

*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 02.12.2023



## 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 Barrique di Gavi 0,7 Lorenzo Inga Selection **21,95 €**

Lorenzo Inga, 0,7 Ltr. Fl. 5744  
Alk.: 40,0 % Vol.

Die Reifung in unterschiedlichen Holzfässern verleiht dem Barrique di Gavi ein super weiche Struktur, am Gaumen entwickelt er Nuancen von getrockneten Früchten und frischer Vanille im Nachhall. Aus 100 % Cortese (Gavi).

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

Lorenzo Inga, 0,5 Ltr. Fl. 4178  
Alk.: 43,0 % Vol.

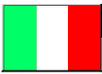
Ein glänzender Mahagoniton in der Farbe. Angenehm weich und schmelzig, Frucht verbindet sich mit der Rauchigkeit des Holzes.

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)

### Distelleria INGA (Piemont)

My Limoncello 0,5 Lorenzo Inga	<b>15,95 €</b>	
<p>Limoncello, 0,5 Ltr. Fl. <span style="float: right;">4127</span>                  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 Zitronenbaumplantagen.                  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.</p> <p>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.</p>		
Lorenzo Inga Antico Amaro di Serravalle 0,5	<b>17,95 €</b>	
<p>Amaro, 0,5 Ltr. Fl. <span style="float: right;">5015</span>                  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.</p>		
Amaretto 0,2l Miniatur Lorenzo Inga	<b>8,95 €</b>	
<p>Amaretto, 0,2 Liter Flasche <span style="float: right;">5438</span>                  Alk.: 28,0 % Vol.</p>		

www.vinoditalia.eu



## Italien

### Piemont (Piemonte)

#### Distelleria INGA (Piemont)

Amaretto 0,5 Lorenzo Inga

15,95 €

Amaretto, 0,5 Ltr. Fl.

5437

Alk.: 28,0 % Vol.

Farbe: rotbraun

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

Empfehlung Sicilian Spice (by Paul Keighley):

50ml Inga Amaretto

6 frische Himbeeren

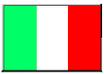
25ml frischer Zitronensaft

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



# 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	<b>13,50 €</b>	
0,2 Ltr. Fl.		5096
Alk.: 45,0 % Vol.		

www.vinoditalia.eu



## Italien

### Südtirol (Alto Adige) - Trentino

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

LUZ Gin Lago di Garda MARZADRO Trentino 0,7 **39,95 €**

0,7 Ltr. Fl. 5095

Alk.: 45,0 % Vol.

"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."  
Leonardo Veronesi

#### TECHNISCHE DATEN:

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)

#### BOTANICALS:

Alle Botanicals stammen aus der unmittelbaren Umgebung der Destillerie.

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)

Grappa Stravecchia <Le Diciotto Lune> MARZADRO **12,95 €**  
Trentino 0,2

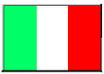
Distilleria Marzadro, 0,2 Ltr. Fl. 314

Alk.: 41,0 % Vol.

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

Distilleria Marzadro, 0,1 Liter Fl. in Geschenkbox 3418

Alk.: 41,0 % Vol.



# Italien

## Südtirol (Alto Adige) - Trentino

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

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

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 Stravecchia Le Diciotto Lune Riserva Botte Porto **17,95 €**  
20cl

Distilleria Marzadro, 0,2 Ltr. Fl. 5640  
Alk.: 42,0 % Vol.

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

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 **29,95 €**

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 di Prosecco MARZADRO Trentino 0,7 **29,95 €**

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.



## Italien

### Südtirol (Alto Adige) - Trentino

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

Grappa Affinata in Terracotta <Anfora 43> MARZADRO 0.7 **36,50 €**

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 antiken 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 minutiöse 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.

Grappa Stravecchia <Le Diciotto Lune> MARZADRO **38,95 €**  
Trentino 0,7

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

Distilleria Marzadro, 0,7 Liter Fl. in Geschenkbox

3416

Alk.: 45,0 % Vol.

Haromie 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 Geschenkpack.



# Italien

## Südtirol (Alto Adige) - Trentino

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

Grappa Affinata Amarone <GIARE> MARZADRO Trentino **49,50 €**  
0,7

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 Stravecchia <Le Diciotto Lune> Riserva Botte Porto **49,95 €**  
0,7

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.

Grappa Affinata Gewürztraminer <GIARE> MARZADRO **49,95 €**  
Trentino 0,7

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.



## Italien

### Südtirol (Alto Adige) - Trentino

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

Grappa Amarone Origine Riserva <GIARE> MARZADRO 0,7 **55,95 €**

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 **89,95 €**

Distilleria Marzadro, 1,5 Ltr. Fl. 3405  
Alk.: 41,0 % Vol.

MARZADRO Liquore all'uovo Eierlikör <Bellabomba Tradizione Dolomiti> Trento MINI 5cl **3,50 €**

Ei/Schoko/Nuss, 0,05 Ltr. Fl. 5647  
Alk.: 17,0 % Vol.

MARZADRO Liquore all'uovo Eierlikör <Bellabomba Tradizione Dolomiti> Trento 0,2 Ltr. Fl. **8,50 €**

Ei/Schoko/Nuss, 0,2 Ltr. Fl. 3421  
Alk.: 17,0 % Vol.

MARZADRO Crema Alpina Nocciola Trento 0,2 Ltr. Fl. **8,95 €**

Ei/Schoko/Nuss, 0,2 Ltr. Fl. 4917  
Alk.: 17,0 % Vol.

MARZADRO Crema al Pistacchio mit Sahne <CREME ALPINA> 0,2 **8,95 €**

Ei/Schoko/Nuss, 0,2 Ltr. Fl. 5772  
Alk.: 17,0 % Vol.

MARZADRO Crema al Pistacchio mit Sahne <CREME ALPINA> 0.7 **21,95 €**

Ei/Schoko/Nuss, 0,7 Ltr. Fl. 5773  
Alk.: 17,0 % Vol.

Köstlicher Cremelikör aus Almsahne mit fein-mildem Geschmack, bei dem sich der samtige Geschmack der Sahne aus frischer Trentiner Milch mit dem Aroma der Haselnuss vereint. Die Cremeliköre von Marzadro sind der typische Ausdruck der Alpentäler. Dank des milden Geschmacks und des mäßigen Alkoholgehaltes sind die Cremeliköre für den leichten und feinen Trinkgenuss besonders geeignet.



## Italien

### Südtirol (Alto Adige) - Trentino

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

MARZADRO Crema nocciola liqueure Nusslikör mit Sahne <CREME ALPINA> 0,7	<b>21,95 €</b>	
Ei/Schoko/Nuss, 0,7 Ltr. Fl. Alk.: 17,0 % Vol. Köstlicher Cremelikör aus Almsahne mit fein-mildem Geschmack, bei dem sich der samtige Geschmack der Sahne aus frischer Trentiner Milch mit dem Aroma der Haselnuss vereint. Die Cremeliköre von Marzadro sind der typische Ausdruck der Alpentäler. Dank des milden Geschmacks und des mäßigen Alkoholgehaltes sind die Cremeliköre für den leichten und feinen Trinkgenuss besonders geeignet. Ausgezeichnet als Digestif nach dem Essen, als Zutat für Desserts und Eis oder für originelle und raffinierte Cocktails.		4523
MARZADRO Crema Fior di Latte Sahnelikör <CREME ALPINA> 0,7	<b>21,95 €</b>	
Ei/Schoko/Nuss, 0,7 Ltr. Fl. Alk.: 17,0 % Vol. Der Rahm und die frische Sahne aus den Tälern des Trentino verschmelzen miteinander und ergeben einen einladenden und angenehmen Cremelikör mit samtig weichem und ausgewogenem Geschmack. Die Cremeliköre Crema Alpina von Marzadro sind der typische Ausdruck der Alpentäler. Dank des milden Geschmacks und des mäßigen Alkoholgehaltes sind die Cremeliköre für den leichten und feinen Trinkgenuss besonders geeignet. Ideal zum Abschluss einer Mahlzeit und ein passender Begleiter zu Eis und Desserts. Ideale Zutat für Cocktails mit einzigartigem und originellem Geschmack.		5746
MARZADRO Liqueure all'uovo Eierlikör <Bellabomba Tradizione Dolomiti> Trento 1,0 Ltr. Fl.	<b>22,95 €</b>	
Ei/Schoko/Nuss, 1,0 Ltr. Fl. 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.		3420
MARZADRO Liqueure di olive in grappa <Infusione Olia del Garda> Trento 0,2 Fl.	<b>9,95 €</b>	<b>4,99 €</b>
Amaro, 0,2 Liter Fl. Alk.: 40,0 % Vol.		3690
Liqueure di olive in grappa <Infusione Olia del Garda> MARZADRO Trento 0,7	<b>34,95 €</b>	<b>19,95 €</b>
Amaro, 0,7 Liter Fl. 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 gemaischt und dann zusammen mit Grappa destilliert.		4548

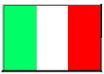


## Italien

### Südtirol (Alto Adige) - Trentino

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

MARZADRO Liquore di amaro <Infusione alle erbe di montagne> Trento 0,7	<b>34,95 €</b>	
<p>Amaro, 0,7 Liter Fl. 4525 Alk.: 30,0 % Vol.</p> <p>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.</p>		
CORRETTO Liquore di Caffè in Grappa Kaffeelikör 0.2l MARZADRO	<b>9,95 €</b>	<b>4,95 €</b>
<p>Kaffeelikör, 0,2 Liter Fl. 5397 Alk.: 35,0 % Vol.</p>		
CORRETTO Liquore di Caffè in Grappa Kaffeelikör 0.7l MARZADRO	<b>34,95 €</b>	<b>19,95 €</b>
<p>Kaffeelikör, 0,7 Liter Fl. 5398 Alk.: 35,0 % Vol.</p> <p>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'.</p>		
Liquore PELLEROSSA Rum-Honiglikör 0.7l MARZADRO	<b>29,95 €</b>	<b>17,95 €</b>
<p>Honig-Rum, 0,7 Liter Fl. 5401 Alk.: 30,0 % Vol.</p> <p>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.</p> <p>Hervorragend zum Dessert, köstlich als Aperitif, aber auch als optimale Grundlage für originelle und spritzige Cocktails.</p>		
Grappa Affinata in Terracotta <Anfora 43> MARZADRO Trentino Mignon 5cl	<b>3,50 €</b>	
<p>Grappa, 5 cl Fl. 4927 Alk.: 43,0 % Vol.</p>		
Grappa Stravecchia <Le Diciotto Lune> MARZADRO Trentino Mignon 0,04	<b>3,50 €</b>	
<p>Grappa, 0,04 Ltr. Fl. 3408 Alk.: 41,0 % Vol.</p>		
MARZADRO Grappa La Trentina <Morbida> Trentino Mignon 0,04	<b>3,50 €</b>	
<p>Grappa, 0,04 Ltr. Fl. 3410 Alk.: 41,0 % Vol.</p>		



## Italien

### Südtirol (Alto Adige) - Trentino

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

Grappa La Trentina <Tradizionale> MARZADRO Trentino Mignon 0,04	<b>3,50 €</b>	
Grappa, 0,04 Ltr. Fl. Alk.: 41,0 % Vol.		3409
Grappaprobe Mignon Cofanetto <confezione regalo> MARZADRO Trentino 5x4cl Fl. Box	<b>25,00 €</b>	
Grappa, 1 Geschenkbox Alk.: 41,0 % Vol.		3411
Grappaprobe Trentino - 5 Sorten höchster Genuß. Für den Fan und Genießer zum Kennenlernen.		
Grappa collezione piramide <Allegra> confezione regalo MARZADRO 4x0,2	<b>60,00 €</b>	
Grappa, 1 Geschenkbox Alk.: 41,0 % Vol.		4522
Geschenkset mit je einer Flasche 0,2l Giare Amarone, Giare Gewürztraminer, Le Diciotto Lune, La Trentina Morbida Barrique		

### 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>	<b>35,00 €</b>	
Levi - Neive, Pack. Alk.: 42,0 % Vol.		5155
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.

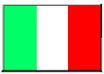
Grappa ottenuta da vinacce di uva Moscato d'Asti DOCG  
Leicht gelblich in der Farbe. Reifezeit 6 Monate im Holzfass.  
Moscato ist eine klassische Traube für Trester mit alter Tradition. Im Geschmack fruchtig, aromatisch, weich und zart.

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.

Grappa Riserva Aquavite Vinaccia NARDINI 1,0	<b>39,95 €</b>	
1,0 Ltr. Fl.		5568
Alk.: 50,0 % Vol.		
Nardini Aquavite di Vinaccia Riserva ... raffinierte Riserva, der mindestens drei Jahre in Slawischen Eichenfässern gelagert wurde - Grundbestandteile: Trester von Pinot-, Tocai- und Cabernet-Trauben der Ernte aus den Bergausläufern der Regionen Veneto und Friuli in Italien. Klar, strohgelb mit leicht goldenen Reflexionen, wohlriechender, delikater und harmonischer Duft, im Geschmack sanft aber intensiv. Der Nachgeschmack bietet einen Eindruck der komplexen Geschmacksgraduierungen infolge des langen Reifungsprozesses in Slawischen Eichenfässern.		
Nardini AMARO Liquore Alle Erbe BASSANO	<b>24,95 €</b>	
Amaro, 0,7 Ltr. Fl.		2061
Alk.: 29,0 % 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.

Grappa Po di Poli Morbida (Moscato) Jacopo Poli **44,95 €**

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.



# Italien

## Venetien (Veneto)

### POLI Destillerie Jacopo Poli, Schiavon

**Aperitivo Veneto <Airone Rosso> Poli Distillerie 21,95 €** 2578

Aperitivo, 0,7 Ltr. Fl.  
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, Tausendgüldenkraut, 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.

**Jacopo Poli CIOK 17 Liqueure Al Cacao Schokolikör 21,00 €** 2381

Ei/Schoko/Nuss, 0,7 Ltr. Fl.  
Alk.: 17,0 % Vol.

Die Farbe ein sattes Schokoladenbraun, im Duft intensiv nach dunklem Edelkakao 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).

www.vinoditalia.eu



## Italien

### Venetien (Veneto)

#### POLI Destillerie Jacopo Poli, Schiavon

Jacopo Poli BOMB 17 Liquore All'Uovo Eierlikör **21,95 €**

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.

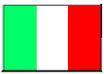
Pur als Digestif, zum Dessert, zum Kaffeekränzchen oder als i-Tüpfelchen auf Eis und der Sahnetorte. Excellent im Waldbeer-Cocktail.

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

Gin, 0,05 ltr. Fl.

5156

Alk.: 46,0 % Vol.



# Italien

## Apulien (Puglia)

### San Marzano Vini SPA, San Marzano (TA)

San Marzano ist eine kleine Ortschaft mitten im Anbaugebiet des DOC Primitivo di Manduria, ein Streifen Erde zwischen den beiden Meeren des Salento, dem Ionischen Meer und der Adria. Eine Gegend mit reichhaltigem Leben, Farbe, barocken Monumenten, einer wunderbaren Küste und einem Meer von Weinbergen und Olivenhainen. Es ist ein mediterraner Garten mitten in der Stille, wo sich die Wege zwischen Bäumen, Blumen und den Kräutern unserer mediterranen Flora kreuzen. Im Jahr 1962 gibt es die Bezeichnung DOC noch nicht und der Primitivo di Manduria ist weit davon entfernt, der Kultwein zu sein, zu dem er später für Weinliebhaber werden sollte.

Und dennoch schließen sich 19 Winzer zusammen, DIE VÄTER, Sie gründen die Kellereien San Marzano.

„... Die beste Traube ist die, die wir noch nicht geerntet haben...“.

Mit Achtung vor der Tradition und modernster Kellertechnik entstehen Weine von höchster Qualität, mit Charakter und Kraft .

MUNDUS VINI 2016 - Best Producer Italy

CANTINE SAN MARZANO - Im 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.

Grappa di Primitivo 60 Sessantanni (Grappa BERTA  
Mombaruzzo Asti Piemont) **39,95 €**

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 anhaltenden 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>18,50 €</b>	
Haselnuß, 0,2 Liter Fl.		3119
Goldmedallie beim "World Spirit Award"		
Alk.: 40,0 % Vol.		
Haselnußgeist (Corylus avellana) 0,5	<b>38,95 €</b>	
Haselnuß, 0,5 Liter Fl.		843
Alk.: 40,0 % Vol.		
<p>Aus frisch gerösteten Haselnüssen hergestellt. Iim 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. ähnlch 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 Bundessehrenpreises 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 **17,95 €**

Apfel/Birne, 0,7 Liter Fl. 5135  
Goldmedaille beim "World Spirit Award"  
Alk.: 40,0 % Vol.

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. ähnlch wie bei Barriquefässern verflüchtigt sich bei diesem Reifeprozess jährlich ein Prozent des Alkohols und vollendet so die Aromen.

Fränkisches Kirschwasser 0,1 Edgar Gößwein **8,95 €**  
Thüngersheim

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

## Deutschland

### Franken

#### Edelobstbrennerei Edgar Gößwein, Thüngersheim

Fränkisches Kirschwasser 0,7 Tonkrug Edgar Gößwein **26,95 €**  
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 feinmilde Weichheit erlangen, werden sie in alten, atmungsaktiven Steingutbehältern bis zu vier Jahre gelagert. Ähnlich 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 **34,95 €**

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 Süßkirschsorten, 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 **26,95 €**  
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 **24,95 €**  
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

### Freudenberg

#### 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 Brombeer Likör 0,35 **25,95 €** **19,95 €**

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 **30,95 €** **24,95 €**

Frucht, 0,35 Liter Flasche 4552  
Alk.: 20,0 % Vol.

GRO?ES 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 5cl **8,10 €**

Brennerei Ziegler, 5cl Miniaturflasche 5022  
Alk.: 43,0 % Vol.

Ziegler Waldhimbeergeist 0,05l **9,95 €**

Brennerei Ziegler, 0,05 ltr. Fl. 1909  
Alk.: 43,0 % Vol.

Ziegler Alte Zwetschge 5cl **9,95 €**

Brennerei Ziegler, 0,05 ltr. Fl. 1957  
Alk.: 43,0 % Vol.

Ziegler Nr 1 Wildkirsch Likör 5cl **10,50 €**

Brennerei Ziegler, 5cl Miniaturflasche 5023  
Alk.: 20,0 % Vol.



## Deutschland

### Franken

#### Freudenberg

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

Präsentholzkiste, weiß 3er ZIEGLER für 3x5cl Fl. Miniatur **6,95 €**

Präsentverpackung, Stück

5164

Präsentholzkiste mit eingebrenntem Zieglerschriftzug.



## Deutschland

### Pfalz

#### Weingut Oliver Zeter, Neustadt – Haardt

Gemeinsam mit Vater und Bruder, machte sich Inhaber Oliver Zeter zunächst einen Namen als Importeur feiner Weine. Zeter selbst brachte jedoch von Anfang beste Voraussetzungen mit, um im Weinberg und Keller Hand anzulegen. Nach einer Winzerlehre im renommierten Pfälzer Weingut Dr. Deinhard, ging er als gelernter Weinbautechniker für jeweils ein Jahr nach Italien und Südafrika. Wieder zurück in Deutschland arbeitete Oliver Zeter in der Weinagentur der Familie, bevor er seinen ersten Jahrgang abfüllte. Besonders mit seinem im Holzfass ausgebauten Sauvignon Blanc ‚Fumé‘ begeistert das junge Weingut von Anfang an Weinliebhaber und Kritiker. Über den Jungfern-Jahrgang 2007 schrieb der WeinWisser bereits: "Einer der besten Sauvignons nördlich der Alpen und selbst in Südtirol, wo Sauvignons ähnlicher Stilistik kultiviert werden, konkurrenzfähig." Mittlerweile vinifiziert Oliver Zeter das Lesegut von rund 24 Hektar Weinbergen. Auf 6 Hektar verantwortet das Weingut die Bewirtschaftung in Eigenregie, der übrige Teil wird von langjährigen Vertragspartnern bestellt. Während sich die Lagen über das ganze Anbauggebiet erstrecken, hat das Weingut seine neue Heimat auf der Haardt, dem sogenannten "Balkon" der Pfalz, oberhalb von Neustadt gefunden: in einem charaktervollen, 1922 aus dem hellen anstehenden Sandstein als Weinkommissionärshaus errichteten, Anwesen. Das Haus steht ganz und gar im "Dienst" des Weines. Es wurde aufwändig renoviert und durch ein zeitgemäßes, klimatisiertes Flaschenlager erweitert. Das Herzstück des Anwesens bildet der beeindruckende eineinhalbstöckige Gewölbekeller, in dem die Rotweinfässer sowie die Amphoren lagern und der Wein reifen darf. Oliver Zeter erzeugt Weine aus weißen Burgundersorten, Riesling, Muskateller, Sauvignon Blanc, Viognier sowie Spätburgunder, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Syrah. Aushängeschild ist nach wie vor der Sauvignon Blanc: klassisch im Stahltank ausgebaut, im Holzfass spontanvergoren oder auch mit Restsüße. Mit seinem neuen Flaggschiffwein, dem 2013 erstmals erzeugten Sauvignon Blanc ‚Baer‘, lotet Zeter die Grenzen der Rebsorte aus. Alle Weine werden mit dem charakteristischen Bärenetikett ausgestattet. Mittlerweile gilt Oliver Zeter aber auch als großer Köhner im Bereich Spätburgunder, was aktuelle Auszeichnungen eindrucksvoll belegen.

MIRABELLE Mirabellenbrand Eau de Vie Oliver Zeter 0.5l **27,95 €**

Mirabelle, 0,5 Ltr. Flasche  
Alk.: 40,0 % Vol.

5646

Der Grund dafür dass es die beiden Brände aus dem Hause Zeter gibt, war anfänglich eher privater Natur, da Oliver Zeter sie selbst so gerne genießt. Für Oliver ist die Mirabelle neben der Pflaume die feinste aller Steinfrucht-Brände und fasziniert ihn schon seit seinem Kindesalter, denn seine Mutter gab damals auf die frisch gekochte Mirabellen-Marmelade immer einen ordentlichen Schluck Mirabellenbrand obendrauf, was im ganzen Haus zu riechen war. Die vollreifen und handverlesenen Früchte für die "Mirabelle" stammen von alten Bäumen aus der Südpfalz. Nach sorgfältiger Destillation in einer traditionellen Brennblase konnte er drei Jahre lang reifen und sein volles Aroma ausbilden, bevor er auf die Flasche gefüllt wurde.



## Deutschland

### Pfalz

#### Weingut Oliver Zeter, Neustadt – Haardt

GRAPPINO Tresterbrand Oliver Zeter 0.5l

**22,95 €**

Sauvignon Blanc, 0,5 Ltr. Flasche

5645

Alk.: 40,0 % Vol.

Der Grund dafür dass es die beiden Brände aus dem Hause Zeter gibt, war anfänglich eher privater Natur, da Oliver Zeter sie selbst so gerne genießt. Die Leidenschaft für einen guten, trockenen Grappa stammt noch aus seiner Praktikumszeit in Italien. Wenn man dort jemanden zu einem "klitzekleinen" Glas verführen wollte, so drückte man das gerne in der verniedlichenden Form des Wortes Grappa aus: "Grappino"!

Der "Grappino" ist ein Tresterbrand aus reinen Sauvignon Blanc Trauben, der mit dem Aroma frischer Reblüten verfeinert wird. Die sorgfältige Destillation erfolgt in einer traditionellen Brennblase. Durch die anschließende Reifung im Edelstahl behält das Destillat seine klaren und floralen Aromen und wird deswegen auch ungesüßt abgefüllt.



# 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 <Taurus 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 Marzipanote
4. Zimtstange - dezente Zimtnoten
5. Orangenzeste (Nur die äußere Schale) - Zitrusnoten; Leicht süßlich
6. Zitronenzeste - Zitrusaroma
7. Koriander - „herbe“ Gewürznote
8. Sternanis - Öliges „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 <Taurus 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 <Taurus Gin> Real London Dry Gin 4cl Miniatur 6,50 €**

Gin, 0,04 Liter Fl. 5107

Goldmedaille beim "World Spirit Award"

Alk.: 44,4 % Vol.

www.vinoditalia.eu



## 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, Krieffel

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, Kriffel

Mandarina Dry GIN 0.5 Brennerei Henrich **36,95 €**

0,5 Liter Fl. 5447

Alk.: 42,0 % Vol.

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.

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.

Pur ein weiches, sinnliches Erlebnis, als Gin Tonic der absolute Frischekick!

Unser Tipp:

Mandarina Dry Gin mit Acqua Tonica con Limone e Chinotoo von Lurisia

Mandarina Dry GIN 0.5 Barrel Aged LIMITED Brennerei **46,95 €**

Henrich

0,5 Liter Fl. 5609

Alk.: 42,0 % Vol.

Der MANDARINA DRY GIN für im Kastanienholz veredelt. Limitiert auf 1200 Flaschen!

Aroma: Dezente Holztöne, die sich unmittelbar verflüchtigen, Zesten von Mandarine, frisch geschälte Orangen, fruchtige Süße, würzige Noten, sehr dezenter Mix von Wacholder und kräutrigen Aromen

Geschmack: Herb-würzige Fruchtsüße, Mandarinschale mit leichten Bitternoten, gefolgt von Aromen englischer Orangenmarmelade, balancierter Mix von Wacholder, Kräuter und Holztönen

Abgang: Herb-fruchtig, Mandarinschale, trocken, ausgewogene Bittersüße

Mandarina Dry GIN 3,0l DOPPELMAGNUM Brennerei **239,00 €**

Henrich

3,0 Liter DOPPELMAGNUM 5606

Alk.: 42,0 % Vol.

Mandarina GIN Likör 5cl MINI Brennerei Henrich **5,50 €**

Likör, 0,05 Liter Fl. 5608

Alk.: 25,0 % Vol.

Mandarina GIN Likör 0.5 Brennerei Henrich **26,95 €**

Likör, 0,5 Liter Fl. 5607

Alk.: 25,0 % Vol.

Ralf und Holger Henrichs hessische Antwort auf Limoncello!

Basierend auf MANDARINA DRY GIN wurden dem Likör lediglich Mandarinenextrakt und Zitronensaft hinzugefügt. Expressiv fruchtbetont mit eindeutiger Mandarine im Vordergrund, verzaubern im Duft weitere Aromen von Limonade und Mandarinentorte mit Zuckerguss. Am Gaumen erfreut sich ein Mix aus Zitrusfrüchten, Zitronenmelisse und Thymian eingebettet in einem perfekten Frucht-Säure-Spiel, welches mit einer ausgewogenen Süße aufwartet.

Aroma: Expressiv fruchtbetont, die Mandarine ist opulent vertreten, Limonade, Mandarinentorte mit Zuckerguss

Geschmack: Perfektes Frucht-Säure-Spiel, Mix aus Zitrusfrüchten, Zitronenmelisse und Thymian, weich, süß

Abgang: Langanhaltende Fruchtsüße, rund



# 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.

## Deutschland

### Hessen

#### Brennerei Henrich, Kriftel

Brennerei Henrich Krifteler Schwarzer Johannisbeer Likör 0,5	<b>19,95 €</b>	
Frucht, 0,5Liter Fl.		4679
Goldmedallie 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
Goldmedallie beim "World Spirit Award"		
Alk.: 49,0 % Vol.		
Brennerei Henrich GIN SIEBEN echter Frankfurter Dry Gin <Inspiration Grüne Soße> 5cl Mini	<b>7,00 €</b>	
Gin, 0,05 Liter Fl.		4821
Goldmedallie 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
Goldmedallie beim "World Spirit Award"		
Alk.: 42,0 % Vol.		
Mandarina DRY GIN Barrel Aged LIMITED 5cl MINI	<b>8,50 €</b>	
Gin, 0,05 Liter Fl.		5610
Goldmedallie beim "World Spirit Award"		
Alk.: 42,0 % 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

39,00 €

Apfel, 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. Salzlasur 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>39,00 €</b>	
Apfel, 0,7 Ltr. Flasche		5038
Alk.: 43,0 % Vol.		
Bembel Gin: Hessisches Unikat mit Apfelnote in der Eintracht Frankfurt Sonderedition		
The Famous Steal Limetten Likör 0,7	<b>22,95 €</b>	
Limette, 0,7 Ltr. Flasche		5782
Alk.: 18,0 % Vol.		
The Famous Steal ist ein Limettenlikör aus Westfalen. 2011 wurde er das erste Mal im Hinterzimmer einer Bar zusammengemischt und erfreut sich mittlerweile nationaler Beliebtheit.		
Getrunken wird der Famous Steal pur auf Eis, als Aperitif mit Sekt, Champagner, Tonic Water oder in einem von unzähligen Cocktailrezepten. Die Drinks sind schnell und einfach zubereitet und bieten Hobbybartendern und liebevollen Gastgebern die Möglichkeit, seine Gäste einfach und schnell geschmacklich zu begeistern.		
Geburtstage, Hochzeiten oder das Abendessen mit Freunden und Familie - The Famous Steal macht gerne und überall den Welcome Drink und begleitet jede Veranstaltung bis tief in die Nacht.		
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.		

www.vinoditalia.eu

### Bayern

#### München

#### Aqua Monaco, München

AQUA MONACO Soda Water 0.23l	<b>1,69 €</b>	
Filler, 0,23l Fl		5735
Preis zzgl. € 0,15 Pfand pro Flasche		
AQUA MONACO Tonic Water 0.23l	<b>1,69 €</b>	
Filler, 0,23l Fl		5620
Preis zzgl. € 0,15 Pfand pro Flasche		
AQUA MONACO Extra Dry Tonic 0,23l Fl.	<b>1,69 €</b>	
Filler, 0,23l Fl		5324
Preis zzgl. € 0,15 Pfand pro Flasche		



## Deutschland

### Bayern

#### München

##### Aqua Monaco, München

AQUA MONACO Organic Cola 0.23l	1,69 €	1,55 €
Filler, 0,23l Fl		5356
Preis zzgl. € 0,15 Pfand pro Flasche		



## Schweiz

### Wallis

#### MORAND Valais/Suisse, Martigny

Williamine MORAND Willams du Valais AOP Taschenflasche Edelstahl 0,1l	<b>28,95 €</b>	
Williams, 0,1 Ltr. Taschenfl. Alk.: 43,0 % Vol. Eau-de-Vie aus Walliser Williamsbirnen AOP in der schicken Taschenflasche aus Edelstahl.		5697
Williamine MORAND Willams du Valais AOP 0,35l	<b>29,95 €</b>	
Williams, 0,35 Ltr. Fl. Alk.: 43,0 % Vol. Eau-de-Vie aus Walliser Williamsbirnen AOP in der 0,35l Flasche.		5699
Williamine MORAND Willams du Valais AOP 0,7l	<b>63,95 €</b>	
Williams, 0,7 Ltr. Fl. 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.		559
Apricotine MORAND Abricots du Valais	<b>64,95 €</b>	
Williams, 0,7 Ltr. Fl. 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.		5436
Williamine Reserve MORAND Willams du Valais AOP 0,7l	<b>74,95 €</b>	
Williams, 0,7 Ltr. Fl. Alk.: 48,0 % Vol. Eau-de-Vie aus Walliser Williamsbirnen AOP von bester Qualität, typisches intensives Fruchtaroma. Die Williamine Réserve LM 48% Volume ist intensiv und charaktervoll. Die Williamine Réserve wird mit einer eleganten Metallhülle geliefert. 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. Der ideale Digestif, nach Belieben bei Zimmertemperatur, kalt oder eisgekühlt zu geniessen.		5696



## 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.

## Trinidad & Tobago

### 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 1919 <ANGOSTURA> Trinidad & Tobago **42,50 €**

0,70 Ltr. Fl.

3293

Alk.: 40,0 % Vol.

Der samtweiche, vollaromatische Angostura 1919 erinnert an ein für die Rumindustrie der gesamten Karibik höchst bedeutendes Jahr: Als 1932 ein Feuer den Sitz des Rumverbandes zerstört hatte, kaufte Brennmeister Fernandez die verkohlten Fässer - nicht ahnend, dass diese mit kostbarem Rum aus dem Jahr 1919 gefüllt waren! Der Rum wurde vorsichtig verschnitten und "1919 Aged Rum" genannt.

In der Nase vielschichtig mit verführerischen Noten von Kokos, Karamell und Vanille. Am Gaumen sehr weich mit warmen Aromen von Schokolade, Nugat, Mandelcreme und Honig, wunderschöne Länge mit zartem Schmelz.

braucht eigentlich nichts - macht sich aber trotzdem hervorragend im Cocktail (z.B. als Manhattan)



## Großbritannien

### London

#### 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– einbeliebter 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 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 gemähtem 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 Wicklow Mountains werden für die Herstellung des Wild Botanical Gin 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 gemähtem Gras. Dieser traumhafte Eindruck mündet in einem langen, warm-würzigen Finish.



## Irland

### Wicklow

#### Glendalough Distillery, Wicklow

Glendalough Rose Gin Ireland 0.7 **29,95 €**

0,7 Ltr. Flasche 5158  
Alk.: 37,5 % Vol.

Um diesen sehr speziellen und kleinsrigen 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

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.

## Filler

Acqua Tonica con Limone e Chinotto LURISIA 0.275l **2,49 €**

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.

Acqua Tonica con Limone e Chinotto LURISIA 4x0.275l **8,95 €**  
 Pack.

Filler, 4x0,275l Fl. Pack. 5734

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.

### Fentimans Botanically Brewed Drinks

FENTIMANS Rose Lemonade 0,2l **2,49 €** **2,35 €**

Filler, 0,2 Liter Flasche 5189

Preis zzgl. € 0,25 Pfand pro Flasche

### Fever Tree Premium Natural Mixers

FEVER-TREE <Mediterranean> Tonic Water 0,2l **2,35 €**

Filler, 0,2 Ltr. Fl. 4754

Preis zzgl. € 0,15 Pfand pro Flasche

### Goldberg & Sons

Goldberg Indian Hibiscus Tonic 0.2l **1,50 €**

Filler, 0,2 Ltr. Fl. 5783

Preis zzgl. € 0,15 Pfand pro Flasche

## Filler

### 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 Pink Grapefruit Lemonade 0,2l	<b>1,35 €</b>	
Filler, 0,2 Ltr. Fl.		5330
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		

## Zubehör zum Weinausschank

### Gläser

#### Roberto Castagner Destilleria, Visnà di Vazzola (TV) Veneto

In Italien wird Roberto Castagner als "Grappa Professor" bezeichnet. Nicht nur die absolvierte Ausbildung zum "Maestro Destillatore" an der berühmten Weinbauschule in Conegliano, sondern auch die wahre Leidenschaft hat ihn getrieben, aus dem Produkt flüssige Gesamtkunstwerke zu machen. Seine Produkte bezeichnet man als "Grappa di Avanguardia".

Alle Grappa der Marke Roberto Castagner wurden nach der traditionellen Methode im Dampfbad (Bagnomaria) und vielfach mit einem kleinen Unterdruck (Vakuum) zur maximalen Erhaltung der vielschichtigen Aromen, besonders schonend destilliert. Das garantiert eine bestmögliche Kontrolle und eine maximale Qualität.

Grappaglas mundgeblasen BOLLA Aroma/Verkostungsglas groß Roberto Castagner	5,95 €	2,50 €
---	--------	--------

Originalgläser, Stück

2454

Das Grappaglas wurde eigens von Roberto Castagner entwickelt um die sensorischen Besonderheiten optimal herauszustellen. Das Glas ist ohne Stiel um den Einfluss der Handwärme zur Entfaltung der Aromatik zu nutzen. Das Glas "Bolla" ist breiter mit einer Griffmulde.

Besonders geeignet für gereifere Grappe.