- und Röstaromen.

Gesamteindruck: Gelungener, ausgewogener Blend von in gebrauchten Bourbon-, Portwein- und Sherryfässern sowie in europäischer Eiche gereiftem Rum.

Aruak Dark & Stormy

6cl Aruak, 3cl Limettensaft, 15cl Ginger Beer, Eiswürfel, Limettenzeste

Rum und Limettensaft auf Eis shaken. In ein Highball-Glas abseihen, mit Ginger Beer aufgießen und mit Limettenzeste garnieren.





# Deutschland

## Franken

### Freudenberg

#### Gebrüder Josef & Matthäus Ziegler GmbH Edelobstbrennerei, Freudenberg

Ziegler Waldhimbeergeist 0,35l	<b>36,00 €</b>	
Waldhimbeer, 0,35 Ltr. Fl.		2364
Alk.: 43,0 % Vol.		
Ziegler Waldhimbeergeist 0,7l Geschenkkarton	<b>60,95 €</b>	
Waldhimbeer, 0,70 Ltr. Fl.		1468
Alk.: 43,0 % Vol.		
Für diesen Geist werden die kleinen herb-süßen Waldhimbeeren verwendet, die in den Wäldern um den Plattensee wachsen. Starkes natürliches Aroma. Hochintensiver Beerenduft mit feinen Nuancen des Waldbodens. Reintöniger Geschmack mit großem Fruchterlebnis. Für eine Flasche 0,7 l benötigt man 3 kg Himbeeren. Geschmack: Glatt und elegant im Abgang, lang und fruchtig, weich und mild, rassige Kraft, hocharomatisch. Geruch: Sortentypisches Fruchtaroma, leicht blumig, zart duftend, fruchtig frisch.		
Adventskalender, 1 Stück		4720
Alk.: 43,0 % Vol.		
Der Adventskalender ist mit Heißfolienprägung veredelt und mit 24 Miniaturflaschen (0,05 l)		
Ziegler Obstbrand aus Äpfeln und Birnen 5cl	<b>8,10 €</b>	
Brennerei Ziegler, 5cl Miniaturflasche		5022
Alk.: 43,0 % Vol.		
Ziegler Waldhimbeergeist 0,05l	<b>9,95 €</b>	
Brennerei Ziegler, 0,05 ltr. Fl.		1909
Alk.: 43,0 % Vol.		
Ziegler Alte Zwetschge 5cl	<b>9,95 €</b>	
Brennerei Ziegler, 0,05 ltr. Fl.		1957
Alk.: 43,0 % Vol.		
Ziegler Willams Birnen Brand 0,05 l	<b>10,50 €</b>	
Brennerei Ziegler, 0,05 Ltr. Flasche		2561
Alk.: 43,0 % Vol.		
Ziegler Nr 1 Wildkirsch Likör 5cl	<b>10,50 €</b>	
Brennerei Ziegler, 5cl Miniaturflasche		5023
Alk.: 20,0 % Vol.		
Ziegler GinT <Morgentau> 5cl Miniatur	<b>7,95 €</b>	
Gin, 0,05 Ltr. Fl.		5106
Alk.: 43,0 % Vol.		
Ziegler <G=in³> Gin Classic dry Gin 5 cl Mini Fl.	<b>7,95 €</b>	
Gin, 0,05 Ltr. Fl.		4622
Alk.: 43,0 % Vol.		
Ziegler Aruak Rum Miniatur 0,05l	<b>8,95 €</b>	
Rum, 0,05 ltr. Fl.		5442
Alk.: 48,0 % Vol.		

## Deutschland

### Franken

#### Freudenberg

#### Gebrüder Josef & Matthäus Ziegler GmbH Edelobstbrennerei, Freudenberg

Brennerei Ziegler, 3,0 Ltr. Flasche Alk.: 43,0 % Vol. Äpfel und Birnen aus unserer Region. Ein Schluck erinnert an den Biss in eine selbst gepflückte Frucht vom Baum auf einer grünen Wiese. (Für eine 0,7 l Flasche benötigt man 13 kg Äpfel und Birnen.)	2890
Brennerei Ziegler, 3,0 Ltr. Flasche Alk.: 43,0 % Vol.	2891
Brennerei Ziegler, 3,0 Ltr. Flasche Alk.: 43,0 % Vol. Äpfel und Birnen aus unserer Region. Ein Schluck erinnert an den Biss in eine selbst gepflückte Frucht vom Baum auf einer grünen Wiese. (Für eine 0,7 l Flasche benötigt man 13 kg Äpfel und Birnen.)	2897
Brennerei Ziegler, 3,0 Ltr. Flasche Alk.: 43,0 % Vol. Frischer Duft von Wacholder, der durch die Vielschichtigkeit der erlesenen Botanicals unterstützt wird. Weich, zartwürzig mit der Frische von Zitronenzesten lässt der Wacholder am Gaumen seine Muskeln spielen.	5160
Der Gin3 Classic dry Gin <math>G=In^3</math> von der Brennerei Ziegler in der 3,0l XXL-Flasche mit personalisiertem Etikett. Nur auf Vorbestellung.	
Brennerei Ziegler, 3,0 Ltr. Flasche Alk.: 43,0 % Vol. Äpfel und Birnen aus unserer Region. Ein Schluck erinnert an den Biss in eine selbst gepflückte Frucht vom Baum auf einer grünen Wiese. (Für eine 0,7 l Flasche benötigt man 13 kg Äpfel und Birnen.)	1958
Präsentholzkiste, weiß 3er ZIEGLER für 3x5cl Fl. Miniatur	<b>6,95 €</b>
Präsentverpackung, Stück	5164
Präsentholzkiste mit eingebranntem Zieglerschriftzug. 1er weiße Holzkiste leer ZIEGLER für 0,7 Ltr. Flasche	<b>9,20 €</b>
Präsentverpackung, Stück	3556
Präsentholzkiste mit eingebranntem Zieglerschriftzug.	



# Deutschland

## Franken

### Freudenberg

#### Gebrüder Josef & Matthäus Ziegler GmbH Edelobstbrennerei, Freudenberg

Ziegler Klar Kiming Aquavit 0.5l **19,95 €**

0,5 Liter Flasche 5354  
 Alk.: 48,0 % Vol.

Klaar Kiming - weiter Horizont und klare Sicht

Der Name ist bei diesem Aquavit Programm. „Klaar Kiming“ ist eine Verneigung vor allen Seefahrern, die tagtäglich auf allen Weltmeeren fahren oder fuhren. Frisch und rein, wie eine steife Brise an der Nordseeküste, so besticht der Aquavit durch seine würzigen und leicht kühlenden Kümmelaromen.

Egal, ob pur, eisgekühlt aus einem mit einer dünnen Schicht Raureif überzogenen Edelbrandglas oder mit Tonic; alleine oder mit Freunden: immer mit großem Herz und weitem Horizont durch das Leben!

Rüm Hart ~ Klaar Kiming

Geruch: Würzig-kraftiger Kümmel, Akzente von Wiesenhonig, frische Dillnoten, frisch gebackenes Brot

Geschmack: kühlender Kümmel, angenehme Schärfe und aromatische Süße

Nachklang: saftig-krautiger Abgang

Gesamteindruck: Gut gekühlt, so rundet der Aquavit nach einem Essen den Abend würzig und frisch ab

## Deutschland

### Hessen

#### 4Gents GmbH Irving Gin, Kelkheim

Mit Klasse und Qualität überzeugen  
Das Team des Irving Gin hat sich ein Ziel gesetzt an dem jeden Tag gearbeitet wird.  
Sie haben einen ehrlichen, qualitativ hochwertigen Gin mit Leidenschaft entwickelt und  
möchten dieses Erlebnis weitergeben  
Dafür stehen sie im Versprechen an alle Freunde des Gins.

#### IRVING <Taunus Gin> Real London Dry Gin 50cl

**39,95 €**

0,5 Liter Fl.

5054

Goldmedaille beim "World Spirit Award"

Alk.: 44,4 % Vol.

Als Basisalkohol wird ein 5-fach destillierter Getreidebrand verwendet. Die 5-fache destillation bewirkt einmal, dass das Getreide keinen ungewollten Geschmack in den Gin einbringt und zum anderen, dass so gut wie alle „Fuselalkohole (=Alkohole, die Kopfschmerzen verursachen)“ abgeschieden sind. Der Gin wird somit auch schon leicht Ölig und gut bekömmlich.

Die Botanicals sind alle von bester Qualität und soweit das Regional möglich ist, auch von Bauern direkt bezogen. Es folgt die Inhaltsliste der 16 eingesetzten Botanicals mit kurzer Geschmackserklärung:

1. Brombeere - Fruchtiger Abgang; Leichte Zitrusnoten
2. Weintrauben - Sehr dezente Süß- und säuerliche Noten
3. Vogelbeere (Eberesche > Nicht Giftig nach der Destillation!!!) - dezente Marzipannote
4. Zimtstange - dezente Zimtnoten
5. Orangenzeste (Nur die äußere Schale) - Zitrusnoten; Leicht süßlich
6. Zitronenzeste - Zitrusaroma
7. Koriander - „herbe“ Gewürznote
8. Sternanis - Öliger „Ouzo“ Geschmack
9. Lavendelblüte - Fruchtig in der Nase
10. Hibiskusblüte - Fruchtig im Mund
11. Muskatblüte - Dezent vollmundige Gewürznote
12. Orangenblüte - süßlich, leicht bitterer Abgang
13. Wacholder - Piniennoten, Waldgeschmack, leichte schärfe
- 14- 16. Bleiben ein kleines Geheimnis

Der Irving Gin wird nicht ohne Grund Geschmacksintensiv gemacht. Das Motto lautet: In einem Gin&Tonic soll nicht das Tonic den Geschmack machen, sondern der Gin. Daher am besten ein Tonicwater nehmen, das wenig weitere Aromen in den Drink bringt.

#### IRVING <Taunus Gin> Real London Dry Gin Pearls

**12,95 €**

Ginkompositionen, Gramm

5313

Alk.: 44,4 % Vol.

Die Irving Gin Perlen sind Formstabil und bis 180°C haltbar. Damit lassen sich sowohl großartige Drinks als auch Hauptgerichte oder z.B. Brownies füllen. Die Hülle der Perlen zerplatzt beim Beißen und die Aromen des Premium Gins kommen wie eine Geschmacksexplosion auf die Zunge.

#### IRVING <Taunus Gin> Real London Dry Gin 4cl Miniatur

**6,50 €**

Gin, 0,04 Liter Fl.

5107

Goldmedaille beim "World Spirit Award"

Alk.: 44,4 % Vol.



## Deutschland

### Hessen

#### Brennerei Henrich, Kriftel

Der Geruch und Geschmack bei den Destillaten aus dem Hause Henrich kommt zu 100% aus der verwendeten Frucht. Ralf und Holger henrich sind Gegner von Zuckeringen und Fruchtauszüge im fertigen Destillat, da sie der Meinung sind, dass ein guter Brand nicht unangenehm scharf sein sollte und somit keine Aufbesserung benötigt. Da es keine Deklarationspflicht von Zucker gibt, werde die Produkte mit einer geographischen Bezeichnung vertrieben, da diese z.Z. die einzige Möglichkeit ist, eine gesetzliche Gewährleistung darüber zu geben, dass das Produkt nicht gezuckert ist. Zur Information: In Deutschland sind bis zu 10g Zucker pro Liter Fertigware, in Italien im Vergleich sogar bis zu 20g Zucker pro Liter Fertigware erlaubt.

Brennerei Henrich GIN SIEBEN Likör "Gin Apfelwein Likör" **30,00 €**  
50cl

0,5 Liter Fl.

5092

Alk.: 49,0 % Vol.

Eine Kombination aus Gin Sieben Gin und hessischem Apfelwein. Inspiriert durch das Rezept der Frankfurter Grünen Soße verfeinert mit einer Kräutermischung aus Boretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch. Verleiht Longdrinks eine ganz spezielle Note.

Bratapfel Gin Tonic

Rezept:

- 5cl Gin Sieben Likör
- 10cl Tonic Water
- eine Zimtstange
- eine Scheibe gebratener Apfel

Äpfel für 15-20 Minuten bei 180 Grad in den Backofen.  
Zimtstange leicht über dem Glas anreiben.

## Deutschland

### Hessen

#### Brennerei Henrich, Kriftel

Brennerei Henrich GIN SIEBEN echter Frankfurter Dry Gin **35,00 €**  
<Inspiration Grüne Soße> 0,5 Ltr.

0,5 Liter Fl.

4618

Alk.: 49,0 % Vol.

Gin Sieben - Frankfurter Tradition vergeistigt

Gin Sieben verbindet auf kongeniale Weise seine Herkunft, die Mainmetropole mit dem traditionellen Frankfurter Rezept der Grünen Soße oder „Grie Soß“, wie der Frankfurter sagt. Der Schlüssel zur Komposition von Gin Sieben ist neben dem obligatorischen Wacholder die Kräutermischung:

Boretsch, Kerbel, Kresse, Petersilie, Pimpinelle, Sauerampfer und Schnittlauch.

Es gelang, die Essenzen dieser sieben Pflanzen mittels Mazeration auf den Alkohol zu übertragen.

Streng nach den Prinzipien der Herstellung eines Dry Gin, wurde zusammen mit Wacholderbeeren ein einzigartiger Spirit gebrannt:

Gin Sieben, echter Frankfurt Dry Gin.

Wie schmeckt Gin Sieben?

In der Tat verhilft die Kombination der spezifischen sieben Kräuter Gin Sieben zu einem individuellen Charakter, mit einem sehr einzigartigem Geschmacksbild - die weiteren Komponenten fügen ihr übriges hinzu:

Kräutrige Substanz und komplexe Basis bilden die Aromen von Kerbel und Petersilie.

Frische mit der Tendenz zu Zitrusnoten stammen von der Kresse und dem Sauerampfer.

Pimpinelle, leicht nussig und Boretsch, eher floral runden die Komposition sanft ab.

Schnittlauch letztlich verleiht einen besonderen Charakter, ohne dabei zu dominieren.

Der weiche, fast liebliche Ton entsteht während des Brennvorgangs aus dem Anteil gemälzten und vergorenem Getreides.

Faktoren für den echten Frankfurt Dry Gin

Auf Grund folgender Eigenschaften verdient Gin Sieben die die Klassifizierung zum echten Frankfurt Dry Gin:

- Initiation in Frankfurt

- die Kräutermischung, inspiriert durch das Frankfurter Rezept der Grünen Soße

- die Herkunft der sieben Kräuter aus Oberrad, einem Stadtteil von Frankfurt

- die Herkunft des Basisalkohols, hergestellt aus Getreide in Frankfurt

- Destillation durch eine ansässige Brennerei aus der Frankfurter Region

- die lokale Quelle mit reinstem Wasser aus dem Raum Frankfurt

- manuelle Abfüllung des Gins in einem Betrieb in der Region Frankfurt



# Deutschland

## Hessen

### Brennerei Henrich, Kriftel

Mandarina GIN 0.5 Brennerei Henrich	<b>36,90 €</b>	
0,5 Liter Fl.		5447
Alk.: 49,0 % Vol.		
<p>Der Abend vertreibt die Hitze nach einem heißen Sommertag. Eine laue Sommernacht kündigt sich an, Kerzenschein, ein Zirpen durchdringt die Stille, leichtes Essen und nette Gesellschaft. Was passt da besser, den Tag zu beschließen als ein erfrischender MANDARINA Dry Gin mit seiner feinen Zitrusnote aus Mandarine, Orange und Ingwer. Und mit nur einem Glas holt ihr Euch auch auch im Winter das Sommergefühl wieder zurück.</p> <p>Die Mandarine ist Programm und präsentiert sich wunderbar balanciert in jeder Facette ohne die anderen Aromen zu übertönen. Eingebettet in einem Potpourri von hesperiden Aromen mit herber Fruchtsüße macht jeder pure Schluck Lust auf noch mehr von diesem außergewöhnlichen Gin. Die Wacholderaromen spielen hier eine untergeordnete Rolle, der Star ist hier eindeutig der gelungene Mix aus Zitrusfrüchten der Extraklasse.</p> <p>Pur ein weiches, sinnliches Erlebnis, als Gin Tonic der absolute Frischekick!</p> <p>Unser Tipp: Mandarina Dry Gin mit Acqua Tonica con Limone e Chinotoo von Lurisia</p>		
Brennerei Henrich Krifteler Schwarzer Johannisbeer Likör	<b>18,50 €</b>	
0,5		
Frucht, 0,5Liter Fl.		4679
Goldmedaille beim "World Spirit Award"		
Alk.: 25,0 % Vol.		
Brennerei Henrich GIN SIEBEN Likör "Gin Apfelwein Likör"	<b>5,80 €</b>	
Miniaturlflasche 5cl		
Gin, 5 cl Fl.		5093
Goldmedaille beim "World Spirit Award"		
Alk.: 49,0 % Vol.		
Brennerei Henrich GIN SIEBEN echter Frankfurter Dry Gin	<b>7,00 €</b>	
<Inspiration Grüne Soße> 5cl Mini		
Gin, 0,05 Liter Fl.		4821
Goldmedaille beim "World Spirit Award"		
Alk.: 49,0 % Vol.		
Mandarina DRY GIN 5cl MINI Brennerei Henrich	<b>7,00 €</b>	
Gin, 0,05 Liter Fl.		5448
Goldmedaille beim "World Spirit Award"		
Alk.: 49,0 % Vol.		

www.vinoditalia.eu

## Deutschland

### Hessen

#### SHIP IT GMBH Jorin Kraner - Bembel Gin, Rodgau

Mit eigenen Spirituosen den Markt erobern

Zwei Freunde mit einer gemeinsamen Leidenschaft: Gin. Jorin Karner und Andy Sanders sind schon lange miteinander befreundet und haben schon unzählige Gin-Sorten getestet – bis sie beschließen, dass es Zeit für etwas Eigenes wird.

Selbständigkeit ist schon immer ein wichtiges Thema für Jorin Karner. „Die Idee, mit seinem Unternehmen Arbeitsplätze für andere zu schaffen und so das Einkommen für andere sicherzustellen ist ein schöner Gedanke“, so der 31-Jährige. „Ich bin seit meinem 18. Lebensjahr selbstständig. Der Spaß und der Unternehmergeist treiben mich ständig an, mir neue Geschäftsideen auszudenken und diese zu verwirklichen.“

Seit einigen Jahren betreibt Jorin erfolgreich einen Versandhandel für Getränke. Als Fan von hochwertigen und edlen Spirituosen entschließt er sich, seine eigenen Produkte zu entwickeln. Der begeisterte Gin-Trinker experimentiert viel mit seinem langjährigen Freund Andy Sanders: Sie fügen handelsüblichen Gins Kräuter und Zutaten wie Zitrone, Hibiskus, Piment oder roten Pfeffer hinzu. „Das Ausprobieren hat so viel Spaß gemacht, das wir auf die Idee kamen, einen Gin Baukasten auf den Markt zu bringen“, erklärt Andy. Gesagt, getan. Mit „Private Gin“ kann sich nun jeder seinen ganz persönlichen Gin kreieren. Die acht Botanicals ermöglichen über 40.000 Kombinationsmöglichkeiten, wie fruchtig, mild, herb oder scharf. „Durch das Selbermachen wird ein normaler Gin-Tonic-Abend mit Freunden zu einem richtig individuellen Erlebnis.“

Eigene Produkte entwickeln, gestalten und verkaufen

Nach dem Baukasten folgte ein eigener Gin, der die Heimatverbundenheit der beiden Hessen widerspiegeln sollte: „Bembel Gin“ – der erste Gin mit erfrischendem Apfelgeschmack. Stilecht wird der leicht süßliche Gin in einer Tonflasche in Bembel-Optik verkauft. „Ich finde es toll meine eigenen Produkte zu entwickeln, gestalten und später in Läden stehen zu sehen. Es erfüllt mich immer wieder mit Stolz, wenn irgendwo Bembel Gin ausgeschrieben oder Private Gin verkauft wird“, so Andy.

„Wir kennen keinen Feierabend“, beteuert Andy. „Auch wenn wir uns eigentlich privat treffen, landen wir schnell bei unseren Produkten und entwickeln neue Ideen.“ An seinem Gründerkollegen schätzt er am meisten, dass es Jorin so gut gelingt, seine Gedankensprünge nachzuvollziehen: „Das gelingt sonst nicht einmal meiner Frau.“

BEMBEL Gin Der Gin mit dem Abbel 0,7

37,50 €

0,7 Ltr. Flasche

5037

Alk.: 43,0 % Vol.

Bembel Gin: Hessisches Unikat mit Apfelnote

Das einem bei Gin doch noch was einfällt, zeigt dieser neue und wirklich apfelfrische Gin aus Rodgau bei Frankfurt. Neben dem Apfel gibt es hier Zitrus und reife Limette, Koriander und einiges Anderes zu schnuppern. Ganz stilecht kommt der Bembel natürlich im "Gerippten", dem traditionellen Äbblwoi-Glas daher. Wer aus Frankfurt und Umgebung kommt, für den ist der "Bembel" ein Muss schon allein aus lokalpatriotischen Gründen. Jeder andere sollte ihn auch haben, denn der Gin ist aussergewöhnlich und eine witzige Antwort auf alle Gins mit exotischen Botanicals.

Und perfekt, wenn's warm ist.

Was ist eigentlich ein Bembel?

Ein Ton- oder besser Steingutkrug mit Henkel, grau mit sog. Salzlaser und blumigen Ornamenten. Der Name Bembel kommt daher, dass in Frankfurt und den umliegenden Dörfern Apfelwein, oder kurz Äppler an fast jeder Strassenecke zu haben war und häufig auch aus dem ersten Stock an einem Seil gereicht wurde, und dabei "bembelte" der Krug hin und her. Der praktische Vorteil eines Tonkrugs liegt übrigens darin, dass er gut isoliert, und einmal gekühltes lange so bleibt.





## Deutschland

### Hessen

#### SHIP IT GMBH Jorin Kraner - Bembel Gin, Rodgau

BEMBEL Gin SGE 1899 Edition Eintracht Frankfurt 0,7	<b>37,50 €</b>	
0,7 Ltr. Flasche		5038
Alk.: 43,0 % Vol.		
Bembel Gin: Hessisches Unikat mit Apfelnote in der Eintracht Frankfurt Sonderedition		
BEMBEL Gin SGE 1899 Edition Eintracht Frankfurt Miniatur 0.05l	<b>6,95 €</b>	
Gin, 0,05 Ltr. Fl.		5524
Alk.: 43,0 % Vol.		
BEMBEL Gin Der Gin mit dem Abbel Miniatur 0.05l	<b>6,95 €</b>	
Gin, 0,05 Ltr. Fl.		5355
Alk.: 43,0 % Vol.		

### Bayern

#### München

#### Aqua Monaco, München

AQUA MONACO Extra Dry Tonic 0,23l Fl.	<b>1,69 €</b>	<b>1,55 €</b>
Filler, 0,23l Fl		5324
Preis zzgl. € 0,15 Pfand pro Flasche		
AQUA MONACO Organic Cola 0.23l	<b>1,69 €</b>	<b>1,55 €</b>
Filler, 0,23l Fl		5356
Preis zzgl. € 0,15 Pfand pro Flasche		

### Mecklenburg

#### Brogilus Distillers, Bruel Mecklenburg-Vorpommern

BROGILUS Destillers: ob Gin, Likör oder Geiste. Brogilus ist wie der Mecklenburger, wortkarg,... hier sprechen keine Worte, hier spricht der Geschmack.

Brogilus Mecklenburg Distilled Gin 0.5	<b>39,95 €</b>	<b>29,95 €</b>
0,5 Liter Fl.		5055
Alk.: 46,0 % Vol.		
Brogilus Gin ist ein Distilled Gin, er hat einen Mindestalkoholgehalt von 46 % vol. Zur Herstellung des Brogilus werden nur natürliche Aromastoffe (Compound) verwendet, wobei der Wacholdergeschmack dominant bleibt, zudem werden keine Farbstoffe und Zucker (oder Süßstoffe) zugegeben. Im Brennverfahren wird der Brogilus Gin durch Mazeration und Perkolation aromatisiert, so erhält er den Geschmack der verwendeten Botanicals. Destilliert in kleinen Auflagen mit 32 ausgewählten Botanicals wie Fenchelsamen, Engelwurz, Iriswurzel und Ingwer.		



## Schweiz

### Wallis

#### MORAND Valais/Suisse, Martigny

Williamine MORAND Willams du Valais **49,95 €**

Williams, 0,7 Ltr. Fl. 559

Alk.: 43,0 % Vol.

Eau-de-Vie aus Walliser Williamsbirnen AOP von bester Qualität, typisches intensives Fruchtaroma.

Der ideale Digestif, nach Belieben bei Zimmertemperatur, kalt oder eisgekühlt zu geniessen.

Ergibt mit Tonic oder Grapefruitsaft einen herrlichen Longdrink. Für Desserts auf einem Birnensorbet, einer Kugel Vanilleeis oder zum Verfeinern von Schokoladenglasur. Als Zutat für diverse Cocktails.

Apricotine MORAND Abricots du Valais **62,95 €**

Williams, 0,7 Ltr. Fl. 5436

Alk.: 43,0 % Vol.

Aus Walliser Luizet-Aprikosen von bester Qualität AOP, typisches, ausgeprägtes Fruchtaroma in der Nase, voller und intensiver Fruchtgeschmack am Gaumen, ausgewogen und nachhaltig im Abgang.

Ergibt mit Tonic oder Aprikosensaft einen erfrischenden Longdrink. Zum Dessert auf einem Aprikosensorbet, auf einer Kugel Vanilleeis oder zum Verfeinern von Schokoladenguss. Als Zutat in diversen Cocktails.

Der ideale Digestif, nach Belieben bei Zimmertemperatur, kalt oder eisgekühlt zu geniessen.



## Frankreich

### Midi (Languedoc-Roussillon)

#### Marseillan

##### La Maison Noilly Prat, Marseillan

Der Name stammt von Joseph Noilly, der das Rezept entwickelt hat, und Claudius Prat, der Partner der Firma wurde. Noilly Prat wurde 1813 in Marseillan gegründet. Während Antonio Benedetto Carpano für sich in Anspruch nehmen kann, den ersten italienischen (süßen) Vermouth hergestellt zu haben, so gebührt dieser Ruhm Noilly Prat für den ersten französischen (trockenen) Vermouth. 1853 wurde Noilly Prat erstmals in die USA exportiert, er ist dort bis heute der führende französische Vermouth. 1971 wurde das Unternehmen von Martini & Rossi gekauft, welches seinerseits 1993 von Bacardi erworben wurde. Heute wird Noilly Prat von François Bonnardel geführt, einem Ur-Ur-Enkel des Noilly-Prat-Gründers. Die Firma und der Werksverkauf Noilly Prat sind im südfranzösischen Ort Marseillan beheimatet.

NOILLY PRAT Original Dry Vermouth

**12,95 €**

Clairette, Picpoul de Pinet, 0,75 Ltr. Flasche  
Alk.: 18,0 % Vol.

3960

Schon seit mehr als 150 Jahren lassen die Menschen am Mittelmeer gerne den Tag mit einem Gläschen des köstlichen feinen Vin d`apéritif ausklingen. Sie sind die wahren Kenner des Savoir-vivre - NOILLY PRAT, das unvergleichliche Getränk des echten Connaisseurs. Joseph Noilly und Claudius Prat hergestellte Wermut besteht aus Weißweinen der Rebsorten Clairette und Picpoul de Pinet. Sie werden 12 Monate lang in Eichenfässern unter freiem Himmel ausgebaut. Eine Mischung von etwa 20 Kräutern und Gewürzen gibt dem Noilly Prat schließlich seinen charakteristischen würzig-herben Geschmack.

Unerlässlicher Begleiter in der Küche, zur Verfeinerung von kalten und warmen Saucen.  
Cocktailklassiker: 1/3 Noilly Prat, 2/3 Gin oder Vodka, + Orange Bitter und Olive oder Lemon Twist - köstlich.



## Spanien

### Jerez

#### Ximénez-Spinola, Jerez de La Fontera

Das Gut Ximénez-Spínola liegt in Jerez de la Fontera, einer der bedeutenden Städte für die Produktion von Sherry. Es ist ein Gut mit langer Tradition und seit 1729 in Familienbesitz. Schon zu dieser Zeit wurde sich klar für eine limitierte Produktion von Sherry und Brandy entschieden, die ein Maximum an Qualität darstellt und das aus nur einer Rebsorte, der Pedro Ximénez, die edelste unter den drei Sherry Rebsorten. Auch heute wird an der alten Tradition festgehalten. So ist jede Flasche nummeriert und mit der Unterschrift des Weinmachers Jose Antonio versehen. Zudem produziert Ximénez-Spínola weltweit den einzigen Brandy aus 100% Pedro Ximénez. Neben seinem handwerklichen Talent sind drei Aspekte für die außerordentliche Qualität maßgebend, der Boden, das Klima und die Eichenfässer. Nur im Sherry Dreieck finden die Reben optimale Bedingungen. Die Sonne ist der Motor für die Dehydrierung der Beeren und die damit verbundene Zuckerkonzentration. Bis zu 21 Tagen trocknen die Beeren auf Matten um ihren idealen Zuckergehalt zu erlangen, so dass aus einer Tonne Lesegut lediglich 200-300 Liter Most gewonnen wird. Die Weine reifen in Holzfässern des Solera-System. Man sagt, je älter die Fässer sind desto besser werden die Weine.

Brandy Criaderas <Diez Mill Botellas> PX limitiert **101,90 €**  
XIMÉNEZ SPÍNOLA 70cl

Pedro Ximenez, 0,7 Ltr. Fl.

4193

Restsüße: 1,5 g/Ltr.; Alk.: 40,0 % Vol.; Säure: 95,0 g/Ltr.

Eine Explosion von Aromen im Glas. Der umwerfende Duft in der Nase ist verführerisch und einzigartig. Im Geschmack weich und aromatisch mit verführerischen Noten von getrockneten Aprikosen, Datteln und eleganten Nussnoten, sowie edlem Röstaroma.

Ximénez-Spínola produziert weltweit den einzigen Brandy aus 100% Pedro Ximénez.

Ausgangsmaterial ist ein Süßwein aus getrockneten Pedro Ximenez.

Der Wein reift in Holzfässern des Solera-Systems. Oxidation wird durch luftdurchlässige Poren im Holz gelenkt.

Dabei werden Eichenfässer (span. bota) mit einem Fassungsvermögen von 520 Litern übereinander gestapelt. Aus der untersten Reihe Fässer wird etwa ein Drittel des fertig gereiften Sherry entnommen. Diese teilweise geleerten Fässer werden sodann mit jüngerem Wein aus der nächsthöheren Reihe befüllt. Diese Vorgehensweise wird wiederholt, bis die höchste Reihe leer ist und nachgefüllt wird. Produkte die nach diesem System hergestellt werden, bezeichnet man allgemein auch als Soleras (Criaderas). Beim Durchlaufen der einzelnen Reihen reift der Wein. Die dabei entstehende Vermischung von alten und jungen Weinen wird vom Winzer als Vermählung bezeichnet. Profaner könnte man sagen, dass jeder Sherry im Handel eine Art Verschnitt vieler Altersstufen ist. Daher führt diese Prozedur dazu, dass keine Altersangabe gemacht werden kann.

Anschließend wird der Süßwein destilliert. Es wird nur der edelste „mittlere“ Teil verwendet, das Herz. Dieser Teil enthält die kostbaren aromatischen Substanzen. Die Kunst besteht darin den exakten Zeitpunkt zu treffen, wenn genau dieser Teil beginnt herauszufließen. Zu guter Letzt reift der Brandy weitere 15 bzw 25 Jahre in alten Weinfässern aus Kastanienholz des Solera-Systems.

Als Digestiv einzigartig.

Zur Freude des Gnießers, zur Krönung eines besonderen Augenblicks.



Preis € / Fl. incl. MwSt. ab 6 Fl.

# Spanien

## Terra Alta

La Madre Green Apple Vermouth White 0.75 **14,95 €** **13,50 €**

0,75 Ltr. Flasche 5487  
 Alk.: 16,0 % Vol.

**Sensorik:**

In der Nase feine Zitrusnoten und dominante Fruchtaromen, feine Noten von Vermutkraut, und florale Noten. Sehr lang, intensiv und anhaltend, fruchtsüß, viel grüner Apfel und dezente Herbe im Nachhall.

Geschmacksrichtung: herb-süß

Rebsorten: Macabeo, Garnacha

**Ausbau:**

Die Botanicals werden in keramische Amphoren gefüllt und durchlaufen für 24 Stunden eine erste Mazeration mit heißem Wasser - im Anschluß wird das Mazerat mit Wein ausgezogen und erhält eine 30-tägige Ruhephase. Nach dem aromatisieren mit getrockneten Äpfeln.

**Vinifizierung:**

Mehr als 24 Kräuter werden mazeriert und die Aromen mit Alkohol ausgezogen. Das Mazerat wird filtriert und in Holzfässern gelagert. Die Kräutermixtur wird mit Wein verschnitten, mit Alkohol aufgespritet und mit Zuckercouleur versüßt.

Aperitif, als sun downer oder Abends in der Bar

www.vinoditalia.eu



## Brasilien

### Sagatiba

Sagatiba ist eine hochwertige brasilianische Spirituose aus Zuckerrohr - ein Premium-Cachaça. Die Marke Sagatiba wurde 2004 in Brasilien mit dem Ziel gegründet, die erste globale Cachaça-Marke zu werden. Mittlerweile ist Sagatiba in mehr als 32 Ländern wie den USA, Australien, Großbritannien, Portugal oder Griechenland erhältlich. Sagatiba wird in Brasilien hergestellt und abgefüllt, Sagatiba revolutionierte den Cachaça-Markt, indem er die über 500 Jahre alte Tradition der Herstellung erstmals mit einer hochmodernen Mehrfachdestillation kombinierte. Nach Bewertungen des unabhängigen "Beverage Testing Institute" aus Chicago zählt das Premium-Produkt zu den besten Cachaças der Welt. Allerhöchste Qualität ist der Anspruch.

Sagatiba Pura Premium-Cachaça	<b>15,95 €</b>	<b>9,95 €</b>
0,7 Ltr. Flasche		3297
Alk.: 38,0 % Vol.		



## Großbritannien

### London

#### City of London Distillery, London

The first Distillery to produce Gin in the City of London for nearly 200 years.

City of London Dry Gin 0,7l **23,95 €**

0,70 Ltr. Fl. 5554

Alk.: 40,3 % Vol.

City of London Distillery Dry Gin ist ein London Dry Gin für Kenner, aromatisiert mit einer feinen Balance aus Wacholderbeeren, Engelwurz, Süßholz und Koriandersamen, dem rosa Grapefruit hinzugefügt wurde, um dem Gin seine unverwechselbaren pikanten Noten zu verleihen.

#### Mombasa Club, London

Dass die Kolonialzeit des Britischen Empires zur Popularität des Gins beigetragen hat, ist bekannt. Auch dass die britischen Offiziere Chinin als Malariaprofilaxe einsetzten und so den Boden für das Tonic Water ebneten, ist ein Fakt. Eine weitere Anekdote beginnt im Jahr 1888, als die Imperial British Africa Company in die kenianische Küstenstadt Mombasa kam und die Verwaltung von Britisch-Ostafrika bis 1895 übernahm. In dieser Zeit liegen die Wurzeln des Mombasa Club Gin. Exklusive Clubs waren in der Zeit der Kolonien typisch im Britischen Empire. Der legendäre und heute noch bestehende Mombasa Club war der erste „Private Social Club“ in Afrika – ein beliebter Treffpunkt kolonialen Lebens und Oase erlesener Genüsse. Der hauseigene Gin wurde ausschließlich für die Mitglieder dieses Clubs in London hergestellt und nach Kenia verschifft. Bald wurde er allerdings so populär, dass sich im gesamten Empire eine treue Anhängerschaft bildete. Heute ist die Kolonialzeit schon lange Geschichte und der Mombasa Club öffnet seine Tore längst nicht mehr nur für Diener der englischen Krone, doch im Mombasa Club Gin schlägt das Herz Afrikas so stark wie einst.

Mombasa Club Gin Strawberry Edition 0.7 **29,95 €**

0,7 Ltr. Flasche 5210

Alk.: 37,5 % Vol.

**HERSTELLUNG/AUSBAU** Die Herstellung erfolgt wie vor über hundert Jahren nach der traditionellen Batch-Destillation in einer alten Brennerei als London Dry Gin nach Original-Rezept. Dabei wird die Strawberry Edition dreifach destilliert und mit einer sorgfältigen Auswahl an Erdbeeren und anderen roten Früchten fundiert. Daraus resultiert das verführerisch helle Rosa in der Farbe und eine Innovation im Geschmack

**BESCHREIBUNG** In der Nase subtile Aromen der traditionellen Gin-Botanicals, welche von Erdbeernoten und Nuancen roter Früchte umhüllt werden. Einer angenehmen Frische am Gaumen folgt die harmonische Entfaltung fruchtiger Noten von Erdbeeren, abgerundet von einem reichhaltigen, aber milden Säurespiel. Ein fruchtiger Gin, der die Persönlichkeit eines großen London Dry Gin wahrt.

Solo, mit Premium-Tonic, als Cocktail



## Irland

### Wicklow

#### Glendalough Distillery, Wicklow

Die Geschichte der Glendalough Distillery ist die Geschichte von fünf Freunden aus Dublin, die ihre regulären Jobs aufgaben, um die Dominanz der fünf großen irischen Destillieren zu durchbrechen und die handwerkliche Brennerkunst Irlands zu neuem Leben zu erwecken. Dafür wählten sie einen sagenumwobenen Ort: Glendalough – das „Tal der zwei Seen“. Es liegt im County Wicklow, das auch als „Garten Irlands“ bezeichnet wird. Hier legte der berühmte Mönch St. Kevin den Grundstein für die Christianisierung Irlands.

Gut 1.400 Jahre später ist das wildromantische Tal die perfekte Kulisse für die erste „Craft Distillery“ Irlands. Die Mission: Die letzten 100 Jahre, in nur zu oft beliebige Blends den Ton angegeben hatten, vergessen zu machen und wieder den Stil der großen alten Destillate zu lancieren, die den irischen Whiskey einst berühmt machten. Alle Destillate werden in kleinen kupfernen Pot Stills gebrannt, nicht kühl gefiltert, mit Bergquellwasser aus Wicklow auf Trinkstärke gebracht.

Traumhafter Ausflug in die wilde Natur Irlands.

Glendalough Rose Gin Ireland 0.7

29,95 €

0,7 Ltr. Flasche

5158

Alk.: 37,5 % Vol.

Um diesen sehr speziellen und kleinserigen Gin zu produzieren wurde das Rezept des Glendalough Wild Botanical Gin komplett neu ausbalanciert und neudestilliert mit einem extra an Frucht, Blumen und Gewürzen.

Drei unterschiedliche Rosenarten, die rare Wildrose von den Wicklow Mountains, die stark duftende Heritage Rose und die Damaszener-Rose, verleihen diesem Gin seine natürliche pinke Farbe und seinen floralen Duft. Auf Grund der aromatischen Blüten wird dieser Gin, im Gegensatz zum Wild Botanical, langsamer und schonender mit dem Wasserdampfverfahren destilliert um die ätherischen Öle und Aromen besser zu extrahieren.

Nach der Destillation bekommt der Gin eine weitere Infusion an Rosenblüten für ein intensiveres Aroma und den pinken Farbton.

Das ist kein "just another pink gin". Ganz im Gegenteil. Die Tiefe und Komplexität diese Gins kann nur über die Verkostung verstanden werden.

Er ist unglaublich blumig, duftend und geschmackvoll. Es ist einer der interessantesten Spirituosen aus dem Hause Glendalough.

Duft: Sehr aromatisch mit leichter Wachholder Note versetzt mit frischen Rosen.

Geschmack: Sanfte, süße Gewürze mit einem Hauch von Citrus

Finish: Lang, floral mit Rosenblüten und leichtem Rosapfeffer





## Irland

### Wicklow

#### Glendalough Distillery, Wicklow

Glendalough Wild Botanical Gin Ireland 0.7

**29,95 €**

0,7 Ltr. Flasche

5157

Alk.: 41,0 % Vol.

Die Flora in den Wicklow Mountains ist reich und naturbelassen. Mit ihrem Gin fangen die Jungs von Glendalough den Zauber dieses Terroirs auf unverfälschte Weise ein, basiert er doch vor allem auf wilden Kräutern und Früchten, die in der direkten Umgebung wachsen: Holunderblüten, wilde Himbeeren, Rosen und Waldmeister sowie typisch irische Kräuter wie Orriswurzel oder Schafgarbe. Sie werden mit aller Sorgfalt per Hand und mit großer Rücksicht auf die Natur geerntet und wenige Stunden danach frisch - und nicht wie gemeinhin üblich im getrockneten Zustand - destilliert. Es werden nur kleine Chargen mit weniger als 250 Litern pro Batch abgefüllt. Nichts ist automatisiert, jeder Brennvorgang erfolgt, als wäre er der allererste. Das Resultat ist ein märchenhafter Spaziergang durch Glendaloughs Wälder und Wiesen. Zunächst kühl und mild, dann tut sich eine sonnenbeschienene Waldlichtung auf. Frische Noten von Wacholder, Sommerblumen, Zitrus und frisch gemähem Gras. Dieser traumhafte Eindruck mündet in einem langen, warm-würzigen Finish. Eine kleine Offenbarung für alle, die ihren Gin gerne solo genießen. Aber auch in Kombination mit den herben Noten eines Tonic Water macht der Wild Botanical Gin dank seiner frühlingshaften Aromen eine sehr gute Figur.

HERSTELLUNG/AUSBAU handgepflückte, saisonale und frische Kräuter aus den WicklowMountains werden für die Herstellung des Wild BotanicalGin verwendet. Insgesamt werden 25 verschiedene Botanicals verwendet. B. Holunderblüten, Himbeeren, Rosen und auch typisch Irische Kräuter wie Orriswurzel und Schafgarbe. Diese werden frisch - nicht wie sonst üblich getrocknet - destilliert und in kleinen Batches abgefüllt.

BESCHREIBUNG Zunächst kühl und mild, dann tut sich eine sonnenbeschienene Waldlichtung auf. Frische Noten von Wacholder, Sommerblumen, Zitrus und frisch gemähem Gras. Dieser traumhafte Eindruck mündet in einem langen, warm-würzigen Finish.

Glendalough Seasonal Gins 4x5cl

**25,00 €**

Gin, Pack.

5159

Alk.: 41,0 % Vol.

Die Flora in den Wicklow Mountains ist reich und naturbelassen. Mit ihrem Gin fangen die Jungs von Glendalough den Zauber dieses Terroirs auf unverfälschte Weise ein, basiert er doch vor allem auf wilden Kräutern und Früchten, die in der direkten Umgebung wachsen. Diese Geschenkpackung besteht aus den vier Jahreszeiten-Gins aus denen der Glendalough Wild Botanical verschnitten wieder.

HERSTELLUNG: handgepflückte, saisonale und frische Kräuter aus den Wicklow Mountains



## Venezuela

### CL World Brands <ANGOSTURA>, Scotland

#### Angostura Rum

Neben dem "Amargo Aromatico", das von dem deutschen Mediziner Dr. Siegert in Angostura hergestellt wurde, konnte mit der Jahrhundertwende das erfolgreiche Geschäft mit Angostura Bitter um ein Rumsortiment erweitert werden. Zunächst wurde Rum von anderen Produzenten abgefüllt, aber nach Jahren intensiver Forschung wurde 1945 eine eigene Brennerei eröffnet, womit die erfolgreiche Rumproduktion begann. Bis zum Ende der 60er Jahre wurden die Produkte schon in über 140 Länder vertrieben und Angostura wurde international auch für hochwertige Rums bekannt.

PAMPERO™ ANIVERSARIO Reserva Exclusiva Venezuela **29,95 €**

0,70 Ltr. Fl.

5195

Alk.: 40,0 % Vol.

Pampero™ Aniversario wurde 1963 zu Ehren des 25-jährigen Bestehens von Pampero™ kreiert - eine exklusive Mischung der besten Rumfässer unserer Geheimreserve. Kenner schätzen Pampero™ Aniversario als einen der feinsten und meist prämierten Rums der Welt sowie als echtes Markenzeichen von Venezuela. Pampero™ Aniversario kommt von einem fein gearbeiteten Lederbeutel umhüllt zu Ihnen nach Hause - unverkennbar üppig, unverkennbar Pampero™.

## Russland

### St. Petersburg

#### JJ Whitley Distillery, St. Petersburg

JJ Whitley Artisanal Vodka 0,7l

**17,95 €**

0,70 Ltr. Fl.

5553

Alk.: 38,0 % Vol.

JJ Russian Vodka ist reich an Familienerbe, das sich seit 1762 über 8 Generationen zurück erstreckt. Destilliert und abgefüllt in der J.J Whitley Destillerie Russland, in St. Petersburg. 100% russischer Weizen, der einen einzigartigen Produktionsprozess durchläuft, um einen raffinierten, knackigen und sauber schmeckenden Vodka zu erzeugen.

## Caribic

### CL World Brands <ANGOSTURA>, Scotland

#### Angostura Rum

Neben dem "Amargo Aromatico", das von dem deutschen Mediziner Dr. Siegert in Angostura hergestellt wurde, konnte mit der Jahrhundertwende das erfolgreiche Geschäft mit Angostura Bitter um ein Rumsortiment erweitert werden. Zunächst wurde Rum von anderen Produzenten abgefüllt, aber nach Jahren intensiver Forschung wurde 1945 eine eigene Brennerei eröffnet, womit die erfolgreiche Rumproduktion begann. Bis zum Ende der 60er Jahre wurden die Produkte schon in über 140 Länder vertrieben und Angostura wurde international auch für hochwertige Rums bekannt.

Caribbean Rum Reserva (3 Y) <ANGOSTURA> Trinidad & Tobago **19,95 €**

0,70 Ltr. Fl.

3092

Alk.: 37,5 % Vol.

Angostura Reserva, hergestellt in Trinidad & Tobago.

Angostura Rum mit klarer Farbe. Dieser weiße Rum wird im 5-Säulen-Brennapparat destilliert und lagert 3 bis 5 Jahre in alten Bourbon-Fässern aus amerikanischer Eiche. Feiner Duft von exotischen Früchten, Bananen und Kokosnuss; weich und außergewöhnlich sanft am Gaumen mit all den duftigen Aromen des Bouquets und feinen Anklängen von Vanille.

Ideale Basis für Longdrinks oder Cocktails, auch in der Küche gut zu verwenden.

# Vino d'Italia WEINDEPOT Wolfgang Schließ

## Preisliste · Endkunden · Spirituosen

Vino d'Italia  
WEINDEPOT - DIREKTIMPORT  
VERANSTALTUNGSSERVICE  
65719 Hofheim

65719 · Hofheim-Marxheim  
Telefon : 06192-9550870

Eddersheimer Str. 2  
Telefax : 06192-9550871

Preis € / Fl. incl. MwSt. ab 6 Fl.

## Filler

Acqua Tonica con Limone e Chinotto LURISIA 0.275l	<b>1,99 €</b>	
Filler, 0,275 Ltr. Fl.		5404
Das Mikroklima an der Westseite der Riviera von Ligurien verleiht den Früchten einen intensiven Duft und eine ausgezeichnete Reife. Der aus der Chinottofrucht (Bitterorange) extrahierte Bitterstoff verleiht dem Getränk seinen einzigartigen Geschmack.		
Eine klare und brillante Farbe mit einem feinen und anhaltenden Sprudel. Der Duft von Chinotto-Würze mit einer bemerkenswerten Offenheit und Lebhaftigkeit vereint sich in einem zarten Bouquet. Der leichte bittere Hauch wird von einer leichten Säure begleitet und ausgeglichen, die Frische verleiht mit einem feinen und anhaltenden Zitrusaroma. Perfekt als Aperitif zu herzhaften Vorspeisen oder zu einer Mahlzeit. Serviert in einem Stielglas mit Eis und etwas Zitronenschale.		
Limonata Quella con Tre Fioriture del Limone LURISIA 0.275l	<b>1,99 €</b>	
Filler, 0,275 Ltr. Fl.		5473
Aus drei Blütenzeiten der Zitrone! Bei jeder Blüte bietet die Zitrone unterschiedliche Früchte. Die Primofiore-Zitronen werden zum Ende des Winters geerntet, sie sind reich an kostbaren, duftenden ätherischen Ölen; im Frühling sind dann die frischen und delikaten Frühlingszitronen erntereif und die letzte Blütezeit im Spätsommer bringt die Verdelli-Zitronen durch ihren intensiven Geschmack und hohem Säuregehalt mit sich. Und so haben wir durch die geschickte Kombination dieser Früchte unsere Limonata mit ihrem vielfältigen Bouquet und typisch mediterranem Geschmack kreiert.		
Limonata Quella con L'Estratta Dell'Arancia di Puglia LURISIA	<b>1,99 €</b>	
Filler, 0,275 Ltr. Fl.		5474
Aus Konzentrat der Apfelsinen von Apulien! Eine der ältesten Zitrusfrüchte Apuliens. Die Ursprünge des „Melangolo“, auf Deutsch Pomeranze, der Bitterorange par excellence, gehen auf das Jahr 1016 zurück, als Melo, Prinz von Bari, in der Wallfahrtskirche von San Michele auf dem Monte Gargano, den Normannen diese „Zitronenäpfel“ schenkte und damit den Reichtum jener Länder aufzeigte. Eben diese Länder sind es, die der Pomeranze ihren einzigartigen Duft und das starke Aroma verleihen.		

www.vinoditalia.eu

### AiLaike Natural Beverages GmbH, Mainz

Ailaike Handmade Ice Tea - Mate-Johannisbeere 0.33	<b>1,99 €</b>	<b>1,00 €</b>
Filler, 0,33 Liter Fl.		5465
Ailaike Handmade Ice Tea - Matcha-Apfel 0.33	<b>1,99 €</b>	<b>1,00 €</b>
Filler, 0,33 Liter Fl.		5467

### Fentimans Botanically Brewed Drinks

FENTIMANS Botanical Tonic Water 0.2l	<b>2,49 €</b>	<b>2,35 €</b>
Filler, 0,2 Liter Flasche		5476
Preis zzgl. € 0,25 Pfand pro Flasche		
FENTIMANS Tropical Soda 0.2l	<b>2,49 €</b>	<b>1,00 €</b>
Filler, 0,2 Liter Flasche		5323
Preis zzgl. € 0,25 Pfand pro Flasche		
FENTIMANS Rose Lemonade 0,2l	<b>2,49 €</b>	<b>2,35 €</b>
Filler, 0,2 Liter Flasche		5189
Preis zzgl. € 0,25 Pfand pro Flasche		

## Filler

### Fever Tree Premium Natural Mixers

FEVER-TREE <Mediterranean> Tonic Water 0,2	<b>2,35 €</b>	<b>2,19 €</b>
Filler, 0,2 Ltr. Fl.		4754
Preis zzgl. € 0,15 Pfand pro Flasche		

### Thomas Henry Gmbh & Co KG, Berlin

NICHTS IST ZU GUT, UM WAHR ZU SEIN!  
DER ERFRISCHUNGS-PIONIER AUS BERLIN

Seit 2010 steht der Name Thomas Henry Pate für ein junges deutsches Unternehmen und seine Auswahl an Erfrischungsgetränken. Die Berliner Bitterlimonaden-Experten von Thomas Henry bereichern die Gastronomielandschaft mit hochwertigen und anspruchsvollen Produkten. Das Sortiment beinhaltet die klassischen Bar Sodas: Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale und Soda Water, die Tonic-Variationen Elderflower Tonic und Cherry Blossom Tonic sowie das Trendgetränk Spicy Ginger. 2014 führte Thomas Henry seine „All-Day-Range“ ein. Die ersten beiden Produkte sind Mystic Mango und Ultimate Grapefruit. Das Portfolio von Thomas Henry folgt dem Ruf nach mehr Vielfalt und bietet den Protagonisten auf beiden Seiten des Tresens dabei eine geschmacklich, preislich und optisch attraktive Alternative.  
APOTHEKER UND BARTENDER

1773: Im nordenglischen Manchester gelingt es Thomas Henry erstmals erfolgreich, Wasser mit Kohlensäure anzureichern. Erfunden ist das Sodawasser! Thomas Henry? Apotheker, Visionär und Gentleman. Alles durch und durch. Wer der Welt so einschenkt, ist der perfekte Namensgeber für die noch perfektere Auswahl von Erfrischungsgetränken.  
DAFÜR STEHT THOMAS HENRY

Thomas Henrys stehen für beste Zutaten und eine einzigartige Komposition. Erwachsen und intensiv im Geschmack. Für das i-Tüpfelchen mehr Genuss. Pur oder im klassischen Longdrink. Das natürliche Mineralwasser der Thomas-Henry-Produkte stammt aus der Quelle Bad Meinberg. Es wird entmineralisiert und garantiert so den immer gleichbleibenden, harmonischen Geschmack unserer hochwertigen Produkte mit einer bekömmlichen und fein perlenden Kohlensäure.

THOMAS HENRY Mystic Mango Lemonade 0,2l	<b>1,35 €</b>	
Filler, 0,2 Ltr. Fl.		5249
Preis zzgl. € 0,15 Pfand pro Flasche		
THOMAS HENRY Soda Water 0,2	<b>1,35 €</b>	
Filler, 0,2 Ltr. Fl.		5163
Preis zzgl. € 0,15 Pfand pro Flasche		
THOMAS HENRY Tonic Water 0,2l	<b>1,35 €</b>	
Filler, 0,2 Ltr. Fl.		4643
Preis zzgl. € 0,15 Pfand pro Flasche		
THOMAS HENRY Cherry Blossom Tonic Water 0,2l	<b>1,35 €</b>	
Filler, 0,2 Ltr. Fl.		5464
Preis zzgl. € 0,15 Pfand pro Flasche		
THOMAS HENRY Pink Grapefruit Lemonade 0,2l	<b>1,35 €</b>	
Filler, 0,2 Ltr. Fl.		5330
Preis zzgl. € 0,15 Pfand pro Flasche		