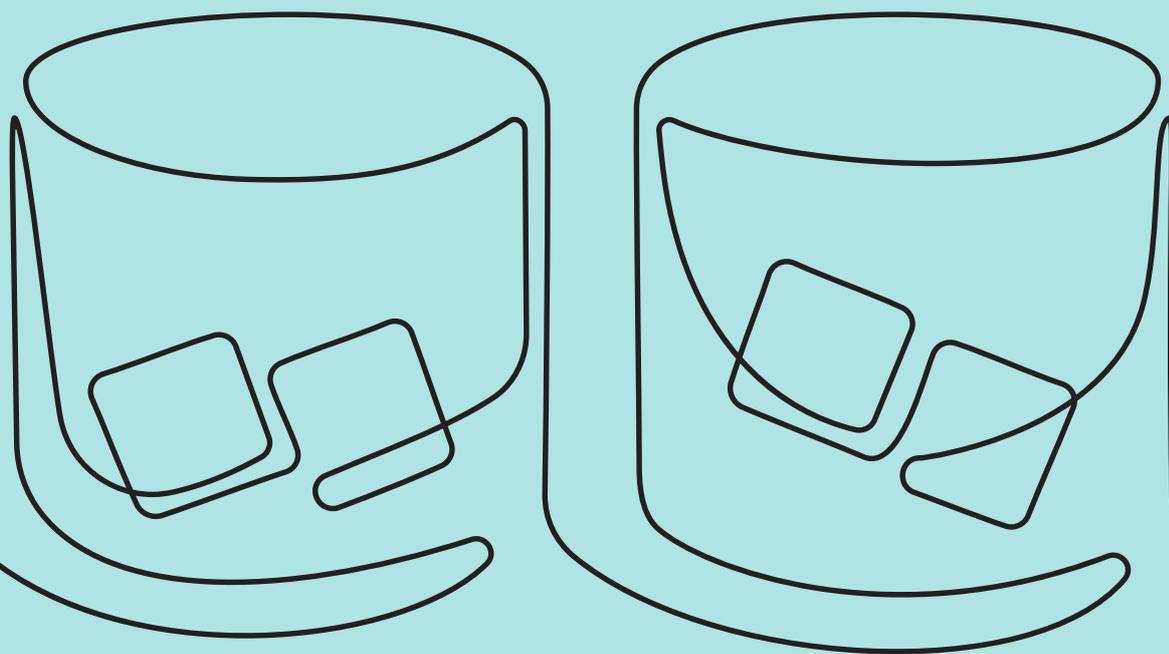


VOL/UME

SPIRITS EXPERIENCE





MOLINARI

MOLINARI EXTRA – DER KLASSIKER UND SAMBUCA MARKTFÜHRER AUS ITALIEN



EDITORIAL

Liebe Geschäftspartner, Freunde, Spirituosen-Genießer,

wir freuen uns Ihnen unser neues Sortiment anzubieten. Wir haben in wichtigen Kategorien neue Partner gewinnen können, die Ihr Sortiment attraktiver und abwechslungsreicher gestalten.

Neben unseren etablierten Partnern wie **MOLINARI** führen wir neu ausgewählte **DE KUYPER-LIKÖRE** in unserem Sortiment. De Kuyper ist die N° 1 in Likören weltweit. Darüber hinaus vertreiben wir mit **PEAKY BLINDER** den gleichnamigen Whiskey aus der Netflix Serie Peaky Blinder und mit **J.J WHITLEY VODKA** den Marktführer aus Großbritannien im Segment flavoured Vodkas. Probieren sie auch den bekanntesten irischen Honey Liqueur **IRISH MIST** oder **MIRABEAU DRY GIN** aus der Provence.

Für alle Spirituosen hat unser On-Trade-Team mit renommierten Barkeepern Signature Drinks erarbeitet und Promotionmaterialien entwickelt. Sprechen Sie unser Außendienst-Team an, wir freuen uns über Ihren Anruf, Ihre E-Mail und Ideenaustausch bei einem gemeinsamen Drink.

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und die Zusammenarbeit.

Mögen die Gastro-Spiele wieder beginnen!

Herzlichst, Ihr

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Thomas David'.

Thomas David
Geschäftsleitung

NEW ANGOSTURA[®] COCOA BITTERS

A LITTLE DASH, A TOTAL TRANSFORMATION.

Veredelt mit feinstem Trinitario-Kakao, verführt unsere neueste Bitter-Innovation mit reichen Aromen von Kakao und aromatischen Botanicals und verleiht gereiften Spirituosen wie Rum, Cognac oder süßem Vermouth ganz neues Leben.



VIEUX CARRÉ

PRODUKTGRUPPEN

CHAMPAGNER

CHAMPAGNE TAITTINGER 69–71

APERITIF

SELECT [MONTENEGRO] 6
AIRONE ROSSO [JACOPO POLI] 44
RINQUINQUIN, ORANGE COLOMBO
[DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE] 55

SAMBUCA

MOLINARI EXTRA [MOLINARI] 4
MOLINARI CAFFÈ [MOLINARI] 4

SHERRY

TÍO PEPE [GONZÁLEZ BYASS] 36
GONZÁLEZ BYASS 36–37
CROFT [GONZÁLEZ BYASS] 38

AMARO

AMARO MONTENEGRO [MONTENEGRO] 7
AMARO DI ANGOSTURA [ANGOSTURA] 25

GIN

CITY OF LONDON [HALEWOOD] 11
WHITLEY NEILL [HALEWOOD] 12–13
BERKSHIRE [HALEWOOD] 14
THE LONDON N°1 [GONZÁLEZ BYASS] 15
TONKA GIN, TONKA ALKOHOLFREI 16
MIRABEAU DRY GIN 17
GIN LAGO 18
MOM [GONZÁLEZ BYASS] 19
SAFFRON GIN [GABRIEL BOUDIER] 20
SLOE GIN [GABRIEL BOUDIER] 20
MARCONI GIN [JACOPO POLI] 42
THE BARMASTER [BONAVENTURA MASCHIO] 48
GIN PURO [BONAVENTURA MASCHIO] 49
NAKED GIN [BONNER MANUFATUR] 50
5 CORNERS GIN [NIMCO] 52
CITRUM GIN, DRY GIN XII [DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE] 53

WODKA

J.J. WHITLEY [HALEWOOD] 10
COBALT [NIMCO] 52

WHISKY

LOCH LOMOND 30–33
PEAKY BLINDER [HALEWOOD] 34
NOMAD [GONZÁLEZ BYASS] 35

RUM

ANGOSTURA 26–27
DEAD MAN'S FINGERS [HALEWOOD] 28–29
BOTRAN 62–63

LIKÖR

LIMONCELLO DI CAPRI [MOLINARI] 5
HEERING [DE KUYPER] 21
KWAI FEH [DE KUYPER] 21
MANDARINE NAPOLÉON [DE KUYPER] 21
IRISH MIST [HEAVEN HILL] 22

CAROLANS [HEAVEN HILL] 22
JULISCHKA [NIMCO] 24
ISTRA KRUŠKOVAC [NIMCO] 24
POLI BOMB, POLI CIOK [JACOPO POLI] 43
MARIE BRIZARD 46
MRS. WILLIAMS [BONNER MANUFATUR] 51
DALMATINO [NIMCO] 52
NOIX DE LA SAINT JEAN [DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE] 55
FARIGOULE DE FORCALQUIER [DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE] 56
HIRSCHRUDEL 57
GABRIEL BOUDIER 58–59
VOV [MOLINARI] 60

BRANDY

VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA [MONTENEGRO] 8
VECCHIA ROMAGNA RISERVA 18 [MONTENEGRO] 8
VECCHIA ROMAGNA RISERVA TRE BOTTI [MONTENEGRO] 8–9
SOBERANO [GONZÁLEZ BYASS] 64
LEPANTO [GONZÁLEZ BYASS] 65

TEQUILA

LUNAZUL [HEAVEN HILL] 23

BRÄNDE

NIM ŠLJIVOVICA [NIMCO] 24
MR. WILLIAMS [BONNER MANUFATUR] 51
CESCHIA [MOLINARI] 60

VERMOUTH

GONZÁLEZ BYASS 39
GRAN BASSANO [JACOPO POLI] 44
CUCIELO [ARTISANAL SPIRITS] 45
VERMOUTH DE FORCALQUIER
[DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE] 56

BITTERS

AROMATIC BITTERS [ANGOSTURA] 25
ORANGE BITTERS [ANGOSTURA] 25
COCOA BITTERS [ANGOSTURA] 25

PASTIS / ABSINTH

HENRI BARDOUIN, ABSENTE 55
[DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE] 54

GRAPPA

SARPA DI POLI, SARPA ORO DI POLI [JACOPO POLI] 40
PO' DI POLI [JACOPO POLI] 41
THE QUEEN [BONAVENTURA MASCHIO] 61

COGNAC

BOWEN 66
CHABASSE 67

PORT

TAYLOR'S PORT 68

SIRUP

MARIE BRIZARD 47



MOLINARI



41



42



43



MOLINARI EXTRA SAMBUCA

Die beliebte Anisspirituose Molinari Extra ist ein Destillat aus Sternanis, abgerundet mit aromatischen Gewürzen, die in einer Geheimrezeptur der Familie Molinari hinterlegt sind. Molinari Extra genießt man pur oder mit drei Kaffeebohnen als „Con La Mosca“.

MOLINARI CAFFÈ LIQUORE

Molinari Caffè ist die mildere und dunklere Variante des Klassikers Molinari Extra – eine Komposition aus Molinari Extra und hochwertigem italienischen Espresso. Egal ob pur auf Eis, in einem Cocktail oder mit Milch – immer ein besonderer italienischer Genuss.

MOLINARI SAMBUCA / LIKÖR

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde / Inhalt	Merkmal
41	820001	Molinari Extra Sambuca	40,0 %	6 / 0,7	↻
42	820000	Molinari Extra Sambuca Liter	40,0 %	6 / 1,0	↻
43	820002	Molinari Caffè Liqueur	32,0 %	6 / 0,7	↻

LIMONCELLO DI CAPRI

Dieser köstliche Limoncello stammt von der Insel Capri. Dort hat die Familie Canale vor fast 100 Jahren das einzigartige Rezept für diesen besonders leckeren Limoncello entwickelt. Mittlerweile hat sich Limoncello di Capri als führender Limoncello in Italiens Bars und Restaurants bestens etabliert. Im Gegensatz zu den meisten verbreiteten Limoncello Marken verzichtet Limoncello di Capri komplett auf die Zugabe von Aromen, Zitronenpulver und Farbstoffen. Nur die sonnengereiften Zitronen aus den kleinen Gärten bei Sorrento werden für die Produktion geerntet und verarbeitet. Limoncello di Capri trinkt man am besten pur oder auf Eis. Sehr beliebt sind auch die Drinks „Capri Tonic“ (Limoncello di Capri mit Tonic Water oder „Capri Spritz“ (Limoncello di Capri mit Prosecco).

*Limoncello®
di Capri*



52

LIMONCELLO DI CAPRI ZITRONENLIKÖR

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde / Inhalt	Merkmal
51	820012	Limoncello di Capri	30,0 %	6 / 0,5	↻
52	820011	Limoncello di Capri	30,0 %	6 / 0,7	↻
53	820010	Limoncello di Capri Liter	30,0 %	6 / 1,0	↻

(a) Enthält Sulfite (b) Enthält Milch (c) Enthält Ei



~ SAVOUR THE ORIGINAL ~
VENETIAN SPRITZ

MONTENEGRO BOLOGNA APÉRITIF

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde / Inhalt	Merkmal
61	200038	Select Bitter Aperitif	17,5 %	6 / 0,7	
62	200043	Select Bitter Aperitif Mini	17,5 %	60 / 0,05	

AMARO
MONTENEGRO
— 1885 —

71

**ICONIC
ITALIAN LIQUEUR,
SINCE 1885**

◆
MONTE & TONIC
◆

1 PART
AMARO MONTENEGRO

2 PARTS
TONIC

ICE AND ORANGE ZEST



DRINK RESPONSIBLY

MONTENEGRO BOLOGNA AMARO

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde / Inhalt	Merkmal
71	200052 Amaro Montenegro	23,0 %	6 / 0,7	

(a) Enthält Sulfite (b) Enthält Milch (c) Enthält Ei

VECCHIA ROMAGNA
BRANDY 1820
Der beliebteste Brandy Italiens



81



VECCHIA ROMAGNA ETICHETTA NERA

Das Ergebnis einer doppelten Destillation und doppelten Reifung, mit einem exquisiten und kräftigen Geschmack. Der Brandy entsteht durch die geschickte Kombination von kontinuierlichem und diskontinuierlichem Brennen und durch die zweifache Reifung, zuerst in Barriques, dann in Eichenfässern.

83



VECCHIA ROMAGNA RISERVA TRE BOTTI

Eine elegante Mischung aus feinsten Brantweinen. Die Brantweine reifen in drei verschiedenen Fasstypen und bieten einen reichen und intensiven Geschmack. Der Riserva Tre Botti ist das Ergebnis von mehr als zwei Jahrhunderten Erfahrung und gut gehüteter Geheimnisse in der Brandy Herstellung.

84

NEU



VECCHIA ROMAGNA RISERVA 18

Der intensive, finessenreiche Riserva 18 ist ein hervorragender Verschnitt von Bränden, die mindestens 18 Jahre in wertvollen Eichen-Barriques reifen, und der schließlich in Eichenholzfässern verfeinert wird, in denen vorher der edle italienische Rotwein Amarone della Valpolicella ausgebaut wurde.

VECCHIA ROMAGNA BRANDY

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
81	230000 Vecchia Romagna Etichetta Nera	38,0 %	6/0,7	 
82	230013 Vecchia Romagna Etichetta Nera in GP, mit Glas	38,0 %	6/0,7	 
83	230001 Vecchia Romagna Riserva Tre Botti in GP	40,8 %	6/0,7	
84	230014 Vecchia Romagna Riserva 18 in GP	43,8 %	6/0,7	

NEU

VECCHIA  ROMAGNA
BRANDY 1820

RISERVA
TRE BOTTI



VECCHIA ROMAGNA. MAESTRO OF EMOTIONS.

RARE BLEND OF FINE DISTILLATES MATURED IN THREE DIFFERENT CASKS:
French oak barriques, large Slavonian oak barrels and tonneaux
previously used to perfect fine Italian red wine.



J.J. Whitley

- ◆ Destilliert und abgefüllt in St. Petersburg, Russland
- ◆ 100 % russischer Weizen
- ◆ 100 % überzeugend im Geschmack
- ◆ Sensationelle Flaschenausstattung
- ◆ J.J Whitley Raspberry Vodka ist der Marktführer in UK




J · J
WHITLEY
 ARTISANAL RUSSIAN
 VODKA

HALEWOOD WODKA

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde / Inhalt	Merkmal
101	813011 J.J Whitley Artisanal Vodka	38,0 %	6 / 0,7	NEU
102	813012 J.J Whitley Artisanal Vodka Liter	38,0 %	6 / 1,0	NEU
103	813013 J.J Whitley Raspberry Vodka	38,0 %	6 / 0,7	NEU
104	813014 J.J Whitley Rhubarb Vodka	38,0 %	6 / 0,7	NEU

NEU
 NEU
 NEU
 NEU

A -LONDON- CLASSIC



111

NEU

112

NEU



**CITY OF LONDON
DISTILLERY**



HALEWOOD GIN

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
NEU 111	813024 City of London London Dry Gin	40,3 %	6/0,7	
NEU 112	813025 City of London London Rhubarb Rose Gin	40,3 %	6/0,7	

(a) Enthält Sulfite (b) Enthält Milch (c) Enthält Ei



WHITLEY NEILL ORIGINAL LONDON DRY GIN

Whitley Neill Dry Gin ist viel weicher als herkömmliche Gins, mit reichen Noten von Wacholder, Zitrusfrüchten, Pot Puri und exotischen Gewürzen.



WHITLEY NEILL RHUBARB & GINGER GIN

Die Essenz des Rhabarbers verleiht dem englischen Gin eine herbe, knackige Note, während der Ingwerextrakt den Gaumen für ein vollmundiges Finish erwärmt.



WHITLEY NEILL LEMONGRASS & GINGER GIN

Das Zitronengras wurde mit wärmendem Ingwer, sowie einer Vielzahl exotischer Kräuter und Gewürze gemischt, welches den Whitley Neill Lemon & Ginger Gin seinen unverwechselbaren, duftenden, zitrischen Geschmack verleiht.



WHITLEY NEILL BLOOD ORANGE GIN

Helle, pikante Aromen sorgen für einen sauberen Gin mit Zitrusfrüchten. Ein süßer Fruchtstoß sizilianischer Blutorange bietet einen weichen, knackigen Geschmack der mediterranen Sonne.

HALEWOOD GIN

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/ Inhalt	Merkmal
121	813045 Whitley Neill Original London Dry Gin	43,0 %	6/0,7	
122	813049 Whitley Neill Rhubarb & Ginger Gin	43,0 %	6/0,7	
123	813050 Whitley Neill Lemongrass & Ginger Gin	43,0 %	6/0,7	
124	813041 Whitley Neill Blood Orange Gin	43,0 %	6/0,7	

NEU
NEU
NEU
NEU

DISTILLED IN THE HEART OF THE CITY OF LONDON

LONDON DRY GIN



TIME FOR A
LITTLE LUXURY



WHITLEY NEILL GIN



BERKSHIRE

BOTANICAL

BERKSHIRE
 Botanischer Gin aus Berkshire wird in der Yattendon Distillery in dem wunderschönen Dorf Yattendon in Berkshire hergestellt. Die hübsche Destillieranlage, „Harry“, befindet sich im atemberaubenden Royal Oak Public House im Herzen des 9.000 Hektar großen Yattendon Estate.



HALEWOOD GIN

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
141	813021 Berkshire Botanical Dry Gin	40,3 %	6/0,5	
142	813022 Berkshire Botanical Rhubarb und Raspberry Gin	40,3 %	6/0,5	
143	813023 Berkshire Botanical Sloe Gin	28,0 %	6/0,5	

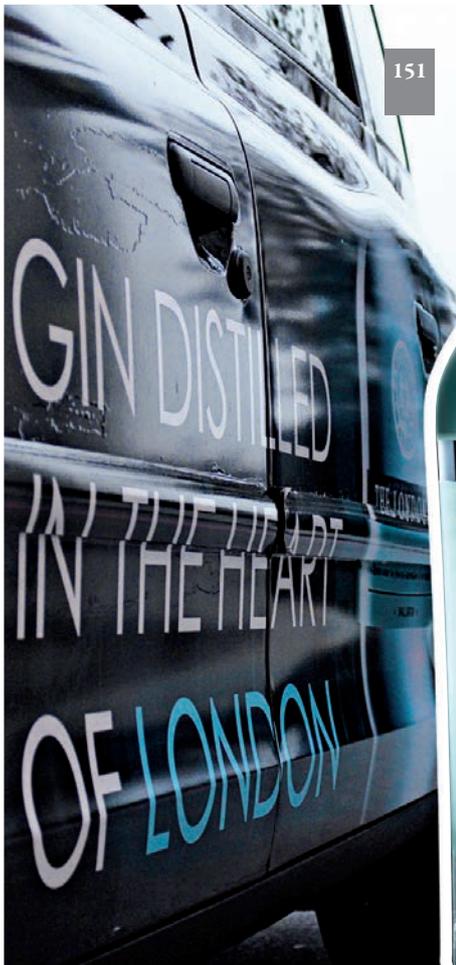
NEU
 NEU
 NEU



THE LONDON N°1

THE LONDON N°1 ORIGINAL BLUE GIN

Gin Tonic ist buchstäblich in aller Munde. Der Longdrink erlebt eine spektakuläre Renaissance und ausgerechnet Spanien ist einer der Hauptakteure. Spanien und González Byass mit The London N°1. Der etwas ungewöhnliche Name erinnert an das prächtige Stadthaus des ersten Duke of Wellington. Wegen seiner prominenten Lage am Hyde Park, wurde das Haus kurz „N°1 London“ genannt und galt bald als Synonym für Kultur und Finesse. Ganz so wie der gleichnamige Super Premium Gin – The London N°1.



151



152



157



THE LONDON N°1 GIN

The London N°1 wird tatsächlich noch in London gebrannt, als einer von heutzutage wenigen Gins. In einer kleinen Brennblase wird The London N°1 dreifach destilliert, und zwar von Destillateurmeister Charles Maxwell persönlich. Elegant, mit markanten Aromen von Wacholder, Kräutern und Gewürzen. Perfekt im Gin Tonic oder anderen Gin-Klassikern.

Alkohol aus Getreide, aromatisiert mit Wacholder, Koriander, Angelikawurzel, Zitronenschale, Lakritz, Zimt, Mandel, Bohnenkraut, Iriswurzel, Orangenschale, Bergamotte ...

THE LONDON N°1 SHERRY CASK GIN

The London No°1 Sherry Cask wird zunächst in Kupferbrennblasen destilliert und anschließend mit 12 Botanicals mazeriert. Danach reift The London No°1 Sherry Cask für drei Monate in amerikanischen Holzfässern, die zuvor zur Reifung von Tio Pepe Sherry genutzt wurden. Durch die Reifung in den Sherryfässern erhält er seine warme hellgelbe Farbe. Im Geschmack zeigen sich dadurch feine weinartige, holzige Aromen.

Am besten pur auf Eis genießen!

THE LONDON N°1 ORIGINAL BLUE GIN / SHERRY CASK GIN

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
151	712116 The London N°1	43,0%	6/0,7	
152	712115 The London N°1 Mini	43,0%	48/0,05	↻
153	710104 The London N°1 Liter	43,0%	6/1,0	
154	712304 The London N°1 3-Liter-Flasche	43,0%	1/3,0	
155	712111 The London N°1 in GP, mit Glas	43,0%	3/0,7	
156	712112 The London N°1 in GP, mit Barlöffel	43,0%	3/0,7	
157	012107 The London N°1 Sherry Cask Gin	43,0%	3/0,7	



TONKA GIN

Die Tonkabohne verleiht dem Tonka Gin seinen unverwechselbaren, eleganten und einzigartigen Geschmack. Noten wie süße Vanille, herbe Bittermandel und würzige Heublumen tragen zu diesem besonderen Geschmackserlebnis bei! Um eine perfekte Harmonie zwischen der Tonkabohne und den Wacholderbeeren zu schaffen, werden von uns insgesamt 23 Zutaten für unseren Tonka Gin verwendet.

TONKA ALKOHOLFREI

Der Tonka Gin ist in ganz Deutschland für seinen unverwechselbaren Geschmack der Tonkabohne bekannt. Mit dieser Flasche wird eine alkoholfreie Alternative zu dem Tonka Gin geboten. Gearbeitet wird mit hochwertigen Destillaten um das bestmögliche Ergebnis für einen Tonka Alkoholfrei zu erzielen. Alkoholfreier Gin & Tonic ist nun endlich möglich, ohne auf eine hohe Qualität verzichten zu müssen.
Natural Flavours – 23 Botanicals.

TONKA GIN / ALKOHOLFREI

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
161	890000	Tonka Gin	47,0 %	6/0,5	
162	890002	Tonka Gin Mini	47,0 %	24/0,1	
163	890003	Tonka alkoholfrei	0,0 %	6/0,5	

NEU
NEU
NEU

MIRABEAU

171

NEU



MIRABEAU DRY GIN

Ein Gin mit der ganzen Schönheit eines Provence-Rosés! Gewonnen wurde das Destillat aus dem duftenden Traubenalkohol, der aus der Weinproduktion stammt. Hinzu kommt eine Fülle Aromen der Provence, wie Zitrus und Koriander, Iris, Rosen, Jasmin und natürlich Lavendel sowie Tymian, Lorbeer und Rosmarin. Eine Komposition, die einen weichen, eleganten Gin ergibt!

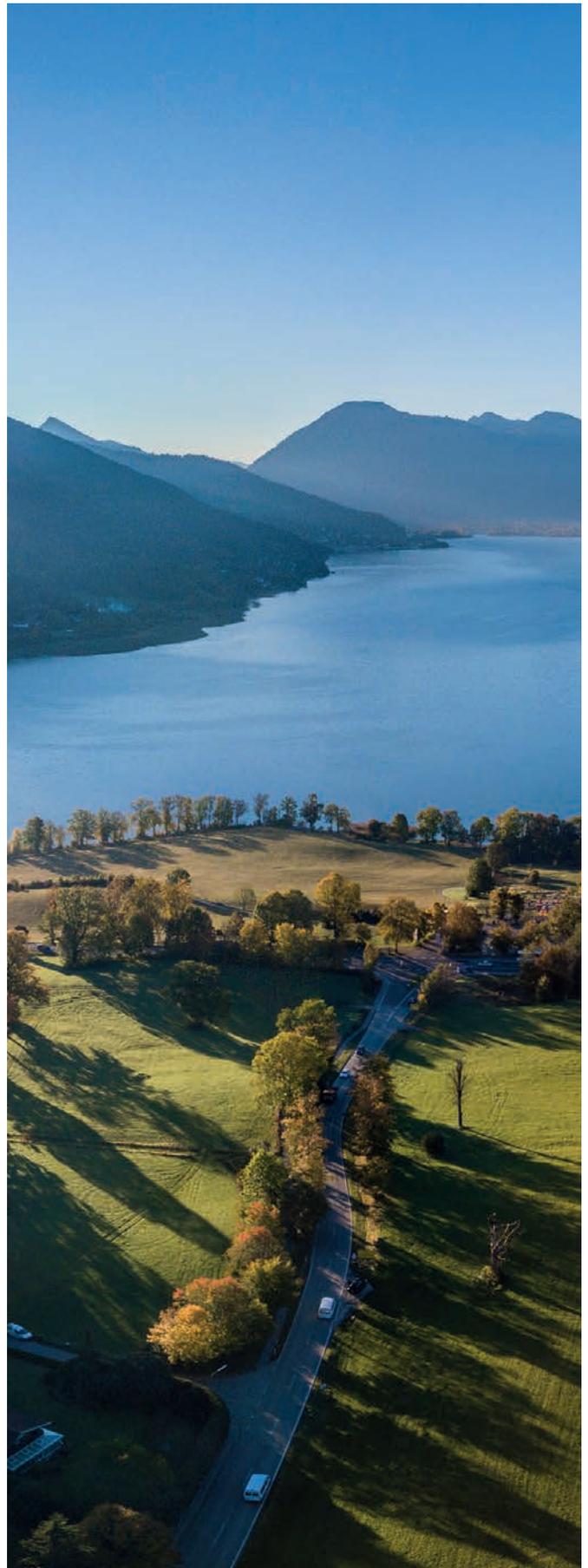


MIRABEAU GIN

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
171	805005	43,0 %	6/0,7	Mirabeau Dry Gin

NEU

(a) Enthält Sulfite (b) Enthält Milch (c) Enthält Ei



GIN LAGO
TEGERNSEE DRY GIN

GIN LAGO wird mit viel Leidenschaft, Handwerkskunst und Liebe für seine Geburtsstätte – den Tegernsee gebrannt. Die regionalen Botanicals: Wacholder, Heublumen, Fichtennadeln und Enzian machen ihn zu einem hinreißenden Botschafter seiner Heimat. Der würzig-krautrige Geruch während eines morgendlichen Waldspaziergangs trifft auf die Frische eines oberbayrischen Gebirgssees.

LAGO GIN

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde / Inhalt	Merkmal
181	831000	Gin Lago Tegernsee Dry Gin	42,0 %	6/0,5	

NEU

MOM PREMIUM GIN ist ein zu 100 % Prozent in Großbritannien produzierter und abgefüllter destillierter Gin. Dazu wird der hochprozentige, geschmacklich neutrale Getreidebrand zunächst mit entmineralisiertem Wasser im Alkohol herabgesetzt und nun unter Zugabe seiner ausgesuchten Gin-Botanicals in der kupfernen Brennblase erneut destilliert. Ganze vier Durchgänge verlangt der MOM-Brennmeister, um den Neutralalkohol mit dem obligatorischen Wacholder und weiteren exotischen Kräuter- und Gewürzpflanzen im Kupferkessel zu destillieren und aromatisieren. Erst zuletzt wird der Premium Gin mit einem Aufguss von roten Beeren versetzt, die MOM im Zusammenspiel mit den fein abgestimmten Botanicals und seiner vierfachen diskontinuierlichen Destillation die einzigartige Milde und aromatische Reinheit am Gaumen, die markante Beerenfrucht und den raffinierten Hauch Süße verleihen.



191



MOM GIN

Wasserklar, in der Nase halten sich die klassischen Kräuter-Wacholderaromen eher im Hintergrund und überlassen den roten Beeren die Bühne, die das Bouquet dann auch klar, mit Noten von süß gereiften Himbeeren, roten Johannisbeeren, Brombeeren und einem Hauch Zitrusfrucht dominieren.

193

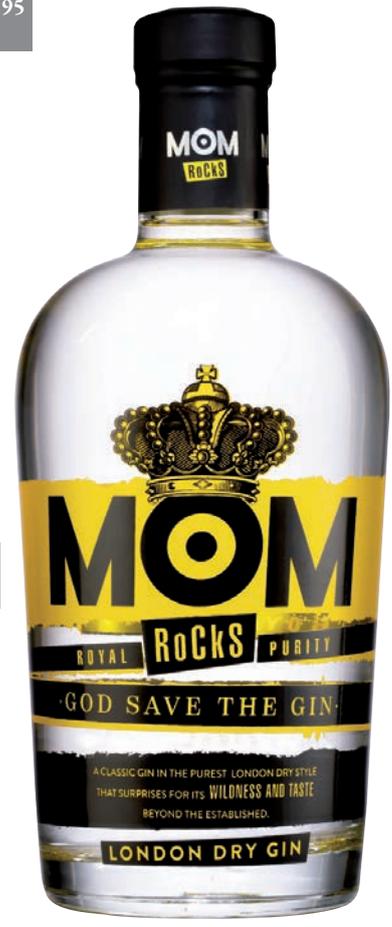


192

MOM LOVE PINK GIN

Ein Premium Gin, der mit exotischen Botanicals und Erdbeeren hergestellt wird. Seine aufregende Persönlichkeit ist das Resultat der Erdbeer-Infusion während der drei Destillationen. Genießen Sie seine einzigartige Süße, die lebendigen Erdbeeraromen und sein weiches Finish.

195



194

MOM ROCKS

Jung, frisch und ... männlich. Das ist MOM ROCKS, das neue Mitglied der MOM Familie. Als klassischer London Dry Gin zeigt er sich bei leichten 37,5 Vol. % mit aromatischen Noten von Wacholderbeeren und Koriander. Perfekt zu genießen mit Limettenzeste und ein paar schwarzen Pfefferkörnern.

MOM GIN

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
191	012745 MOM Gin	39,5 %	6/0,7	
192	012746 MOM Gin Mini	39,5 %	48/0,05	↻
193	012106 MOM Love Pink Gin	37,5 %	6/0,7	
194	012751 MOM Love Pink Gin Mini	37,5 %	48/0,05	↻
195	712303 MOM Rocks	37,5 %	6/0,7	

NEU



201



202

204



SAFFRON GIN

Die Färbung dieses besonderen Gins, dessen Herstellung auf einem alten Rezept aus der Kolonialzeit beruht, erfolgt durch Safranfäden. Dabei ist Safran nur eines der acht Botanicals. Neben Wacholder und Safran werden außerdem Iris, Orangen- und Zitronenschale, Angelikawurzel, Koriander und Fenchel verwendet. Perfekt für einen erstklassigen Gin & Tonic.

SLOE GIN

Mit seinen Erfahrungen als Likörhersteller hat Gabriel Boudier ein unvergleichliches Rezept für Sloe Gin geschaffen, indem Schlehenfrüchte in Gin mazeriert werden, wonach ein wohl dosiertes Maß an Zucker hinzugefügt wird. Sloe Gin kann in zahlreichen Cocktails Verwendung finden oder auch pur auf gestoßenem Eis als Digestiv serviert werden.

GABRIEL BOUDIER GIN

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
201	718009 Saffron Gin	40,0 %	6/0,7	
202	718011 Saffron Gin halbe Flasche	40,0 %	6/0,35	
203	718010 Saffron Gin Mini	40,0 %	100/0,05	

GABRIEL BOUDIER GIN

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
204	718100 Sloe Gin	30,0 %	6/0,7	

WE ARE DE KUYPER, ROYAL DISTILLERS WITH A LONG HERITAGE

De Kuyper Royal Distillers bietet eine breite Palette von Cocktail-Likören und die Möglichkeit, endlose Cocktails zu kreieren. Wir destillieren seit fast 325 Jahren und haben eigene Marken wie Mandarine Napoléon aufgebaut. Lassen Sie sich inspirieren!



213

NEU

211

NEU



HEERING CHERRY LIQUEUR

Als erster Kirschlikör ist dieses authentische skandinavische Produkt aus Kopenhagen ein wahrer Genuss. Ganz natürlich, mit echten Kirschen und Botanicals, um seinen reichen Geschmack zu erzeugen. Einfach gemixt oder im Zentrum eines Cocktails, Heering ist diese besondere, aufregende und gut gemachte Zutat, die den Drink ausmacht und eine Geschichte erzählt.

212

NEU



KWAI FEH LYCHEE LIQUEUR

Kwai Feh ist die reine Essenz der frischen chinesischen Litschi-Frucht in einem leichten, rosafarbenen Likör mit elegant zarten Aromen. Er verleiht Cocktails einen sanften exotischen Touch, schmeckt hervorragend als Aperitif mit trockenem Sekt aufgegossen oder zu Desserts. Inspiriert von der legendären Romanze zwischen Kwai Feh, der „geschätzten Konkubine“ und Kaiser Ming von China.

213

NEU



MANDARINE NAPOLÉON COGNAC MANDARIN LIQUEUR

Mandarine Napoléon ist der originale – und einzige – mit Mandarinen versetzte Likör auf Cognac-Basis, mit einer komplexen Geschmackspalette. Für Mandarinen-Fans ein Muss ...

DE KUYPER LIKÖR

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde / Inhalt	Merkmal
NEU 211	807002	Heering Cherry Liqueur ^(a) (g)	24,0 %	6/0,7	
NEU 212	807000	Kwai Feh Lychee Liqueur ^(f)	20,0 %	6/0,7	
NEU 213	807001	Mandarine Napoléon Cognac Mandarin Liqueur ^(f)	38,0 %	6/0,7	

HEAVEN HILL
EST DISTILLERY 1935

IRISH MIST

CAROLANS
IRISH CREAM



221

NEU

222

NEU



IRISH MIST HONEY LIQUEUR

Irish Mist ist eine Mischung aus irischem Whiskey, Honig und natürlichen aromatischen Gewürzen. Der Irish Mist ist und bleibt ein Original – sein Rezept hat sich seit seiner Kreation nicht geändert. Er ist der bekannteste und viele sagen, der einzig wahre Whiskey-Likör der irischen Insel.

CAROLANS IRISH CREAM

Carolans Irish Cream stammt aus der Grafschaft Tipperary im grünen Süden Irlands, seine Hauptzutaten sind irischer Whiskey, frische Sahne und Honig. Benannt wurde dieser Sahnelikör nach dem bekannten, reisenden irischen Musiker Turlough O'Carolan aus dem 17. Jahrhundert. Carolans besticht durch sein feines Butterkaramell mit leichten Noten von Milch und Sahne, dazu gesellt sich ein intensiver Honig-Duft. Am Gaumen ist er samtig-weich, mit Vanille-Aromen und cremiger Sahne, begleitet von den zartesten Whiskey-Noten.

HEAVEN HILL LIKÖR

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
221	814000 Irish Mist The Original Honey-Whiskey Liqueur ^{(e) (f)}	35,0 %	6/0,7	
222	814002 Carolans Irish Cream ^{(b) (e)}	17,0 %	6/0,7	

NEU
NEU



LUNAZUL
Tequila

LUNAZUL

Seit über 250 Jahren wird mit Entschlossenheit daran gearbeitet, einige der smoothesten Tequila Mexikos herzustellen. Lunazul verwendet nur 100 % blaue Agave, um ein handgefertigtes, einzigartiges Produkt zu kreieren. So entsteht ein Tequila von seltener Qualität.

231



232



HEAVEN HILL TEQUILA

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
NEU	231	833000 Lunazul Tequila Blanco	40,0 %	6/0,7	
NEU	232	833001 Lunazul Tequila Reposado	40,0 %	6/0,7	



241



244



243

246



JULISCHKA PFLAUMEN-BIRNENLIKÖR

Julischka ist ein Klassiker. Seit 1983 wird der kroatische Premiumlikör nach traditionellem Rezept aus klarem Pflaumenbrand und süßem Birnenlikör bereitet. Die Mischung macht's. Tiefgolden, feinfuchtig, lecker, ein Slivowitz auf Samtpfötchen.

ISTRA KRUSKOVAC BIRNENLIKÖR AUS ISTRICIEN

Istra Kruškovac ist ein Birnenlikör – und was für einer! Intensiv, raffiniert und enorm vielseitig, pur auf Eis oder im Cocktail, als „coretto“ im Kaffee, im Obstsalat oder Schokodessert.

NIM SLIVOVITZ PFLAUMENEDELBRAND

In den Balkanländern haben Brände Tradition. Slivovitz ist sicher der bekannteste. Mit Šljivovica präsentiert Nimco nun seine kroatische Edelvariante. Behutsam aus der heimischen Bistrica-Pflaume gebrannt, verführt er mit feinem, typischem Geschmack.

NIMCO LIKÖR / BRAND

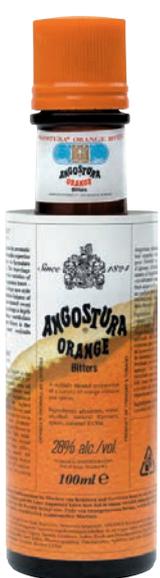
Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
241	007180 Julischka ^(a)	25,0%	6/0,5	↻
242	007181 Julischka Liter ^(a)	25,0%	6/1,0	↻
243	007182 Istra Kruškovac ^(a)	25,0%	6/0,5	↻
244	007183 Istra Kruškovac Liter ^(a)	25,0%	6/1,0	↻
245	007184 Nim Šljivovica	40,0%	6/0,5	↻
246	007185 Nim Šljivovica Liter	40,0%	6/1,0	↻



251



252



253



254



AROMATIC BITTERS

Angostura Aromatic Bitters ist aus keiner Bar mehr wegzudenken. Er verfeinert nicht nur Cocktails und frische Drinks, sondern dient außerdem als wunderbare Zutat in Koch- und Backrezepten. Der vielfältige Bitter hebt als natürlicher Geschmacksverstärker die Aromen verschiedenster Speisen und Getränke hervor.

ORANGE BITTERS

Ein paar Spritzer Angostura Orange Bitters machen jeden Cocktail zu etwas Außergewöhnlichem. Am Gaumen verdichten sich saftige Aromen von süßen Blutorange und leicht orientalisches anmutenden Gewürzen allmählich zu markanten Noten von Bitterorange und den charakteristischen Bitterkräutern.

COCOA BITTERS

Geprägt von den kräftigen, leicht nussigen Aromen des heimischen Edelkakaos Trinitario wird ANGOSTURA® Cocoa Bitters zur Inspirationsquelle aller Genusskünstler. Innovativ, ausdrucksvoll und enorm vielseitig verleiht er Drinks und Cocktails, aber auch pikanten Speisen und Desserts das gewisse Etwas.

AMARO DI ANGOSTURA

Aromen von warmen Zimt und delikatem Lakritz explodieren auf der Zunge. Amaro di Angostura verleiht Cocktails eine spannende Komplexität, schmeckt aber auch wunderbar pur auf Eis. Der Geschmack spiegelt den pulsierenden Rhythmus, das tropische Klima und die Schönheit von Trinidad und Tobago wider.

ANGOSTURA BITTERS

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
251	710102 Angostura Aromatic Bitters	44,7 %	12/0,2	↻
252	710111 Angostura Orange Bitters	28,0 %	12/0,1	↻
253	710107 Angostura Cocoa Bitters	48,0 %	12/0,1	↻

ANGOSTURA AMARO

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
254	710284 Amaro di Angostura	35,0 %	6/0,7	↻

(a) Enthält Sulfite (b) Enthält Milch (c) Enthält Ei



261



**ANGOSTURA
AGED 3 YEARS**

3 Jahre in alten Bourbon-Fässern aus amerikanischer Eiche gereift, stellt Angostura Reserva eine ideale Basis für Longdrinks und Cocktails dar. Angostura Reserva ist weich und unglaublich sanft am Gaumen und bietet mit seinen duftigen, exotischen Aromen und feinen Anklängen von Vanille einen wunderbaren Genuss.

263



**ANGOSTURA
AGED 5 YEARS**

Reift 5 Jahre in alten Bourbon-Fässern aus amerikanischer Eiche. Im Bouquet leicht weihnachtlich mit Noten von Karamell, Vanille und Gewürzen. Am Gaumen vollmundig, weich und besonders sanft mit feiner Süße und fruchtigen Anklängen.

264



**ANGOSTURA
AGED 7 YEARS**

Dieser Dark Rum lagert 7 bis 10 Jahre in alten Bourbon-Fässern aus amerikanischer Eiche. Nach der Komposition des „Final Blends“ wird dieser zu seiner Vollendung nochmals ins Fass gelegt. In der Nase warmwürzige Noten von Ahornsirup und Schokolade mit zart rauchigen Anklängen. Am Gaumen sehr vollmundig, aromatisch und kraftvoll mit feinen Röst- und Gewürznoten.

ANGOSTURA RUM

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde/ Inhalt	Merkmal
261	710218	Angostura 3 years old	37,5 %	6/0,7	
262	710293	Angostura 3 years old Liter	37,5 %	6/1,0	
263	710219	Angostura 5 years old	40,0 %	6/0,7	
264	710220	Angostura 7 years old	40,0 %	6/0,7	

ANGOSTURA RUM

Angostura ist einer der führenden Rumproduzenten der Karibik mit einer ausgezeichneten Auswahl an diversen Rumsorten und anderen Spirituosen. Viele Produkte des in Trinidad ansässigen und in über 150 Länder exportierenden Unternehmens existieren bereits seit Generationen. Aus dem Hause Angostura kommt natürlich der danach benannte und weltbekannte Angostura Bitter. Neben dem klassischen, vielseitig einsetzbaren Bitter widmet man sich ebenso dem hochwertigen Angostura Rum. Er zählt zu den Geheimtipps voller Potenzial, die sich im Laufe der Jahre nicht der Konkurrenz geschlagen geben mussten.

Das Erfolgsgeheimnis von süßem, fruchtigem Angostura Rum aus Trinidad ist eine unwiderstehliche Kombination aus hoher Qualität, Finesse und Wiedererkennungswert.



271



ANGOSTURA 1919 DELUXE AGED BLEND

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, fand man verkohlte Fässer, die mit kostbarem Rum aus dem Jahr 1919 gefüllt wurden. Der samtweiche, vollaromatische Angostura 1919 ist am Gaumen vielschichtig mit warmen Aromen von Schokolade, Nugat, Mandelcreme und Honig.

272



ANGOSTURA 1824 PREMIUM AGED

Dieser vielfach ausgezeichnete Blend aus zwölf Jahre gereiften Rums braucht nichts als einen anspruchsvollen Genießer. Am Gaumen kraftvoll und doch samtweich mit würzigem Reifcharakter. Im Finale seidig mit scheinbar endloser Länge.

273



ANGOSTURA 1787 AGED 15 YEARS

Der Angostura 1787 Super-Premium Rum besteht aus einer Auslese von 15 Jahre lang in gebrannten Eichenfässern gereiften Rums. Der Name 1787 erinnert an das Jahr der Errichtung der ersten Zuckermühle in Trinidad, an der berühmten Lapeyrouse Zuckerrohrplantage.

ANGOSTURA RUM

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde / Inhalt	Merkmal
271	710209 Angostura 1919 Deluxe Aged Blend <i>in GP</i>	40,0 %	6/0,7	
272	710221 Angostura 1824 12 years old <i>in GP</i>	40,0 %	6/0,7	
273	710211 Angostura 1787 15 years old <i>in GP</i>	40,0 %	6/0,7	
274	710106 Angostura Cask No. 1, 3rd Edition, Oloroso Sherry Cask <i>limitiert</i>	40,0 %	6/0,7	



DEAD MAN'S FINGERS SPICED RUM

Dead Man's Fingers nahm einen Spiced Rum, schaute sich an, was alle anderen taten, und tat dann das Gegenteil. Die Idee für diesen Rum wurde im Rum & Crab Shack in St. Ives, Cornwall geboren. Dort hat Dead Man's Fingers unter seinen treuen Anhängern Kultstatus erlangt. Eine Mischung aus karibischem Rum und Gewürzen, inspiriert von Aromen wie Safrankuchen, Gewürzfrüchten und Pedro Ximenez-Eis. Kann pur, auf Eis oder gemischt getrunken werden.

DEAD MAN'S FINGERS COCONUT RUM

Dead Man's Fingers Kokosnuss Rum ist eine Mischung aus karibischem Rum und edlen Gewürzen, abgerundet wird dieser Rum mit einer glatten und leichten Kokosnuss Süße.

HALEWOOD RUM

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
281	813043	Dead Man's Fingers Spiced Rum	37,5 %	6/0,7	
282	813040	Dead Man's Fingers Coconut Rum	37,5 %	6/0,7	

NEU
NEU

DEAD MAN'S FINGERS

®





LOCH LOMOND

SINGLE MALT SCOTCH WHISKY

LOCH LOMOND

Die Tradition der Destillation rund um Loch Lomond lässt sich bis ins Jahr 1814 zurückverfolgen als in Tarbet die erste eingetragene Whiskybrennerei gegründet wurde. Die heutige Loch Lomond Distillery ist eine der innovativsten Brennereien in Schottland. Die Single Malts werden in unterschiedlichen Brennblasen gebrannt. Jeder spiegelt die für ihn angewandte Destillationstechnik wider und ergänzt mit diesem besonderen Charakter das vielfältige Sortiment der Loch Lomond Whiskys.

301



LOCH LOMOND SIGNATURE BLEND

Überraschend malzig mit anhaltend fester Struktur. Schicht um Schicht entfalten sich Aromen von reifen Birnen mit Zimt, Ingwer und braunem Zucker und zuletzt ein Hauch getrockneter Früchte, während die geschmeidige Malzigkeit anhält.

302



LOCH LOMOND ORIGINAL SINGLE MALT

Dieser charaktervolle Highland Single Malt Scotch Whisky mit feinen Anklängen von Rauch und Torf ist ein einzigartiges Geschmackserlebnis für jeden Malt-Liebhaber.

303



LOCH LOMOND SINGLE GRAIN UNPEATED

In der kontinuierlichen Brennanlage destilliert, entfaltet der Whisky einen sanften, süßen und erstaunlich komplexen Charakter, den man nur selten in einem Single Grain findet.

304



LOCH LOMOND SINGLE GRAIN PEATED

Für diesen herausragenden Single Grain Scotch Whisky wird 100 % stark getorfte, in der Loch Lomond Mälzerei gemälzte Gerste verwendet. Der Whisky wird zur Reife in First Fill und Refill Bourbon-Fässern aus der hauseigenen Kuferei gelegt.

LOCH LOMOND WHISKY

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
301	719079 Loch Lomond Signature Blend <i>in GP</i>	40,0 %	6/0,7	
302	719080 Loch Lomond Original Single Malt <i>in GP</i>	40,0 %	6/0,7	
303	719085 Loch Lomond Single Grain Scotch Whisky <i>in GP</i>	46,0 %	6/0,7	
304	719090 Loch Lomond Single Grain Peated <i>in GP</i>	46,0 %	6/0,7	



311



LOCH LOMOND 12 YEARS OLD

Exquisiter fruchtbetonter 12 Year Old Single Malt mit dichten Pfirsich- und Birnenaromen, umspielt von feiner Vanillesüße und den charakteristischen rauchig, torfigen Anklängen der Loch Lomond Whiskys.

312



LOCH LOMOND INCHMURRIN

Intensive fruchtige Aromen von Bitterorangen verschmelzen nach und nach mit süßem Pfirsich und Aprikosen. Mit verhallender Frucht werden Noten von sahnigem Fudge und Vanille spürbar.

313



LOCH LOMOND INCHMOAN

Süße, leicht medizinale Noten von Torf und geräuchertem Speck, gefolgt von frisch gerösteten Kaffeebohnen mit würzigen Anklängen von Nelken und Sternanis. Warme Würze, unterlegt mit grünem Apfel und Birne.

314



LOCH LOMOND 14 YEARS

Dieser ungetorfte 14 Year Old Single Malt Scotch Whisky wurde in innovativen Straight Neck Pot Stills gebrannt, der dem Whisky den charakteristischen, markant fruchtigen Charakter der Loch Lomond Single Malts verleiht.

LOCH LOMOND WHISKY

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/ Inhalt	Merkmal
311	719081 Loch Lomond 12 Years Single Malt <i>in GP</i>	46,0 %	6/0,7	
312	719082 Loch Lomond 12 Years Inchmurrin Single Malt <i>in GP</i>	46,0 %	6/0,7	
313	719083 Loch Lomond 12 Years Inchmoan Single Malt <i>in GP</i>	46,0 %	6/0,7	
314	719086 Loch Lomond 14 Years Single Malt <i>in GP</i>	46,0 %	3/0,7	



321



LOCH LOMOND 18 YEARS OLD

Der 18 Year Old Single Malt wurde in besonderen Loch Lomond Brennblasen gebrannt und 18 Jahre in hochwertigen Fässern gereift. Der Whisky konnte in diesen langen Jahren die leicht süßeren Holzaromen entfalten, die neben sanften rauchigen und torfigen Noten das fein ausbalancierte Finish prägen.

322



LOCH LOMOND 20 YEARS "THE OPEN"

Single Malt in limitierter Sonderausgabe mit elegantem Bouquet von Bratapfel, Holunderblüten und Vanille. Am Gaumen feine Karamellsüße, grüner Apfel und Honigmelone, die sich weiterentfalten zu würzigen Noten von Nelken und getoasteter Eiche. Im Finale trocken mit langem Nachhall von Limette, Ingwer und Cumin.

324



LOCH LOMOND 21 YEARS SINGLE MALT

Loch Lomond 21 Year Old wird in einem innovativen Straight Neck Pot Still gebrannt, einer einzigartigen Brennblase mit geradem Hals, die eine hochpräzise Kontrolle der einzelnen Brennphasen erlaubt. So kann der Brand mit unterschiedlichen Stärken entnommen werden, die dem Whisky eine einmalige Fülle ausdrucksvoller Aromen verleihen.

325



LOCH LOMOND 30 YEARS SINGLE MALT

Dieser einzigartige Single Malt Whisky verführt Malt-Liebhaber mit feinem Duft nach Honig, Pfirsich und Melone, unterlegt mit einem Hauch Vanille und Zimtwürze. Pur, auf Eis oder mit etwas Wasser.

LOCH LOMOND WHISKY

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
321	719084 Loch Lomond 18 Years Single Malt <i>in GP</i>	46,0 %	6/0,7	
322	719092 Loch Lomond The Open Course Selection 20 Years Royal St George's <i>in GP</i>	50,2 %	6/0,7	
323	719093 Loch Lomond The Open Special Edition Royal St George's <i>in GP</i>	46,0 %	6/0,7	
324	719087 Loch Lomond 21 Years Single Malt <i>in GP</i>	46,0 %	3/0,7	
325	719088 Loch Lomond 30 Years Single Malt <i>in GP</i>	47,0 %	3/0,7	

DISCOVER THE SPIRIT WITHIN.



“MOST DISTILLERS TALK ABOUT
HOW THEIR WHISKY IS FINISHED.
WE'D RATHER TALK ABOUT HOW
IT'S STARTED.”

Loch Lomond Distillery creates the *finest Single Malt Scotch Whiskies* using long fermentation and then distillation in its unique straight neck and *more traditional* spirit stills. The result is a palette of *delicious spirit* flavours from fruity and sweet, rich and complex to smoky and spicy. These wonderful spirits are then combined with great care and skill by our master blender Michael Henry to create our *award-winning* single malts.



WWW.LOCHLOMONDWHISKIES.COM

📸 @lochlomondmalts 📺 @lochlomondwhiskies



SMALL BATCH BLENDED
IRISH WHISKEY



TRIPLE DISTILLED



FINISHED IN BOURBON CASKS



KNOWN FROM THE
SUCCESSFUL NETFLIX SERIES

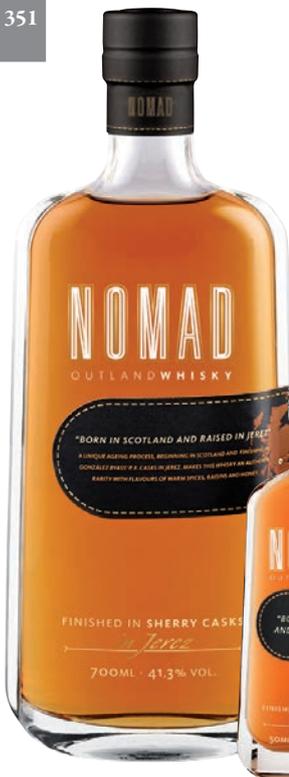


HALEWOOD IRISH WHISKEY

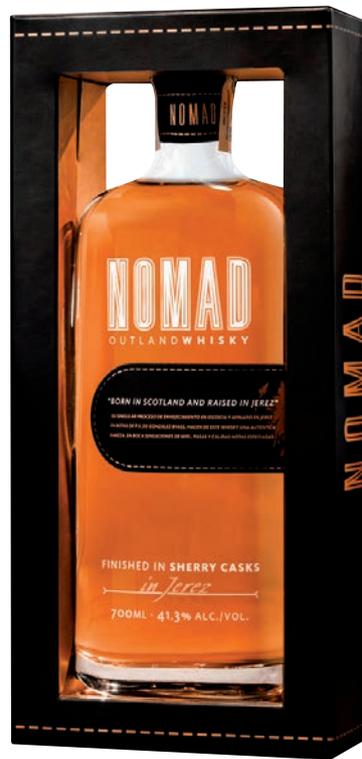
Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde / Inhalt	Merkmal
341	813031 Peaky Blinder Irish Whiskey	40,0 %	6 / 0,7	NEU



351



352



353



NOMAD OUTLAND WHISKY

Nomad definiert Whisky neu. Gebürtiger Schotte und geprägt vom Charakter der Highlands ist er zugleich unverkennbar jerezano. Denn Nomad vollendet sich in Jerez, in den alten PX-Fässern der González Byass Bodega, die ihm diesen Hauch von Honig und Rosinen verleihen. Weich und lang, vollmundig, vielschichtig.

Malt und Grain Whiskys aus den schottischen Highlands und Speyside

NOMAD OUTLAND WHISKY

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
351	712241 Nomad Outland Whisky	41,3 %	6/0,7	🌐
352	712242 Nomad Outland Whisky in GP	41,3 %	6/0,7	🌐
353	712243 Nomad Outland Whisky Mini	41,3 %	48/0,05	🌐 ↻

González Byass

Desde 1835
Familia de Vino

GONZÁLEZ BYASS

Dass der kleine Handel, den Manuel M^a González 1835 aufzog, einmal das weltberühmte González Byass und sein Tío Pepe der meistverkaufte Sherry der Welt sein würde, hätte Manuel wohl selbst nicht geglaubt. Dabei war er massiv mitverantwortlich. Zwar schuf sein Onkel Pepe den neuen feinen, trockenen Sherrystil, doch Manuel trug den Wein in die Welt, via England und dem Agenten Robert Byass, der sein Partner wurde. Mit Toplagen im Jerez Superior, alten Soleras, den besten Mitarbeitern und 180 Jahren Erfahrung ist González Byass heute Garant feinsten Sherry-Qualität.



TÍO PEPE PALOMINO FINO

Trocken, leicht und sehr elegant mit zarten Aromen von Mandeln, einem Hauch von reifen Äpfeln und getrockneten Birnen. Stilvoll als Aperitif, saftig zu frischen Meeresfrüchten und besonders schick zur asiatischen Küche!

100% Palomino Fino

VIÑA AB AMONTILLADO

Viña AB vereint die Finesse des unter Flor gereiften Fino mit dem zart nussigen Rancio, das erst im Luftkontakt entsteht. Am Gaumen trocken mit Noten von Haselnuss, Eichenholz und frischer, sehr elegant eingebundener Säure.

100% Palomino Fino

GONZÁLEZ BYASS JEREZ-XÉRÈS-SHERRY DO

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
361	002730 Tío Pepe Palomino Fino ^(a)	15,0%	6/0,75	○ ●
362	012731 Tío Pepe Palomino Fino <i>halbe Flasche</i> ^(a)	15,0%	12/0,375	○ ●
363	002748 Tío Pepe en Rama ^(a)	15,0%	6/0,75	○ ●
364	002726 Tío Pepe en Rama <i>halbe Flasche</i> ^(a)	15,0%	12/0,375	○ ●
365	002784 Viña AB Amontillado ^(a)	16,5%	6/0,75	○ ●
366	002883 Viña AB Amontillado <i>halbe Flasche</i> ^(a)	16,5%	12/0,375	○ ●
367	002783 Leonor Palo Cortado ^(a)	20,0%	6/0,75	○ ●
368	002850 Leonor Palo Cortado <i>halbe Flasche</i> ^(a)	20,0%	12/0,375	○ ●



VICKY GONZÁLEZ
WINZERIN

371



ALFONSO OLOROSO

Während man Fino aus dem zarten Vorlaufmost bereitet, kommt für Oloroso der kräftige Pressmost zum Einsatz. Kühl vergoren, gleich auf 18,0 Vol. % verstärkt und 8 Jahre in der eigenen Solera gereift ist er warm in Farbe und Nase. Am Gaumen mit aromatischem Mix von Nüssen, Toast, Vanille und Gewürzen.

100 % Palomino Fino

373



CRISTINA MEDIUM

Die Trauben werden nach Rebsorten getrennt vinifiziert, einige Jahre in der Solera gereift, erst dann vermählt und in die Cristina-Solera gelegt, um sich hier in zwei weiteren Reifejahren harmonisch zu vollenden. Intensives, würziges Bouquet. Am Gaumen samtweich und vollmundig mit feinfruchtiger Süße.

87 % Palomino Fino, 13 % Pedro Ximénez

374



SOLERA 1847 CREAM

Die separat vinifizierten Rebsorten werden erst nach vierjähriger Reife vermählt, um sich in der Solera 1847 in weiteren fünf Jahren zu vollenden. Die Solera hatte Manuel González 1847 anlässlich der Geburt seines ersten Sohnes gegründet. Ein Genuss auf Eis oder zu würzigem Käse.

75 % Palomino Fino, 25 % Pedro Ximénez

376



NECTAR PEDRO XIMÉNEZ

Pure Verführung aus 100 % Pedro Ximénez! Die Trauben werden nach der Lese 10 Tage in der Sonne getrocknet, um noch mehr aromatische Süße zu konzentrieren. Am Gaumen sanft mit delikaten Aromen von getrockneten Datteln, Feigen und Rosinen, unterlegt von zarten Holznoten. Köstlich zu Vanilleeis und dunkler Schokolade.

100 % Pedro Ximénez

GONZÁLEZ BYASS JEREZ-XÉRÈS-SHERRY DO

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
371	002782 Alfonso Oloroso ^(a)	18,0 %	6/0,75	○ ●
372	002882 Alfonso Oloroso halbe Flasche ^(a)	18,0 %	12/0,375	○ ●
373	002780 Cristina Medium ^(a)	17,5 %	6/0,75	○ ●
374	002736 Solera 1847 Cream ^(a)	18,0 %	6/0,75	○ ●
375	002887 Solera 1847 Cream halbe Flasche ^(a)	18,0 %	12/0,375	○ ●
376	002781 Nectar Pedro Ximénez ^(a)	15,0 %	6/0,75	○ ●
377	002722 Nectar Pedro Ximénez halbe Flasche ^(a)	15,0 %	12/0,375	○ ●

(a) Enthält Sulfite (b) Enthält Milch (c) Enthält Ei

CROFT

Croft ist ein Jahrhunderte altes Traditionshaus mit einer der modernsten Kellereien in Jerez. Vor allem aber ist Croft Erfinder des berühmten Pale Cream Sherrys. In den 1970er Jahren hatte man diese neue „blasse“ Variante des klassisch dunklen Cream Sherrys auf den Markt gebracht und einen internationalen Bestseller gelandet. Oft kopiert, bleibt Croft das Original. Die Bodega erzeugt außerdem einen besonderen Amontillado. Seit 2001 gehört Croft Sherry in Jerez zur González Byass Familie.



CROFT ORIGINAL PALE CREAM

Zunächst reift Original Pale Cream wie klassischer Fino unter Flor. Mit konzentriertem Most bringt Croft ihn auf Cream-Süße und legt ihn für ein weiteres Jahr ins Fass, um sich harmonisch abzurunden. Delikat und erfrischend mit feiner Frucht, den Hefenoten der Flor und geschmeidiger Süße am Gaumen.

100% Palomino Fino

CROFT PARTICULAR PALE DRY

Auch Crofts Particular Pale Dry durchläuft sein Solera unter Flor, wird dann aber nur leicht gesüßt und ohne weitere Fassreife auf die Flaschen gefüllt. Im Glas blassgolden, am Gaumen medium dry mit lebendiger Säurefrische und den charakteristischen, leicht nussigen Aromen im Finale.

100% Palomino Fino

CROFT JEREZ-XÉRÈS-SHERRY DO

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
381	712301 Croft Original Pale Cream ^(a)	17,5 %	6/0,75	○ ●
382	712302 Croft Particular Pale Dry ^(a)	17,5 %	6/0,75	○ ●

WERMUT

Er ist einer der fleißigsten Mitarbeiter an der Bar, unverzichtbar für große Cocktailklassiker, Inspiration für neue Drinks, perfekt zum Aperitif. Wermut ist Bartenders best friend. Ursprünglich stammt er aus dem Medizinschränken der Antike und manch „wunderbare“ Fähigkeit beflügelte ihn bis ins Mittelalter. Doch erst Signore Carpano brachte den Wermut an die Bar. 1884 ließ sich González Byass seinen ersten French Vermouth auf Sherry-Basis patentieren: La Copa. The revival of a classic.

González Byass
Desde 1835
Familia de Vino

391



LA COPA BLANCO VERMOUTH

Dieser weiße Wermut wird auf Basis von trockenem Fino Sherry bereitet. Aromatisch intensiv und geschmeidig mit köstlicher Balance von duftiger Zitrusfrucht, feinwürzigen Anklängen von Zimt und Muskatnuss, süßem Traubenmostkonzentrat und der charakteristischen Kräuternote.

Fino Sherry, Kräuter und Gewürze

392



LA COPA ROJO VERMOUTH

Das Remake eines Aperitif-Klassikers aus dem Jahr 1896: ein Sherry-Wermut aus Oloroso und Pedro Ximénez, versetzt mit Kräutern und Gewürzen. Rezept und Outfit fand man in den Archiven der Bodega. Den Namen La Copa (dt.: das Glas) hatte González Byass schon 1884 schützen lassen.

Pedro Ximénez, Palomino Fino, Kräuter und Gewürze

393



LA COPA RESERVA VERMOUTH

Der Wermut La Copa Reserva wird aus edlen Soleras von Oloroso und Pedro Ximénez hergestellt, deren Basisweine aus dem Premiumsegment stammen. Die Mazeration basiert auf der Selektion traditioneller Zutaten wie Wermutkraut, Gewürznelke, Bitterorange, Zimt, Muskat, Angelikawurzel und Chinarinde.

Pedro Ximénez, Palomino Fino, Kräuter und Gewürze

GONZÁLEZ BYASS VERMOUTH JEREZ DO

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmale
391	002849 La Copa Blanco Vermouth ^(a)	15,5 %	6/0,75	○ ●
392	002720 La Copa Rojo Vermouth ^(a)	15,5 %	6/0,75	○ ●
393	002049 La Copa Reserva Vermouth ^(a)	18,0 %	6/0,75	○ ●
394	002848 La Copa Extra Seco Vermouth ^(a)	17,0 %	6/0,75	○ ●

(a) Enthält Sulfite (b) Enthält Milch (c) Enthält Ei

POLI

DAL 1898

GRAPPA POLI

Jacopo Poli



401



403

404



405

SARPA DI POLI

Sarpa bedeutet im venezianischen Dialekt „Trester“. Sarpa di Poli wird aus dem Trester von 60 % Merlot und 40 % Cabernet Sauvignon zu diesem ehrlichen, kraftvollen Grappa mit duftigen Noten von Kräutern, Minze und Rosen gebrannt.

60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon

SARPA ORO DI POLI

Reift man den jungen Sarpa di Poli vier Jahre im Eichenholzfass, so entfaltet er sich zu diesem vollmundigen Riserva mit köstlich vielschichtigen Aromen von exotischen Früchten, Zitronen, würzigem Lakritz und einem Hauch von Vanille.

60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon

JACOPO POLI GRAPPA

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
401	006098 Sarpa di Poli in GP	40,0 %	6/0,7	
402	016069 Sarpa di Poli „Baby“ in GP	40,0 %	12/0,1	
403	006061 Sarpa di Poli „Big Mama“ Doppelmagnum in GP	40,0 %	1/3,0	
404	016183 Sarpa Oro di Poli in GP	40,0 %	6/0,7	🍷
405	016184 Sarpa Oro di Poli „Big Mama“ Doppelmagnum in GP	40,0 %	1/3,0	🍷



PO' DI POLI MORBIDA

Po', nur „ein wenig“ Poli klingt hier doch stark untertrieben. Der aromatische Grappa aus Trester venezianischer Moscato Bianco-Trauben verführt mit intensiver, weicher Fülle und duftig frischen Aromen von süßen Orangen und Zitrusfrüchten.

100 % Moscato

PO' DI POLI SECCA

Junger Grappa, mit Dampfdruck destilliert. Stärkend wie ein Spaziergang in den winterlichen Dolomiten. Sein Aroma erinnert an einen Korb von roten Trauben mit einigen Erdbeeren, Brombeeren und Heidelbeeren.

100 % Merlot

PO' DI POLI ELEGANTE

Mit Dampfdruck wurde dieser junge Grappa destilliert und schenkt uns die bezaubernde Schönheit eines Weinbergs im Herbst. Sein Aroma erinnert an einen Strauß von Rosen, Lilien und Gardenien.

Pinot Noir und Pinot Blanc

PO' DI POLI AROMATICA

Aromatischer Grappa, in traditionellem Wasserbad destilliert. Wie ein Sommerregen, der den Pinienwald erfrischt. Sein Aroma erinnert an einen Korb von Zitronen und Grapefruits mit einem Tannenzweig.

100 % Gewürztraminer

JACOPO POLI GRAPPA

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
411	016114	Po' di Poli Morbida (Moscato) in GP	40,0 %	6/0,7	
412	016117	Po' di Poli Secca (Merlot) in GP	40,0 %	6/0,7	
413	016116	Po' di Poli Elegante (Pinot) in GP	40,0 %	6/0,7	
414	016115	Po' di Poli Aromatica (Traminer) in GP	40,0 %	6/0,7	



421



422

423



MARCONI 46
GIN

Nach Trester, Trauben und Obst sammelt Poli nun aromatische Kräuter und Gewürze, um daraus diesen morgenfrischen Gin zu zaubern: pur und duftig mit weicher Fülle am Gaumen. Der Name fand sich gleich vor der Haustür in der Via Marconi 46. Dass Alkohol und Hausnummer identisch sind, ist eine lustige Koinzidenz. Solange die Polis nicht in die 99 umziehen ...

Aromatisiert mit Auszügen aus Wacholderbeeren, Muskatellertrauben, Bergkiefer, Zirbelkiefer, Minze, Kardamom und Koriander.

MARCONI 42
MEDITERRANEO

Marconi 42 ist ein italienischer Gin, der handwerklich in kleinen Mengen von Jacopo Poli mit Crisopea destilliert wird, den eigenen unter Vakuum arbeitenden Destillierkolben im Wasserbad. Er wurde aus einem einzigartigen Aufguss gewonnen und erinnert an das Licht, die Wärme und das intensive Aroma der italienischen Macchia.

Wacholderbeeren, Rosmarin, Minze, Basilikum, Thymian, Kardamom, Koriander

JACOPO POLI GIN

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
421	006013 Poli Marconi 46 Gin	46,0 %	6/0,7	
422	006022 Poli Marconi 46 Gin Mini	46,0 %	48/0,05	↻
423	006096 Poli Marconi 42 Mediterraneo	42,0 %	6/0,7	

NEU



431



KREME 17 BOMB EIERLIKÖR

Nach traditionellem Rezept aus seiner Heimat bereitet Jacopo Poli seinen köstlich cremigen Eierlikör aus Eidottern, Milch und dem wohl sinnbildlichsten Destillat Bassanos – dem Grappa! Ein Déjàvu-Erlebnis für alle, die je selbstgemachten Eierlikör gekostet haben! Mit nur 17 % Vol. Alkohol für pures, intensives Aroma und „bombastischen“ Genuss.

Eier, Milch, Grappa

432



KREME 17 CIOK LIQUORE AL CACAO

Aus edler Zartbitterschokolade, melkfrischer Milch und dem unbestritten charakteristischsten und sinnbildlichsten Destillat seiner Heimat, dem Grappa, mixt Jacopo Poli diesen köstlich cremig-eleganten Poli Kreme 17 Ciok Kakao-likör. Mit nur 17 % Vol. Alkohol für maximalen Schokogenuss!

Milch, Kakao, Grappa



JACOPO POLI LIKÖR

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
431	005296 Kreme 17 Bomb Eierlikör ^{(b) (c)}	17,0 %	6/0,7	
432	005080 Kreme 17 Ciok Liqueure al Cacao ^(b)	17,0 %	6/0,7	



441



GRAN BASSANO VERMOUTH BIANCO

Gran Bassano Bianco ist ein Vermouth auf Basis von Vespaiolo, ein Weißwein von nativer Rebsorte angebaut im DOC-Gebiet, zu dem die Stadt Bassano gehört. Sein intensives Bouquet verdankt der Vermouth unter anderem Weißdorn, Holunder, Grapefruit, Galgant, Myrte, und Orange.

Weißwein von Vespaiolo und Extrakte aus aromatischen Kräutern und Gewürzen

442



GRAN BASSANO VERMOUTH ROSSO

Die aromatische Einzigartigkeit des Gran Bassano Rosso, aus Basis von Merlot, ist das Ergebnis eines meisterhaften Aufgusses von über zwanzig Kräutern und Gewürzen, darunter Benediktenkraut, moschusartige Schafgarbe, Rhabarber, Vanille, Piment, Ingwer und Lakritze.

Rotwein von Merlot und Extrakte aus aromatischen Kräutern und Gewürzen.

443



AIRONE ROSSO APERITIVO

Der herbwürzige Aperitivo wird nach alter, weit über siebzigjähriger Rezeptur der Familie Poli aus Wermut und einem aromatischen Aufguss von in Grappa mazerierten Kräuterpflanzen und Gewürzen bereitet. Genießen Sie ihn pur, auf Eis oder klassisch italienisch als „Sprizz“ mit Weißwein und Mineralwasser!

Aromatischer Kräuter- und Gewürzaufguss in Grappe und Wermut.

JACOPO POLI VERMOUTH / APERITIVO

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
441	016073 Gran Bassano Vermouth Bianco ^(a)	18,0 %	6/0,75	○
442	016074 Gran Bassano Vermouth Rosso ^(a)	18,0 %	6/0,75	■
443	006005 Airone Rosso Aperitivo	17,0 %	6/0,7	

CUCIELO

Die Inspiration für den Namen und das Design der Marke war der Kuckuck, ein Zugvogel, der Jahr für Jahr Tausende Kilometer von Westafrika hoch hinauf in den Norden fliegt, um in Schottland seine Sommermonate zu verbringen. Auf dem Rückweg ins Kongobecken überfliegt er Italien in seiner gesamten Länge, um den würzigen Duft des Mittelmeers aufzunehmen. Cuciello vereint die italienischen Worte cuculo (dt. Kuckuck) und cielo (dt. Himmel), in Anspielung auf die beeindruckende Flugstrecke des Vogels. Bei Artisan Spirits wird er aufgrund seines nordischen Ziels auch „keltischer Kuckuck“ genannt.

CUCIELO
VERMOUTH
 DI TORINO ITALIA



CUCIELO VERMOUTH BIANCO

Sanft und süß mit köstlicher Balance von reifen Sommerfrüchten, Vanille und einer angenehmen Bitternote, im Finale herbsüß mit eindrucksvoller Länge – ein herausragender weißer Vermouth di Torino.

CUCIELO VERMOUTH ROSSO

Am Gaumen sanft und geschmeidig, mit frischen Aromen von Granatapfel, reifen roten Früchten, feiner Würze und der typischen eleganten Bitternote im langen, trockenen Finale – wunderschöner, komplexer und klassischer Stil eines Vermouth di Torino.

CUCIELO VERMOUTH

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
NEU 451	814003 Cuciello Vermouth Bianco	16,8 %	6/0,75	○
NEU 452	814005 Cuciello Vermouth Bianco in GP	16,8 %	6/0,75	○
NEU 453	814004 Cuciello Vermouth Rosso	16,8 %	6/0,75	■
NEU 454	814006 Cuciello Vermouth Rosso in GP	16,8 %	6/0,75	■

461



467



4610



4618



MARIE BRIZARD LIKÖR

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
461	717102 Marie Brizard Crème de Cacao Blanc/weiße Schokolade	25,0 %	6/0,7	↻
462	717103 Marie Brizard Crème de Cacao Brun/braune Schokolade	25,0 %	6/0,7	↻
463	717105 Marie Brizard Crème de Menthe Verte/grüne Minze	25,0 %	6/0,7	↻
464	717106 Marie Brizard Curaçao Bleu/Blue Curaçao	25,0 %	6/0,7	↻
465	717107 Marie Brizard Curaçao Orange	30,0 %	6/0,7	↻
466	717109 Marie Brizard Pêche Du Verger/Pfirsich	18,0 %	6/0,7	↻
467	717100 Marie Brizard Anisette	25,0 %	6/0,7	↻
468	717110 Marie Brizard Finesse Orange	40,0 %	6/0,7	↻
469	717111 Marie Brizard Triple Sec	39,0 %	6/0,7	↻
4610	717131 Marie Brizard Watermelon/Wassermelone	17,0 %	6/0,7	↻
4611	717132 Marie Brizard Grüner Apfel/Manzanita	18,0 %	6/0,7	↻
4612	717134 Marie Brizard Yuzu	20,0 %	6/0,7	↻
4613	717135 Marie Brizard Lychee/Litchi	20,0 %	6/0,7	↻
4614	717133 Marie Brizard Pink Grapefruit	15,0 %	6/0,7	↻
4615	717136 Marie Brizard Chocolat Royal / Schokolade	17,0 %	6/0,7	↻
4616	717137 Marie Brizard Crème de Fraise/Erdbeere	20,0 %	6/0,7	↻
4617	717138 Marie Brizard Cinnamon/Zimt Essence	30,0 %	6/0,5	↻
4618	717201 Marie Brizard Apry/Aprikose	20,5 %	6/0,7	↻
4619	717202 Marie Brizard Poire William/Birne	25,0 %	6/0,7	↻
4620	717203 Marie Brizard Vanille de Madagascar	20,0 %	6/0,7	↻
4621	717205 Marie Brizard Crème de Cassis Dijon/Schwarze Johannisbeere	20,0 %	6/0,7	↻
4622	717206 Marie Brizard Cherry Brandy/Kirsche	24,0 %	6/0,7	↻
4623	717207 Marie Brizard Parfait Amour	25,0 %	6/0,7	↻
4624	717310 Marie Brizard Mandarine	25,0 %	6/0,7	↻
4625	717403 Marie Brizard Ginger/Ingwer Essence	30,0 %	6/0,5	↻
4626	717404 Marie Brizard Fleur de sureau/Holunderblüte	20,0 %	6/0,7	↻
4627	717405 Marie Brizard Violet Essence	30,0 %	6/0,5	↻
4628	717603 Marie Brizard Charleston	20,0 %	6/0,7	↻

MARIE BRIZARD

Die französische Likörmarke Marie Brizard vereint unter ihrem Dach international bekannte Liköre und Sirupe. Die Marke ist vor allem bei Bartendern aufgrund der hohen Qualität und Vielfalt des Sortiments beliebt. Seit mehr als 250 Jahren werden aus den besten Rohstoffen und natürlichen Aromen komplexe und hochwertige Produkte in eigener Herstellung für mehr als 110 Länder produziert. Marie Brizard vereint 250 Jahre Erfahrung in der Herstellung von Spirituosen, hochwertigen Sirupen und Infusionen.

MARIE BRIZARD
Sensationnelle since 1755

479



4711



4712



4713



MARIE BRIZARD SIRUP

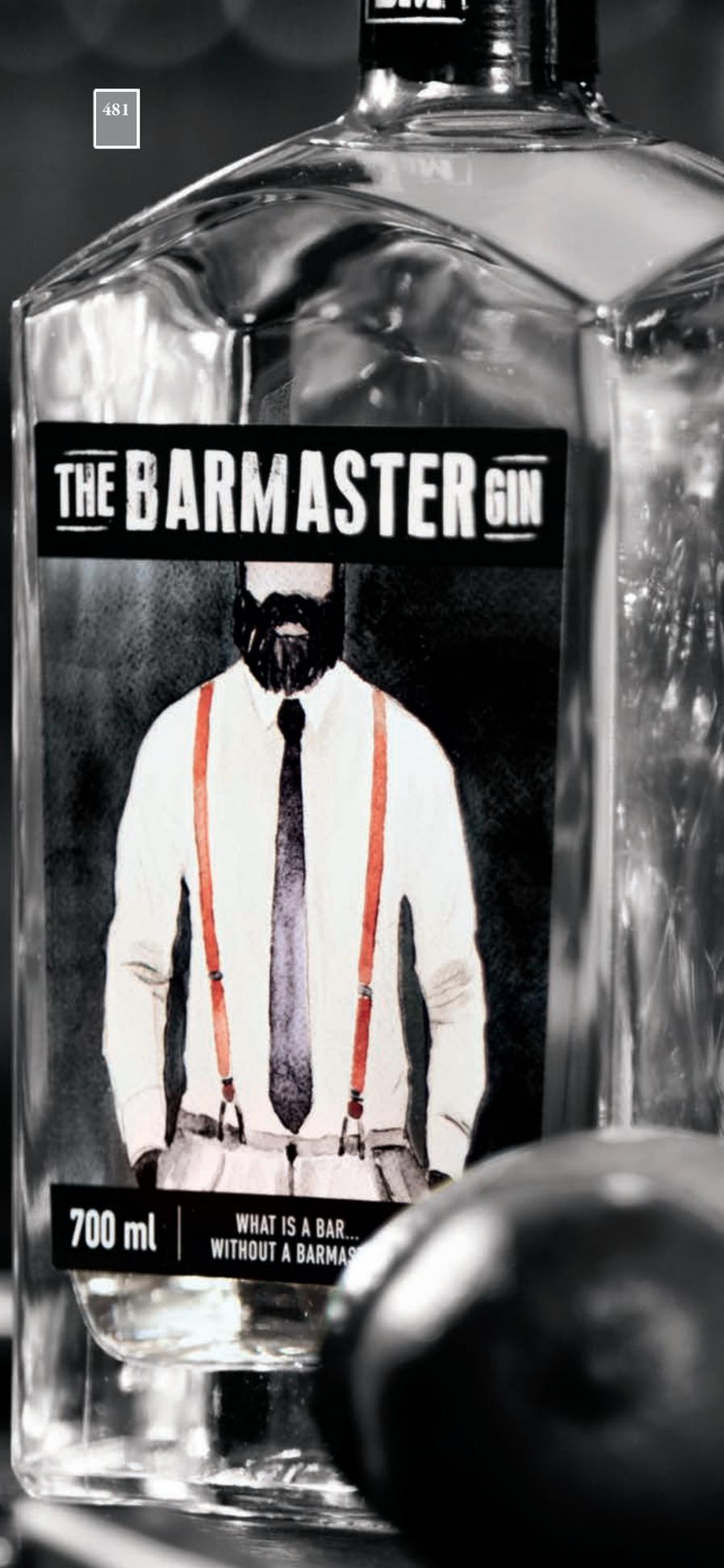
Bild-Nr.	Artikel	Gebinde / Inhalt	Merkmal
471	717120 Marie Brizard Blue Curaçao	6/0,7	↻
472	717121 Marie Brizard Pêche/Pfirsich	6/0,7	↻
473	717122 Marie Brizard Noisette/Haselnuss	6/0,7	↻
474	717123 Marie Brizard Fruit de la Passion/Passionsfrucht	6/0,7	↻
475	717125 Marie Brizard Cassis/schwarze Johannisbeere	6/0,7	↻
476	717127 Marie Brizard Citron Vert/Limette	6/0,7	↻
477	717128 Marie Brizard Framboise/Himbeere	6/0,7	↻
478	717129 Marie Brizard Menthe Verte/Grüne Minze	6/0,7	↻
479	717130 Marie Brizard Fleur de Sureau/Holunderblüte	6/0,7	↻
4710	717501 Marie Brizard Vanille	6/0,7	↻
4711	717502 Marie Brizard Grenadine	6/0,7	↻
4712	717503 Marie Brizard Sucre de Canne/Rohrzucker	6/0,7	↻
4713	717504 Marie Brizard Fraise/Erdbeere	6/0,7	↻
4714	717505 Marie Brizard Noix de Coco/Kokosnuss	6/0,7	↻
4715	717506 Marie Brizard Caramel/Karamel	6/0,7	↻
4716	717508 Marie Brizard Orgeat/Mandel	6/0,7	↻
4717	717511 Marie Brizard Pomme Verte/Grüner Apfel	6/0,7	↻
4718	717512 Marie Brizard Gomme/Rohrzucker mit Orangenblüte	6/0,7	↻
4719	717513 Marie Brizard Pastèque/Wassermelone	6/0,7	↻
4720	717514 Marie Brizard Cannelle/Zimt	6/0,7	↻
4721	717515 Marie Brizard Citron/Zitrone	6/0,7	↻
4722	717516 Marie Brizard Pink Grapefruit	6/0,7	↻
4723	717517 Marie Brizard Mangue/Mango	6/0,7	↻

THE BARMASTER GIN



BONAVENTURA
MASCHIO

Dieser Gin präsentiert sich mit dem charakteristischen Gin-Flavour von Wacholderbeeren und Koriander. Im Finale ist ein leichtes Zitrusaroma zu erkennen. Der Geschmack ist angenehm, dabei intensiv und harmonisch. Vol 42,9%



BONAVENTURA MASCHIO GIN

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
481	221171	The Barmaster Gin	42,9 %	6/0,7	
482	221172	The Barmaster Gin <i>Doppelmagnum</i>	42,9 %	1/3,0	



BONAVENTURA
MASCHIO

491

THE GIN IS BACK

GIN PURO THE ONE

Er ist überraschend weich und zeigt eine beeindruckende Struktur. Angenehm zurückhaltend, spielt er mit Noten von Heilkräutern und frischen Zitrusaromen. Er ist die Interpretation Maschio's des reinsten Gin-Geschmacks. Vol 56,3%



BONAVENTURA MASCHIO GIN

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
491	221170	Gin Puro The One	56,3 %	6/0,7	
492	221175	Gin Puro The One <i>Doppelmagnum</i>	56,3 %	1/3,0	



Bonner Manufaktur



501



502

NAKED GiN

NAKED GIN
SMALL BATCH PREMIUM GIN

Ausgewählte Zutaten, 4-fach destilliert in einer über 100 Jahre alten Alambique. Durch die schwedischen Wälder inspiriert, ist jedes Batch dieses Gins auf die Anzahl der 290 schwedischen Gemeinden begrenzt, die jeder Flasche ihren eigenen Namen geben. – Let's get naked!.

Italienischer Wacholder, Lavendel aus der Provence, Schlehe, Ingwer, sonnentrockneter schwarzer Pfeffer

BONNER MANUKAFTUR GIN

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
501	700023 Naked Gin – Small Batch Premium Gin	42,0 %	6/0,5	
502	700026 Naked Gin – Small Batch Premium Gin <i>Mini</i>	42,0 %	9/0,05	

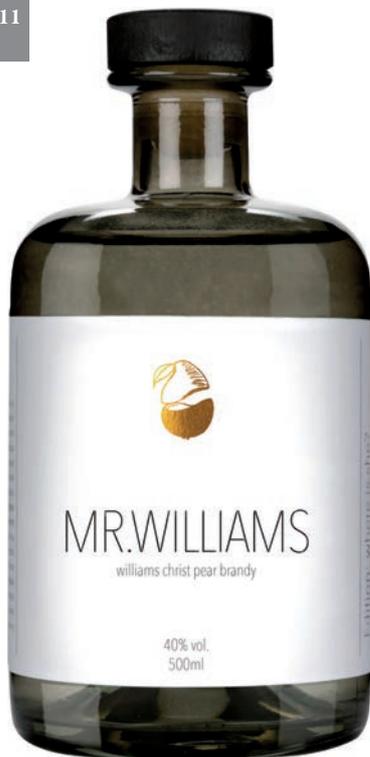


DANIEL WARTACZ
GRÜNDER & INHABER

BONNER MANUFAKTUR

Die Bonner Manufaktur von Daniel Wartacz wurde 2015 aus einem Traum geboren. Der Traum, etwas Eigenes in Handarbeit entstehen zu lassen: eine eigene Spirituose, die mit Leidenschaft und Hingabe nach traditionellen Methoden hergestellt wird. Inspiriert wurde Daniel durch seine schwedische Großmutter – zu besonderen Anlässen gab es für sie nichts Besseres, als einen Gin Tonic. Mit seinem neuen Projekt Mr. Williams und Mrs. Williams zeigt der Bonner, dass er nicht nur Trendspirituosen kann, und erlöst Birnenbrand und Birnenlikör von ihrem zu Unrecht etwas angestaubten Image.

511



MR. WILLIAMS WILLIAMS CHRIST BIRNENBRAND

Mr. Williams löst die ewige Suche nach einem vernünftigen Birnenbrand, der nicht nur eine sanfte Birnennote besitzt, sondern der vor allem für eines steht: Geschmack.

Williams Christ Birnen vom Bodensee

512



MRS. WILLIAMS WILLIAMS CHRIST BIRNENLIKÖR

Mrs. Williams bringt als herrlich fruchtiger Likör das Beste der Williamsbirne ins Glas – gern auch gemixt im Drink. Endlich gibt es etwas Ordentliches für die Birne – Cheers!

Williams Christ Birnen vom Bodensee

BONNER MANUFAKTUR BIRNENBRAND / BIRNENLIKÖR

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
511	700024	Mr. Williams – Williams Christ Birnenbrand	40,0 %	6/0,5	
512	700025	Mrs. Williams – Williams Christ Birnenlikör	36,0 %	6/0,5	



521



DALMATINO
WHITE LIMONCELLO

Ein kleiner Schuss Wodka und jede Menge sonnengereifter Zitronen machen aus Dalmatino diesen hinreißend frischen weißen Limoncello-Drink. Mit leichten 16 Prozent wird er zum sommerlichen Allrounder vom Sonntagsbrunch bis zum romantischen Sundowner.

Weißer Limoncello auf Basis von Wodka und Zitronenfruchtfleisch

522



5 CORNERS GIN

Welches schönste Blau hat fünf Ecken? Okay, zu einfach. 5 Corners ist unverwechselbar: 5-eckige Flasche, klassische Wacholdernote, ein Hauch Exotik und dieses kühle Blau, das sich mit einem magischen Spritzer Zitronensaft oder Tonic in leuchtendes Pink verwandelt.

Wacholderbeeren aus Kroatien, Cherimoyas aus Lateinamerika, Blaue Klitorien aus Asien

523



COBALT
PREMIUM PURE WODKA

Cooler Outfit, purer Geschmack. Cobalt Premium Pure Wodka zeigt klare Kante. Ausgesuchter Weizen, nur einfach gebrannt und durch einen Kobaltionenfilter filtriert wird hier zu einem einmalig sanften Wodkaerlebnis. Kein Schnickschnack, pure Qualität.

NIMCO LIKÖR / GIN / WODKA

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
521	007190 Dalmatino ^(a)	16,0 %	6/0,7	↻
522	007189 5 Corners Gin ^(a)	40,5 %	6/0,7	↻
523	007186 Cobalt Premium Pure Wodka ^(a)	40,0 %	6/0,5	↻
524	007187 Cobalt Premium Pure Wodka Liter ^(a)	40,0 %	6/1,0	↻
525	007188 Cobalt Premium Pure Wodka 6-Liter-Flasche ^(a)	40,0 %	1/6,0	↻



Distilleries et Domaines de Provence

531



532



CITRUM GIN

„LE GIN AU CITRON“ – PREMIUM GIN

Gin ist in aller Munde. Doch kein Gin gleicht dem anderen. Der Citrum Gin der Distilleries et Domaines de Provence bekommt mit frischen Zitronen- und Limettenschalen einen einmalig sommerfrischen Twist. Schmeckt pur, auf Eis, im Gin Fizz oder als cooler Sundowner „Le Provençal“ mit Limettensaft und Basilikum.

Wacholderbeeren, frische Zitronen- und Limettenschalen, Rosa Pfeffer, Kardamom

DRY GIN XII

Die auf den Anhöhen der Haute Provence wachsenden Wacholderbeeren inspirierten die Brennmeister (der Distilleries et Domaines de Provence) zur Kreation des durch typische Garrigue-Noten geprägten XII Dry Gin. Der in Forcalquier aus 12 Kräutern destillierte Dry GIN entfaltet klare Noten von Wacholder mit einem aromatischen Kern, geprägt durch Basilikum, Eukalyptus und Rosmarin.

Wacholder, Koriander, Süßmandel, Thymian, Engelwurz, Paradiskörner, Iris, Kardamom, Basilikum, Rosmarin, Eukalyptus, Minze

DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE GIN

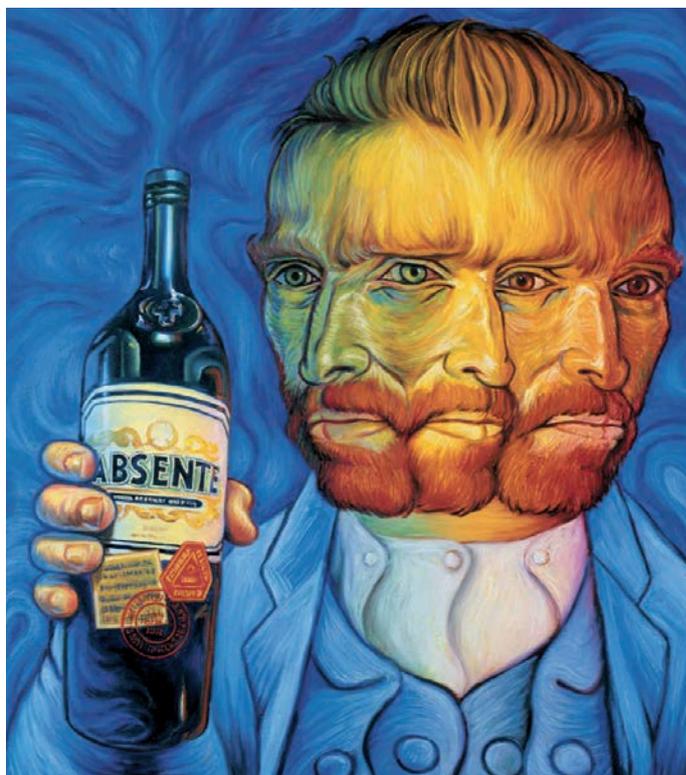
Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
531	005584 Citrum Gin ^(a)	40,0 %	6/0,7	
532	005586 Dry Gin XII	42,0 %	6/0,7	



PASTIS HENRI BARDOUIN

Mit den gängigen Produkten hat dieser Pastis gerade noch den Namen gemeinsam. Ausschließlich natürliche Zutaten und davon eine Menge verleihen Henri Bardouin die feinen, so unverkennbar „anderen“ Kräuter- und Gewürznoten, die man heute eigentlich nur in hausgemachtem Pastis findet.

Eine traditionelle Spezialität der Provence, purer Genuss für Südfrankreichliebhaber und ein Muss für Pétanque-Spieler!



541



542

543



544

545

PASTIS HENRI BARDOUIN

Apéro ohne Pastis? In Frankreich undenkbar! Und vielleicht bald auch bei uns. Denn mit Henri Bardouin dürfen wir einen Pastis genießen, wie er „provenzalischer“ nicht sein könnte. Nur die edle Essenz des Sternanis' (frz. badiane) wird verwendet und mit rund fünfzig Naturkräutern und Gewürzen aus aller Welt abgeschmeckt. Unbedingt probieren!

Sternanis, Pflanzen und Gewürze der Provence, aus Asien, Afrika und Südamerika; traditionelles Mixverhältnis

ABSENTE 55

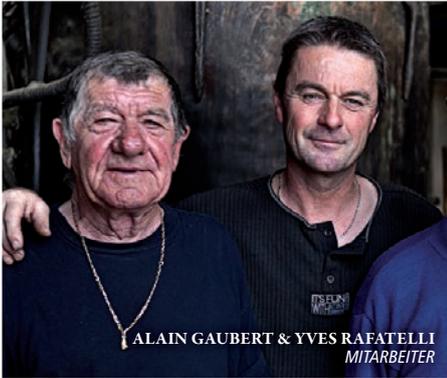
Seit seiner Wiederentdeckung hat Absente, der berühmteste aller Absinth-Liköre, weltweit Kultstatus erlangt. Mit seinem milden, frischen Geschmack nach Anis und Pfefferminz und dem für Liköre zulässigen Höchstwert von bis zu 10 mg/l Thujon, entfaltet Absente seine Geist und Sinne belebende Wirkung ebenso mit Wasser auf Eis wie in verführerischen Cocktails.

Wermut, Sternanis, Zitronenmelisse, Pfefferminz, Thujon

DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE PASTIS / ABSINTH

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde / Inhalt	Merkmal
541	005240 Pastis Henri Bardouin in GP ^(d)	45,0 %	6 / 0,7	
542	005551 Pastis Henri Bardouin in 12er Minidisplay * ^(d)	45,0 %	12 / 0,1	↻
543	005554 Absente 55 in GP	55,0 %	6 / 0,7	
544	005552 Absente 55 in 12er Minidisplay *	55,0 %	12 / 0,1	↻
545	005559 L'Extrême d'Absente in 12er Minidisplay *	70,0 %	12 / 0,1	↻

* 12er Minidisplays sind nur im Gebinde erhältlich!



ALAIN GAUBERT & YVES RAFATELLI
MITARBEITER

DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE

Weitab von Partys und Strandleben der Côte d'Azur haben sich die Distilleries et Domaines de Provence nach Forcalquier, ins Herz der „wahren“ Provence zurückgezogen, um den alt überlieferten Aperitif-Rezepten ihrer Heimat neues Leben einzuhauchen. Mit höchster Sorgfalt und noch mehr Liebe komponieren sie ihre Weine und Spirituosen – aus feinsten natürlichen Zutaten und immer mit diesem Hauch würziger Garrigue, der hier überall in der Luft liegt. „Made in Provence“ für die coolsten Bars der Provence und einmal rund um den Globus.

551



RINQUINQUIN À LA PÊCHE

Ein Auszug aus Pfirsichen und getrockneten Pfirsichblättern verleiht RinQuinQuin seinen intensiven und zugleich fein nuancierten Duft nach weißem und gelbem Pfirsich, frischen Aprikosen und Vanille. Wie flüssiges Gold im Glas und mit kräftiger Mandelnote am Gaumen ist er die schönste Einstimmung auf ein feines Menü ...

Weißwein, Alkohol, Auszug aus Pfirsichen (Früchte und Blätter), Zucker

552



ORANGE COLOMBO

Roséwein kann man trinken ... oder mit einem Auszug aus Orangen, Kräutern, Gewürzen, braunem Zucker und Alkohol zu einem verführerisch glänzenden Aperitifwein mit markanten Aromen von Bitterorange und einem Hauch Chinarinde komponieren – und dann trinken. Als leckeren Cocktail oder pur im Tumbler oder Cognacschwenker.

Roséwein, Alkohol, Auszug von Süßorangen, Chinarinde, Kamille, Rohrzucker

553



NOIX DE LA SAINT JEAN WALNUSSLIKÖRWEIN

Als Aperitif oder Dessertwein, pur, auf Eis, im Cocktail ... Noix de la Saint Jean ist in jeder Kombi köstlich! Die Walnuss-Ernte am Johannistag gab ihm seinen Namen, Wein und dunkle Gewürze unterstreichen das raffinierte Aroma.

Lubéron-Rotwein (Grenache, Syrah, Cinsault), grüne Walnüsse, in Alkohol mazerierte Gewürze (Nelken, Zimt, Muskatnuss), Zucker

DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE APÉRITIF

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
551	005562 RinQuinQuin à la Pêche in GP ^(a)	15,0 %	6/0,75	↻
552	005563 Orange Colombo in GP ^(a)	15,0 %	6/0,75	↻
553	005275 Noix de la Saint Jean Walnusslikörwein in GP ^(a)	15,0 %	6/0,75	↻



FORCALQUIER LES MOURRES



561



VERMOUTH DE FORCALQUIER

Eigentlich kommt er aus Italien, aber erstens ist das nicht so weit und zweitens klingt seine Hauptzutat, das Wermutkraut, lat. Artemisia absinthium, dann auch schon wieder schwer nach Provence. Mehr als 15 Kräuter und Gewürze machen Vermouth de Forcalquier zum perfekten Aperitif oder „meilleur ami“ an der Bar.

Weißwein, in Alkohol mazerierte Kräuter, Gewürze

562



FARIGOULE DE FORCALQUIER THYMIANLIKÖR

Farigoule ist der provenzalische Name für Thymian und verrät damit gleich die Hauptzutat dieses fein gebrannten Kräuterlikörs. Klassisch als Digestiv, zum Sorbet oder als eisgekühltes Granité – ein Hauch von Urlaub für Nase und Gaumen.

Alkohol, Thymian, Zitronenverbene, Engelwurz, Salbei, Zucker, Karamell

DISTILLERIES ET DOMAINES DE PROVENCE APERITIFS PROVENÇAUX / LIKÖR

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmale
561	005572 Vermouth de Forcalquier ^(a)	18,0 %	6/0,75	○ ↻
562	005569 Farigoule de Forcalquier <i>in GP</i> ^(a)	40,0 %	6/0,5	

HIRSCHRUDEL

HirschRudel Kräuterlikör besteht aus 31 Wildkräutern. Der Likör ist eine Hommage an Dirk Verpoorten's Großmutter Elly, die das Rezept erstmals im bayrischen Straubing aufsetzte. Von Hand abgefüllt und in limitierten Kleinmengen ist diese deutsche Spezialität erhältlich. Warm und angenehm in der Nase entdeckt man Spuren von Kaffee, dunkler Schokolade, Anis und Karamell. Am Gaumen entfalten sich wunderbar kräftige, runde Noten von Vanille, Schokolade und Anis, die in einer malzigen Süße enden, die von Gewürzspuren perfekt abgerundet wird. Atemberaubender Abgang mit Aroma nach süßem Karamell-Dessert und gerösteten Nüssen.

HirschRudel



HIRSCHRUDEL KRÄUTERLIKÖR

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde / Inhalt	Merkmal
571	718101	HirschRudel Kräuterlikör	35,0 %	6/0,5	
572	718103	HirschRudel Kräuterlikör <i>Magnum</i>	35,0 %	1/1,5	
573	718102	HirschRudel Kräuterlikör <i>Mini</i>	35,0 %	12/0,05	↻

(a) Enthält Sulfite (b) Enthält Milch (c) Enthält Ei

GABRIEL BOUDIER

Die Firma Gabriel Boudier wurde im Jahr 1874 gegründet und ist seit dem Jahr 1936 im Besitz der Familie Battault. Innovation und fortschrittliche Technik spielen bei der strategischen Ausrichtung seit jeher eine zentrale Rolle. Und nicht zuletzt das Versprechen kompromissloser Qualität. Das Erfolgsgeheimnis ist, den Geschmack der Frucht zu bewahren, die Natürlichkeit herauszustellen und so eine intensive Frische zu produzieren. Den Weg in die Flasche finden nur mit großer Sorgfalt ausgewählte, beste Fruchtqualitäten. Dabei wird rigoros kontrolliert und nur perfekt gereifte Früchte werden selektiert. Besonderen Wert legt Gabriel Boudier hier auf die Zusammenarbeit mit nachhaltiger Landwirtschaft.

GABRIEL BOUDIER
DIJON

581



GUIGNOLET DE DIJON

Die exklusive Kreation von Guignolet de Dijon reicht bis ins Gründungsjahr des Unternehmens zurück. Das Geheimnis des Rezeptes liegt in der harmonischen Mischung von vier verschiedenen Kirschsornten. Gekühlt kann der süße Likör pur, mit Gin oder Wodka serviert werden.

582



CRÈME DE CASSIS DE DIJON

Ein weltbekannter Klassiker und Symbol der Expertise und Tradition von Gabriel Boudier seit mehr als 100 Jahren. Crème de Cassis de Dijon ist eine lokal geschützte Herkunftsbezeichnung, ähnlich der des Champagners oder des Cognacs. Nur ein Cassis aus Dijon, der nach den strengen Regeln der Cassis-Produktion hergestellt wurde, darf dieses besondere Qualitätsmerkmal tragen. Ausschließlich Crème de Cassis de Dijon wird aus dem Extrakt in Alkohol mazerierter, schwarzer Johannisbeeren hergestellt.

583



MUSTARD / SENF LIKÖR

Der Senf Likör aus dem Hause Gabriel Boudier wurde in Zusammenarbeit mit der Gewinnerin des Gabriel Boudier Wizard Awards 2018 kreiert. Er ist eine unverwechselbare Kombination aus schwarzen und braunen Senfsamen aus Dijon, der Heimat von Gabriel Boudier. Das Ergebnis ist ein innovativer, ausgewogener Likör mit natürlichen Senfaromen, perfekt geeignet für außergewöhnliche Cocktailkreationen.

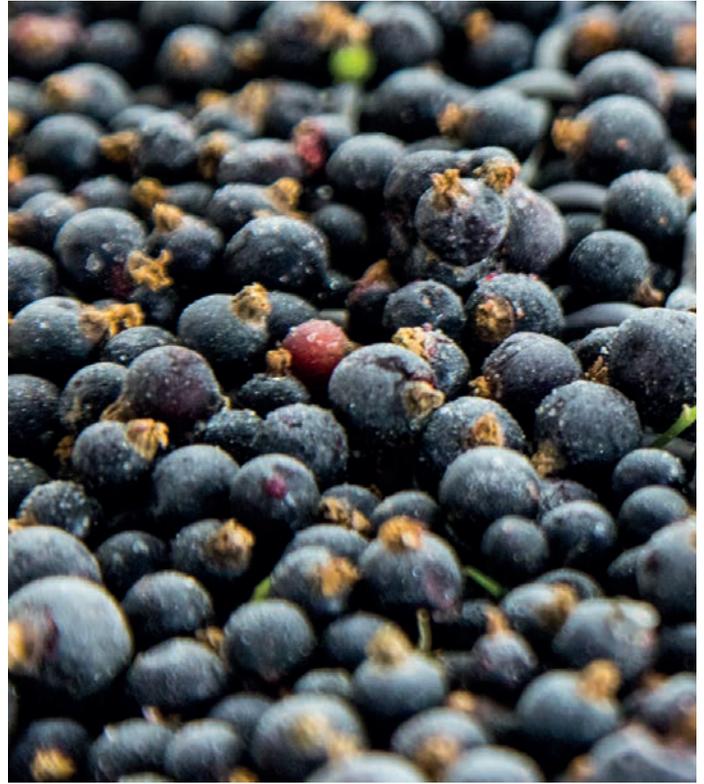
GABRIEL BOUDIER LIKÖR

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde / Inhalt	Merkmal
581	718012	Guignolet de Dijon	18,0 %	6/0,7	↻
582	718000	Crème de Cassis de Dijon	20,0 %	6/0,5	↻
583	718017	Mustard/Senf Likör	20,0 %	6/0,5	↻



CRÈMES DES FRUITS

Das Sortiment der Crèmes des Fruits ist den Liebhabern von Vielfalt und verschiedenen Aromen gewidmet. Sie werden im selben Verfahren wie die traditionelle Crème de Cassis produziert, damit sie den Qualitätsansprüchen der Maison Boudier entsprechen. Die sorgfältige Auswahl der Früchte verspricht hochwertigen Genuss. Brombeere, Pfirsich, Himbeere und Erdbeere sind mit Champagner oder Wein die perfekten Aperitifs und verleihen ihnen farbenfrohen, fruchtigen Geschmack.



591



592



593



594



GABRIEL BOUDIER LIKÖR

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde/ Inhalt	Merkmal
591	718003	Crème de Mûres (Brombeere)	20,0 %	6/0,5	↻
592	718013	Crème de Framboises (Himbeere)	20,0 %	6/0,5	↻
593	718014	Crème de Fraises (Erdbeere)	20,0 %	6/0,5	↻
594	718015	Crème de Pêches (Pfirsich)	18,0 %	6/0,5	↻

(a) Enthält Sulfite (b) Enthält Milch (c) Enthält Ei

“VOV”®

CESCHIA
DISTILLATORI IN FRIULI DAL 1886



601

602



VOV
ZABAIONE LIKÖR

Entstanden aus dem venezianischen Dialektwort für Eier ist VOV heute in Italien das Synonym für Eierlikör. VOV genießt man pur oder als Verfeinerung über Eiscreme oder andere Desserts.

CESCHIA
TRAUBENBRAND

Für den Traubenbrand Acquavita D'Uva Est werden ganze Früchte destilliert. Diese ausgesuchten „Ost-Trauben“ werden im Friaul unter idealen Bedingungen angebaut, sorgfältig ausgewählt und anschließend in der Brennerei von Ceschia zu einem hervorragenden Traubenbrand destilliert.

VOV / CESCHIA LIKÖR / TRAUBENBRAND

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde / Inhalt	Merkmal
601	820021 VOV Zabaione Likör mit Eizusatz ^(c)	17,8 %	6 / 0,7	↻
602	820022 Ceschia 'Uva Est' Traubenbrand	40,0 %	6 / 0,7	

611



BONAVENTURA MASCHIO

613

612



"The Queen" ist die persönliche Hommage der Brennerei Bonaventura Maschio an die Muskateller-Traube. Die Verwendung von ausgewähltem Trester und eine sanfte Verfeinerung in kleinen Eichenfässern machen diesen Grappa zu einem Genuss.

100% Moscato

BONAVENTURA MASCHIO THE QUEEN / LA GRAPPA

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde / Inhalt	Merkmal
611	221160	The Queen Grappa di Moscato	38,0%	6/0,7	
612	221161	The Queen Grappa di Moscato <i>Doppelmagnum in GP</i>	38,0%	1/3,0	
613	221180	The Queen Red Grappa di Moscato <i>Doppelmagnum in GP</i>	38,0%	1/3,0	

(a) Enthält Sulfite (b) Enthält Milch (c) Enthält Ei



621



BOTRAN
RESERVA BLANCA

Ron Añejo Botran Reserva Blanca wird aus Zuckerrohrsaft hergestellt und reift für mindestens 3 Jahre im Solera System in den Bergen Guatemalas in amerikanischen Weißbeichenfassern. In der Nase ist er sanft und ausgewogen und hat eine leichte Holz- und Vanille- note. Auf der Zunge ist er trocken und süß mit Noten von Trockenfrüchten.

623



BOTRAN
SOLERA 12 YEARS

Bis zu 12 Jahre alter Rum hergestellt aus Virgin Cane Honey. Gereift in verschiedenen Fasstypen: neue Whiskyfässer aus amerikanischer Weißbeiche, frisch ausgebrannte Whiskyfässer aus amerikanischer Weißbeiche und Sherryfässer. In der Nase leichte Holznoten, gerösteter Kakao, Vanille und Trockenfrüchte. Auf der Zunge elegante Noten von süßen Früchten und Vanille.

624



BOTRAN
RESERVA 15 YEARS

Bis zu 15 Jahre lang in vier verschiedenen Fasstypen gereift. In der Nase getoastetes Holz mit einer leichten Vanillenote im Hintergrund. Grüner Apfel, getrocknete Heidelbeeren, Zitronenschale, und getrocknete Orange. Würziger Geschmack nach Nelken, Zimt und Muskat mit einem Hauch Toffee und der Süße von Trockenfrüchten, roten Kirschen und Gewürzen.

625



BOTRAN
SOLERA 1893 18 YEARS

Bis zu 18 Jahre alte Rums, gereift in vier verschiedenen Fasstypen: neue Whiskyfässer aus amerikanischer Weißbeiche, frisch ausgebrannte Whiskyfässer aus amerikanischer Weißbeiche, Portwein- und Sherryfässer. In der Nase sanfte Aromen von getrockneter Heidelbeere, Orangenschale und Gewürzen. Auf der Zunge elegante Noten von süßen Früchten und Gewürzen wie Muskat und Pfeffer.

BOTRAN RUM

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
621	719118 Botran Reserva Blanca	40,0 %	6/0,7	
622	002016 Botran Reserva Blanca Liter	40,0 %	6/1,0	
623	719119 Botran Solera 12 years old	40,0 %	6/0,7	
624	719120 Botran Reserva 15 years old	40,0 %	6/0,7	
625	719121 Botran Solera 1893 18 years old	40,0 %	6/0,7	
626	719114 Botran Solera 1893 18 years old Doppelmagnum	40,0 %	1/3,0	

BOTRAN

Die Botran Familie gründete Mitte des 20. Jahrhunderts die Marke Botran. Die fünf Brüder kamen aus Burgos, Spanien, mit der Idee, das ideale Klima Guatemalas für die Rumproduktion zu nutzen. Der Rum wird in der geschichtsträchtigen Industrias Licoreras de Guatemala produziert. Die eigenen Zuckerrohrplantagen befinden sich in Retalhuleu, im Süden von Guatemala. Der Rum aus dem Hause Botran wird aus Virgin Cane Honey hergestellt, ein besonderer Zuckerrohrsirup, der eine hohe Qualität besitzt. Der frische Zuckerrohrsirup wird vor der Destillation langsam erhitzt, damit das Wasser verdunstet und der wertvolle „Virgin Cane Honey“ entsteht. Die Reifung erfolgt im Solera System, das sich aus Whisky-, Sherry- und Portweinfässern zusammensetzt, ein einzigartiges System in der Welt der Rums.



631

LIMITIERTE EDITION



BOTRAN & CO. GRAN RESERVA ESPECIAL RON

Zwischen 5 und 30 Jahre alte Rums, gereift in 5 verschiedenen Fasstypen und zusätzlicher Reifung in Fässern, in denen südamerikanische Weine lagerten. Auf der Zunge feine Aromen von Aprikose, Trauben, Rosinen, Ahornsirup und Holz mit feinen Anklängen von Vanille und Gewürzen. Miniatur B hat eine zusätzliche Mazeration von Gewürzen, wie Zimt, Muskat und Nelke. Miniatur C wurde mit Zitrusfrüchten zusätzlich mazeriert. Das Spiel mit den mazerierten Rums eröffnet neue Perspektiven hinsichtlich Duft, Geschmack und Textur. Ein wahres Aromen-Feuerwerk!

BOTRAN RUM

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
631	719075 Botran & Co. Gran Reserva Especial Ron, 75 th Anniversary in GP [Set bestehend aus 1x 0,5l (40,0%) Gran Reserva Especial Ron, 1x 0,05l (45,0%) zusätzliche Mazeration von Gewürzen, 1x 0,05l (45,0%) zusätzliche Mazeration von Zitrusfrüchten]	40,0 %	4/0,6	
632	002015 Botran Cobre Spiced Rum	45,0 %	6/0,7	
633	719116 Miracielo Artesanal Spiced Rum	38,0 %	6/0,7	

632



BOTRAN COBRE SPICED RUM

Botran Cobre ist ein hochwertiger Blend aus bis zu 20 Jahre alten Premiumrums. Er wird sorgfältig destilliert und wird durch die Zugabe von Nelken, Kardamom, Ingwer und Zimt harmonisch vollendet. Durch die schonende Reifung im Solera-System und finale Reifung in Portweinfässern, fasziniert Botran Cobre mit komplexen Aromen von Gewürzen und Holz und besticht durch einen langen Abgang.

633



MIRACIELO ARTESANAL SPICED RUM

Botran hat das Originalrezept „Miracielo“ neu entdeckt und mit Handarbeit einen unnachahmlichen Rum kreiert. Die Master Blender von Botran mazerieren feinste Vanille, frische Pflaume und süße Rosinen. Diese Mazeration von intensiven Gewürzen und Früchten wird zum reifenden Premiumrum ins Fass hinzugefügt. Dadurch entfalten sich komplexe, harmonische Geschmacksaromen und machen den Miracielo Rum so einzigartig. Hergestellt in Kleinauflagen.



641



643



SOBERANO SOLERA

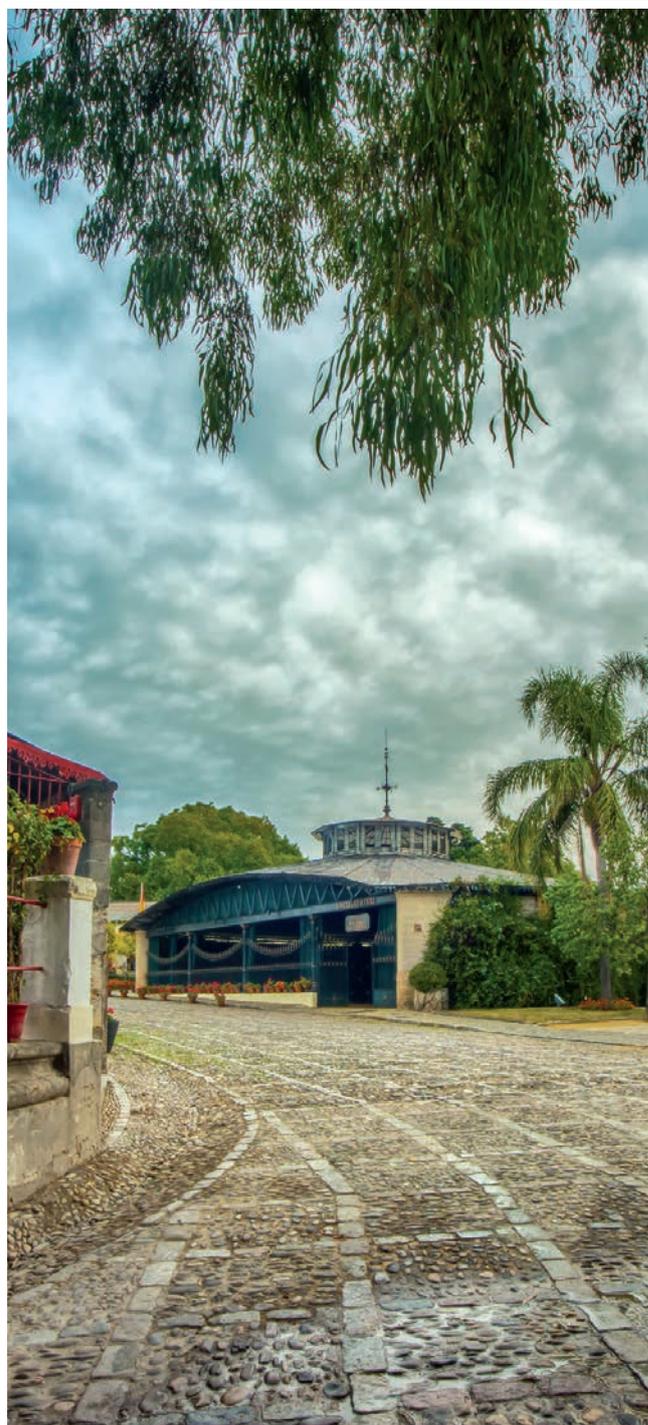
In Spanien ist Soberano Marktführer. Wen wundert's? Die frisch gebrannten Grundweine reifen bei Sherrymeister González Byass in ehemaligen Sherry-Fässern, die dem Brandy feine Aromen von Eichenholz, Vanille, Gewürzen und eben auch Sherry verleihen. Sehr elegant. Der perfekte Brandy für die Bar!

100 % Airén

SOBERANO 12 SOLERA GRAN RESERVA

Zwölf Jahre reift der Soberano Reserva in Fässern, die zuvor kräftigen Sherry Oloroso enthalten hatten und entfaltet dabei seine eleganten Noten von süßer Vanille, Gewürzen, Karamell und getrockneten Früchten. Am Gaumen sehr lang, kraftvoll, warm, geschmeidig – ein Brandy, der sich selbst genug ist.

100 % Airén



GONZÁLEZ BYASS BRANDY

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
641	002793 Soberano Solera ^(a)	36,0 %	6/0,7	
642	712212 Soberano Solera Liter ^(a)	36,0 %	6/1,0	
643	002794 Soberano 12 Solera Gran Reserva ^(a)	38,0 %	6/0,7	

LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA

Lepanto ist ein 100-prozentiger Jerezano. Die Sherry-Traube Palomino Fino liefert den Grundwein, der in Jerez zweifach im Kupferbrennkessel gebrannt und als Brandy in den Bodegas González Byass, im traditionellen Solera-System gereift wird. Ganze zwölf Jahre durchläuft Lepanto die in 15 Reihen übereinandergestapelten Ex-Sherryfässer, viermal länger als für einen Solera Gran Reserva vorgeschrieben. O.V. und P.X. kommen sogar auf 15 Jahre. Viel Zeit, in der Lepanto seine einzigartige aromatische Intensität und Finesse, seine seidige Fülle und Balance entfaltet.



LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA

Benannt nach der Seeschlacht von Lepanto, wie Cognac zweifach im Kupferbrennkessel gebrannt und zuletzt 12 Jahre im traditionellen Solera gereift, gibt sich der Brandy de Jerez entsprechend vielschichtig. Mild und kraftvoll mit warmen Aromen von Vanille, Rosinen, Karamell und gerösteten Haselnüssen.

100% Palomino Fino

LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA O.V.

Dieser Brandy de Jerez besticht durch seine tiefe Bernsteinfarbe mit dunklen kupferfarbenen Reflexen. Sein Bouquet ist sauber und kraftvoll mit nussigen, würzigen Anklängen der langen Fassreife. Ein eleganter Lepanto: trocken, intensiv und vielschichtig mit langem würzigen Nachhall. O.V. steht für Oloroso Viejo (alter Oloroso) und verweist auf das dreijährige Finishing in ehemaligen Oloroso-Jahrgangssherryfässern.

100% Palomino Fino

LEPANTO SOLERA GRAN RESERVA P.X.

P.X. verweist auf das dreijährige Finishing des Brandies in ehemaligen Noé VORS P.X. Fässern. Und noch über das Fassholz verleiht diese hocharomatische Sherry-Traube auch Lepanto ihre typischen Noten von Datteln, Feigen und Rosinen. Am Gaumen samtweich, elegant und traumhaft lang.

100% Palomino Fino

LEPANTO AURUM SOLERA GRAN RESERVA

Lepanto Aurum ist ein wahrhafter Premium Brandy, der sich in dunkler Mahagonifarbe mit intensiven Gold- und Kupfertönen, bedingt durch die lange Fasslagerung (30 Jahre) präsentiert. In der Nase intensiv, wohlduftend und komplex mit einem vollen Aroma von feinem Holz und balsamischen und getoasteten Noten sowie einem Schmelztiegel von getrockneten Früchten und Nüssen. Am Gaumen elegant und weich mit einem klaren und wohltuenden Nachhall.

100% Palomino Fino

GONZÁLEZ BYASS BRANDY DE JEREZ

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
651	002790 Lepanto Solera Gran Reserva in GP ^(a)	36,0 %	6/0,7	🍷
652	002791 Lepanto Solera Gran Reserva O.V. in GP ^(a)	36,0 %	3/0,7	🍷
653	002792 Lepanto Solera Gran Reserva P.X. in GP ^(a)	36,0 %	3/0,7	🍷
654	002037 Lepanto Aurum Solera Gran Reserva limitiert ^(a)	36,0 %	1/0,7	🍷



COGNAC
BOWEN



MAISON FONDÉE EN 1818

COGNAC
CHABASSE

COGNAC CHABASSE

Wer ins Cognac fährt, sollte auf jeden Fall das Städtchen Saint-Jean-d'Angély und sein berühmtes Cognac-Haus Chabasse besuchen. Seit 1818 erzeugt die Familie Chabasse hier ihre edlen Brände. Modernität ist einer der Schlüssel zum Erfolg des Traditionshauses. Deshalb will René-Luc Chabasse, der mit der halbmondförmigen XO-Karaffe das legendäre Chabasse-Markenzeichen schuf, die Leitung nun an seine Tochter weitergeben. In 6. Generation wird dann Magalie Cognac Chabasse und Bowen ihre feine „touche personnelle“ verleihen.



661



COGNAC BOWEN

VS

Die Cognacs für diese Cuvée wurden rund zwei bis drei Jahre in kleinen Fässern aus Limousin-Eiche gereift. Bowen VS verleihen sie seine wunderschöne, warme Mahagonifarbe und die würzig-süßen Aromen von Walnüssen und Vanille. Sanft mit zartem Schmelz.

662



COGNAC BOWEN

VSOP

Im Bouquet verschmelzen die fruchtigen Aromen der Fins-Bois-Weine mit den für Borderies, Grande und Petite Champagne charakteristischen blumigen Noten, unterlegt mit zarten Anklängen von Limousin-Eiche. Am Gaumen sanft, warm und vollmundig mit der ebenso harmonischen wie raffinierten Aromenkomposition.

663



COGNAC BOWEN

XO

Das elegante, zart blumige Bouquet verführt mit feinwürzigen Noten von Veilchen und Iris. Am Gaumen kraftvoll doch zugleich sehr sanft mit schöner Balance der Aromen von Dörrobst, gerösteten Haselnüssen und kandierten Mandarinen, die ein langes, samtweiches Finale begleiten.

COGNAC BOWEN COGNAC

Bild-Nr.	Artikel		Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
661	000930	Cognac Bowen VS, 2–3 Jahre	40,0 %	6/0,7	
662	000940	Cognac Bowen VSOP, 4–5 Jahre in GP	40,0 %	6/0,7	
663	000950	Cognac Bowen XO, 18–20 Jahre in GP	40,0 %	6/0,7	 

671



COGNAC CHABASSE VS SELECTION

Feine Vanille- und Gewürzaromen, umrahmt vom süßlich-floralen Duft der Reife im Limousin-Eichenholzfass. Wunderschön harmonisch, mit frischem, kräftigem und lebendigem Charakter. Diese neue, erfrischende Ausstattung eignet sich auch für die Barszene.

672



COGNAC CHABASSE VS DE LUXE

Glänzendes Gold bis bernsteinfarbener Schimmer. Sein Bouquet verschmelzt verführerische Noten von Vanille, Nüssen und Gewürzen mit den für Cognac charakteristischen feinen Blütenaromen. Am Gaumen ist er weich und harmonisch mit spürbarer Kraft und Lebendigkeit.

673



COGNAC CHABASSE VSOP

Ein reifer, vollmundiger Cognac, der die feinen Holznoten der Limousin-Eiche wunderschön harmonisch mit saftigen Fruchtaromen umhüllt. Der feine Blütenduft und die charakteristische leicht weinige Note der Fins Bois Cognacs verleiht ihm noch mehr Eleganz.

674



COGNAC CHABASSE NAPOLEON

Die lange Reife prägt das Bouquet mit den warmen Vanillenoten der Limousin-Eiche, unterlegt mit fruchtigen Aromen von Steinobst und einer zarten Note von reifen schwarzen Früchten, Holz und süßen Gewürzen. Am Gaumen sehr ausdrucksvoll und harmonisch.

675



COGNAC CHABASSE XO

Nicht nur die Ausstattung dieses edlen Cognacs ist einzigartig. Die Cuvée aus bis zu 20 Jahre gereiften Cognacs der Cru-Lagen von Fins Bois und Petite Champagne verführt mit warmen Aromen von getrockneten Früchten, Nüssen und feinwürzigen Holznoten. Vollmundig doch sanftweich, höchster Genuss für Kenner und Liebhaber erlesener Cognacs.

676



COGNAC CHABASSE XO IMPÉRIAL

Hier das zweifellos kostbarste Produkt aus dem Hause Chabasse. Die ebenso edle wie ungewöhnliche Ausstattung passt perfekt zu ihrem ungewöhnlich edlen Inhalt! Jahrzehntlang gereift verführt der Spitzen-cognac mit feinsten Aromen von Tabak, Nüssen, Rosenblättern, reifen Birnen, Ingwer, Kokos und einer schier unglaublichen Länge am Gaumen.

COGNAC CHABASSE COGNAC

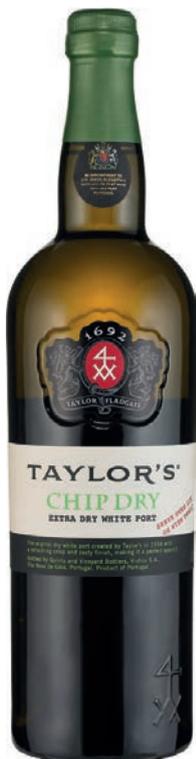
Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
671	000952 Cognac Chabasse VS SELECTION, 2–3 Jahre	40,0 %	6/0,7	
672	000915 Cognac Chabasse VS de Luxe, 2–3 Jahre	40,0 %	6/0,7	
673	000900 Cognac Chabasse VSOP, 4–5 Jahre in GP	40,0 %	6/0,7	
674	000910 Cognac Chabasse Napoleon, 12 Jahre in GP	40,0 %	6/0,7	
675	000920 Cognac Chabasse XO, 18–20 Jahre in GP	40,0 %	6/0,7	
676	000925 Cognac Chabasse XO Impérial in Halbmond GP, limitiert	40,0 %	4/0,7	



TAYLOR'S® PORT



681



CHIP DRY

Dieser Port wird Chip Dry genannt, weil er „so trocken wie ein Stück Holz“ ist. Taylor's Port war das erste Porthaus, das in den 30er Jahren begann, trockenen weißen Portwein zu vinifizieren. Chip Dry ist ein Blend verschiedener Rebsorten, jedoch dominiert die weiße Malvasia Fina. Genießen Sie den Port stets gut gekühlt.

Malvasia, Rabigato, Esgana Cão, Viosinho, Gouveio

682



SELECT RESERVE RUBY

Ausgewählte junge Portweine verleihen Select Reserve Ruby die tief rubinrote Farbe und intensive Frucht am Gaumen. Der Blend ruht zwei Jahre im Fuder, um sich sanft abzurunden und kommt dann, prallvoll Energie, genussreif in die Flasche.

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinto Cão

684



LATE BOTTLED VINTAGE

Im Charakter entspricht der LBV Port dem Vintage Port, hat jedoch den Vorteil, dass er durch seine längere Fassreife bereits trinkreif auf den Markt kommt, während die meisten Vintage Ports erst nach 15–20 Jahren Lagerung ihr Potenzial entwickeln.

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinto Cão

686



10 YEAR OLD TAWNY

Taylor's 10 Year Old Tawny ist ein Blend rund zehn Jahre gereifter Portweine. In Fässern ruhen sie in den kühlen Lodges, bis man sie behutsam vermählt und genussreif auf die Flaschen füllt. Intensiv und kraftvoll mit reifer, süßer Frucht und aromatischer Holzwürze.

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinta Amarela, Tinto Cão



TAYLOR'S PORT PORTWEIN

Bild-Nr.	Artikel	Jahrgang / Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
681	000622 Chip Dry ^(a)	20,0 %	6/0,75	○ ●
682	000620 Select Reserve Ruby ^(a)	20,0 %	6/0,75	■ ●
683	000621 Select Reserve Ruby halbe Flasche ^(a)	20,0 %	24/0,375	■ ●
684	000623 Late Bottled Vintage ^(a)	2016	6/0,75	■ ●
685	000624 Late Bottled Vintage halbe Flasche ^(a)	2016	24/0,375	■ ●
686	000625 10 Year Old Tawny ^(a)	20,0 %	6/0,75	■ ●



CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT RÉSERVE

Dank des hohen Chardonnay-Anteils und der besonders langen Reife ist der Brut Réserve ein besonders ausgewogener Champagner. Am Gaumen ist er frisch und harmonisch mit Noten von Brioche, Pfirsich, weißen Blüten und Vanilleschote.

40 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir, 25 % Pinot Meunier
Reifung: 3 – 4 Jahre

CHAMPAGNE TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ

Der Prestige Rosé sticht durch seine schillernde und intensive Farbe hervor. Am Gaumen entwickelt sich ein elegantes Gleichgewicht zwischen samtigen und vollmundigen Noten. Vier Worte beschreiben den Gaumeneindruck: frisch, lebendig, fruchtig und vollmundig.

35 % Chardonnay, 45 % Pinot Noir, 20 % Pinot Meunier
Reifung: 3 Jahre

CHAMPAGNE TAITTINGER, EIN UMWELTSCHONENDER UND NACHHALTIGER WEINBAU

Das Weingut von Taittinger erstreckt sich heute über 288 ha harmonisch auf 37 verschiedene Cru-Lagen, die zu den besten der Champagne zählen. Als Pionier in dem Bereich hat Taittinger bereits 90 % seiner Rebflächen begrünt, was in der Champagne bei einem Weingut dieser Größe einzigartig ist. Mit dem mittelfristigen Ziel eines 100 % ökologisch geführten Weinguts arbeitet Taittinger bereits seit mehr als 10 Jahren an einem Projekt für einen nachhaltigen Weinbau, das seit 2017 nach dem hohen Umweltstandard „Haute Valeur Environnementale“ und zudem als „Nachhaltiger Weinbau in der Champagne“ zertifiziert ist.

CHAMPAGNE TAITTINGER CHAMPAGNER

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
691	007000 Champagne Taittinger Brut Réserve ^(a)	12,5 %	6/0,75	○
692	007055 <i>in GP</i> ^(a)	12,5 %	6/0,75	○
693	007030 <i>halbe Flasche</i> ^(a)	12,5 %	12/0,375	○
694	007020 <i>Magnum</i> ^(a)	12,5 %	3/1,5	○
695	007032 <i>Magnum in GP</i> ^(a)	12,5 %	3/1,5	○
696	007080 <i>Jeroboam in HK</i> ^(a)	12,5 %	1/3,0	○
697	007090 <i>Methusalem in HK</i> ^(a)	12,5 %	1/6,0	○
698	007095 <i>Salmanazar in HK, limitiert</i> ^(a)	12,5 %	1/9,0	○
699	007096 <i>Balthazar in HK, limitiert</i> ^(a)	12,5 %	1/12,0	○
6910	007097 <i>Nebukadnezar in HK, limitiert</i> ^(a)	12,5 %	1/15,0	○
6911	007065 Champagne Taittinger Brut Prestige Rosé ^(a)	12,5 %	6/0,75	□
6912	007064 <i>in GP</i> ^(a)	12,5 %	6/0,75	□
6913	007068 <i>halbe Flasche</i> ^(a)	12,5 %	12/0,375	□
6914	007165 <i>Magnum</i> ^(a)	12,5 %	3/1,5	□
6915	007069 <i>Jeroboam</i> ^(a)	12,5 %	1/3,0	□

NOCTURNE

CITY LIGHTS



701



CHAMPAGNE TAITTINGER NOCTURNE SEC „CITY LIGHTS EDITION“

Mit Nocturne sind die Nächte lang. Vielleicht liegt es an der leicht erhöhten Dosage? Für alle Nachtschwärmer zeigt sich der Nocturne Blanc mit fluoreszierenden Stadtlichtern!

40% Chardonnay, 35% Pinot Noir,
25% Pinot
Reifung: 4 – 5 Jahre

705



CHAMPAGNE TAITTINGER NOCTURNE SEC ROSÉ „CITY LIGHTS EDITION“

Nocturne Sec Rosé verspricht köstliche Noten von frisch gebackener Brioche und geröstetem Gebäck. Am Gaumen belebend, aromatisch und vollmundig. Seine sinnliche Struktur macht ihn zum eleganten Highlight jeder Nacht.

35% Chardonnay, 45% Pinot Noir,
20% Pinot
Reifung: 4 – 5 Jahre

CHAMPAGNE TAITTINGER CHAMPAGNER

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Gebinde/Inhalt	Merkmal
701	007016 Champagne Taittinger Nocturne Sec „City Lights Edition“ ^(a)	12,5%	6/0,75	○
702	007017 <i>in GP</i> ^(a)	12,5%	6/0,75	○
703	007033 <i>Magnum</i> ^(a)	12,5%	3/1,5	○
704	007034 <i>Jeroboam</i> ^(a)	12,5%	1/3,0	○
705	007018 Champagne Taittinger Nocturne Sec Rosé „City Lights Edition“ ^(a)	12,5%	6/0,75	◻



712



COMTES DE CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS

Der Star im Hause Taittinger wird nur gekeltert, wenn die Qualität der Chardonnay Trauben aus den besten Grand-Crus der Champagne zu 100% überzeugen. Erst nach einer Reife von 8 bis 10 Jahren treten die edlen Tropfen ans Licht, als vollendeter Ausdruck des hauseigenen Stils.

100% Chardonnay
Reifung: 8 – 10 Jahre

714



COMTES DE CHAMPAGNE ROSÉ

Die Pinot Noir Trauben stammen aus den besten Lagen der Montagne de Reims. Chardonnay verleiht der Assemblage Feinheit und Frische. Die Nase zeigt zunächst intensive Aromen von Zitrusfrüchten und Blutorange. Es folgen reifere Duftnoten, die an rote und schwarze kandierte Früchte, Quittenpaste, Johannisbeerlikör und eingelegte Kirschen erinnern.

30% Chardonnay, 70% Pinot Noir
Reifung: 8 – 10 Jahre

CHAMPAGNE TAITTINGER CHAMPAGNER

Bild-Nr.	Artikel	Vol. %	Jahrgang	Gebinde/Inhalt	Merkmal
711	007041 Comtes de Champagne Blanc de Blancs <i>limitiert</i> ^(a)	12,5 %	2011	6/0,75	○ 
712	007047 Comtes de Champagne Blanc de Blancs <i>in GP, limitiert</i> ^(a)	12,5 %	2011	6/0,75	○ 
713	007359 Comtes de Champagne Rosé <i>limitiert</i> ^(a)	12,5 %	2007	6/0,75	□
714	007048 Comtes de Champagne Rosé <i>in GP, limitiert</i> ^(a)	12,5 %	2007	6/0,75	□
715	007359 Comtes de Champagne Rosé <i>limitiert</i> ^(a)	12,5 %	2008*	6/0,75	□
716	007048 Comtes de Champagne Rosé <i>in GP, limitiert</i> ^(a)	12,5 %	2008*	6/0,75	□

* Verfügbar ab Anfang 2022.

(a) Enthält Sulfite (b) Enthält Milch (c) Enthält Ei

ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

Allgemeines: Dieser Katalog und diese AGB gelten ausschließlich für gewerbliche Wiederverkäufer. Mit dem Erscheinen eines neuen Kataloges sind alle vorhergehenden Preislisten und Angebote ungültig. Die nachfolgenden Geschäftsbedingungen gelten für alle Lieferungen, die wir ausführen.

Aufträge und Preise: Unsere Angebote sind frei bleibend. Die Aufträge gelten erst durch schriftliche Auftragsbestätigung oder durch Zustellung der Rechnung als angenommen. Die Preise gelten pro Flasche und richten sich nach der gültigen Preisliste zusätzlich der Transportversicherung und der derzeit gültigen gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Sekt- bzw. Branntweinsteuer ist in den Preisen enthalten. Sie erhalten unsere Ware ab einem Nettowarenwert von EUR 350,00 oder 60 1/1 Flaschen frachtfrei. Die Abgabe erfolgt nur in Originalgebinden. Liefern wir auf Kundenwunsch ausnahmsweise Anbruchgebinde, behalten wir uns vor, je Anbruchgebinde € 1,70 zu berechnen. Bei Wert- bzw. Mengenunterschreitung bis 59 1/1 Flaschen erheben wir ein Rollgeld in Höhe von EUR 15,00. Für Aufträge, die uns bis 10.30 Uhr vorliegen und am Folgetag zugestellt werden sollen, erheben wir eine Expresspauschale von EUR 7,50. Dies gilt auch für Fixtermine. Bei weiteren logistischen Dienstleistungen, wie Eilzustellung, Abpackkosten für Zustellungen frei Verwendungsstelle, behalten wir uns eine entsprechende Weiterbelastung vor. **Entsorgung:** Wir sind Lizenznehmer eines Dualen Systems. In unseren Preislisten sind die Lizenzgebühren bereits enthalten. **Versicherung:** Da alle Sendungen auf eigene Gefahr des Empfängers reisen, wird von uns in Ihrem Interesse die Versicherung unter Berechnung von 0,8% des Nettowarenwertes, soweit nicht anders vereinbart, gedeckt.

Präsentversand: Für den Präsentversand werden komplett ausgefüllte Adressaufkleber benötigt. Die Beigabe von Grußkarten ist möglich. Die Lieferzeit beträgt je nach Auftragsvolumen ca. acht Werktage. Termine werden nach Möglichkeit und rechtzeitigem Auftragseingang berücksichtigt. Kosten für Verpackung und Versand werden gesondert berechnet. **Lieferung:** Wir sind zu angemessenen Teillieferungen berechtigt. Unsere Lieferverpflichtung steht stets unter dem Vorbehalt rechtzeitiger und ordnungsgemäßer Eigenbelieferung. Angegebene Lieferzeiten sind stets unverbindlich, wenn nicht ausdrücklich schriftlich etwas anderes vereinbart wird. Lieferhemmnisse wegen höherer Gewalt oder aufgrund von unvorhergesehenen und nicht von uns zu vertretenden Ereignissen, wie Betriebsstörungen, Streik, Aussperrung, behördliche Anordnungen, nachträglicher Wegfall von Ausfuhr- oder Einfuhrmöglichkeiten und

unser oben erwähnter Eigenbelieferungsvorbehalt, entbinden uns für die Dauer und den Umfang ihrer Einwirkungen wegen Nichtverfügbarkeit der Leistung von der Verpflichtung, etwa vereinbarte Lieferzeiten einzuhalten. In diesem Fall werden wir Sie hierüber unverzüglich informieren und gleichzeitig die voraussichtliche neue Lieferfrist mitteilen. Ist die Leistung auch innerhalb der neuen Lieferfrist nicht verfügbar, sind wir berechtigt, ganz oder teilweise vom Vertrag zurückzutreten, ohne dass Ihnen deshalb Schadensersatzansprüche zustehen. Sollten Sie bereits eine Gegenleistung erbracht haben, werden wir diese unverzüglich erstatten. Wird eine vereinbarte Lieferzeit überschritten, ohne dass ein Lieferhemmnis der oben erwähnten Art vorliegt, sind Sie zum Rücktritt vom Vertrag berechtigt, wenn Sie uns schriftlich eine angemessene Nachfrist von mindestens 2 Wochen eingeräumt haben und wir diese schuldhaft nicht eingehalten haben. **Zahlung:** Zahlungen sind mit befreiender Wirkung ausschließlich an uns zu leisten. Bitte beachten Sie diesbezüglich unsere Bankverbindung! Skonto ist in den Preisen bereits berücksichtigt. Zahlungsziel ist 16 Tage ab Rechnungsdatum ohne Abzug netto. Eine Aufrechnung oder Zurückbehaltung gegenüber unseren Rechnungsforderungen ist nur bei unstreitigen oder rechtskräftig festgestellten Gegenforderungen zulässig. **Eigentumsvorbehalt:** Die gelieferte Ware bleibt bis zur vollständigen Bezahlung unser Eigentum. Unser Eigentumsvorbehalt bleibt bis zur vollständigen Bezahlung sämtlicher Forderungen aus unserer Geschäftsbeziehung mit Ihnen bestehen. Bei laufender Rechnung gilt der Eigentumsvorbehalt als Sicherung der Saldoforderung. Sie sind berechtigt, das Vorbehaltseigentum im gewöhnlichen Geschäftsgang zu verkaufen. Bei Vertragspflichtverletzungen Ihrerseits, auch in Form von Zahlungsverzug, sind wir berechtigt, diese Ermächtigung zu widerrufen, die gesetzlichen Rechte nach §§ 323, 324 BGB geltend zu machen und die Herausgabe des Vorbehaltseigentums zu verlangen. Alle Forderungen, die Sie aus der Weiterveräußerung der Vorbehaltsware erwerben, werden bereits jetzt in voller Höhe an uns abgetreten, und zwar bis zur Begleichung sämtlicher Forderungen gegen Sie aus unserer gesamten Geschäftsverbindung. Sie sind zur Einziehung der an uns abgetretenen Forderungen bis zum Widerruf berechtigt, aber verpflichtet, die eingezogenen Beträge unverzüglich an uns abzuführen. Sie sind verpflichtet, Zugriffe Dritter, z.B. durch Pfändung oder Beschlagnahme, auf das Vorbehaltseigentum oder auf die abgetretenen Forderungen abzuwehren und uns die für die Durchsetzung unserer Rechte gegenüber den Dritten erforderlichen Unterlagen unverzüglich zu übergeben.

Sie sind ferner verpflichtet, die Vorbehaltsware ausreichend zu versichern und uns auf Verlangen die Versicherung nachzuweisen. Wir verpflichten uns, die obigen Sicherheiten nach eigener Wahl insoweit freizugeben, als ihr realisierbarer Wert die zu sichernden Forderungen um mehr als 10% übersteigt. Bei Rücknahme von Vorbehaltsware wegen Zahlungsverzugs sind Sie verpflichtet, alle entstehenden Kosten sowie Minderwerte auszugleichen. **Mängel:** Mängel sind unverzüglich nach Empfang der Ware bekannt zu geben. Abweichungen in Art, Menge, Gewicht, insbesondere bei Bruch, sind vom jeweiligen Frachtführer zu bescheinigen. Wenn ein Jahrgang ausverkauft ist, liefern wir automatisch den Nachfolgejahrgang. **Haftung:** Wir haften nicht für leichtes Verschulden einfacher Erfüllungsgehilfen, es sei denn, diese haben wesentliche Vertragspflichten verletzt. Im Übrigen ist unsere Haftung auf den Schaden begrenzt, der typischerweise bei einer Pflichtverletzung der fraglichen Art entsteht. Diese Haftungsbeschränkungen gelten nicht im Falle des § 309 Nr. 7a BGB. **Erfüllungsort, Gerichtsstand:** Erfüllungsort und Gerichtsstand ist Bonn. **Allgemeine Geschäftsbedingungen des Käufers:** Diese gelten nur insoweit, als sie mit unseren übereinstimmen. Dies gilt auch dann, wenn wir den Bedingungen des Käufers nicht ausdrücklich widersprechen. Vereinbarungen, die von unseren Bedingungen abweichen oder diese ergänzen, bedürfen grundsätzlich der schriftlichen Form. **Schlussbestimmungen:** Es gilt das Recht der Bundesrepublik Deutschland. Die Unwirksamkeit einzelner Bestimmungen dieser AGB berührt nicht die Wirksamkeit der übrigen Regelungen. Unwirksame Bestimmungen gelten als durch solche wirksame Regelungen ersetzt, die geeignet sind, den wirtschaftlichen Zweck der weggefallenen Regelung so weit wie möglich zu verwirklichen. Wir haben Daten über den Käufer nach dem Datenschutzgesetz gespeichert.

Bankverbindung:

Wein Wolf GmbH, Hypo Vereinsbank AG/Member of UniCredit, Hamburg, IBAN: DE13 2003 0000 0001 7153 33, SWIFT (BIC): HYVEDEMM300

Juli 2021

LEGENDE

○ Weißwein | □ Roséwein | ■ Rotwein | HK: Holzkiste | GP: Geschenckpackung | Gebinde: Flaschenanzahl im Karton | Inhalt: Flaschengröße
AOC, AOP, DO, DOCa, DOC, IGP: Angaben zur Ursprungsbezeichnung | VDP: Verband Deutscher Prädikats- und Qualitätsweingüter
WA: Wine Advocate | WS: Wine Spectator | BT: Barrel Tasting (Fassprobe) | 🍷 Barrique oder anderer Holzausbau | 🔩 Schraubverschluss
🌱 Wein aus ökologisch angebauten Trauben/Biowein (DE-ÖKO-005)

Jahrgangangaben sind unverbindlich. Der neue Jahrgang wird erst verkauft, wenn die vorhergehenden Jahrgänge ausverkauft sind. Druckfehler und Irrtümer vorbehalten. Die Preise verstehen sich –wenn nicht anders angegeben– pro Flasche in €, zzgl. der Mehrwertsteuer.

AUF EINEN BLICK



MUSTER

Auf Musterflaschen erhalten Sie einen Rabatt von 17% auf unseren 60er Nettopreis (max. 6 Fl. sortiert). Dieses Angebot gilt nur unter Vorbehalt. Bei Bordeaux-Weinen, Champagner und Spirituosen aus dem Netto/Netto-Angebot und anderen Raritäten können wir diesen Rabatt nicht gewähren.



LIEFERUNG

Sie erhalten die Ware ab einem Auftragswert von € 350,- netto oder ab 60 1/1 Flaschen innerhalb Deutschland frachtfrei (sonst gelten die Frachtkosten laut der Allgemeinen Geschäftsbedingungen).



ZAHLUNG

Die Zahlung erbitten wir innerhalb von 16 Tagen nach Rechnungsdatum.

Bei erteiltem SEPA-Lastschriftauftrag von einem deutschen Konto gewähren wir 1% Bankeinzugsvergütung bei Zahlung innerhalb von 10 Tagen nach Rechnungsdatum.



BANK- VERBINDUNG

Wein Wolf GmbH

Hypo Vereinsbank AG/
Member of UniCredit, Hamburg,
IBAN: DE13 2003 0000 0001 7153 33,
SWIFT (BIC): HYVEDEMM300
BLZ20030000, Konto-Nr. 1715333



ENTSORGUNG

Wir sind Lizenznehmer eines dualen Systems. In unseren Preislisten sind die Lizenzgebühren bereits enthalten.



EXPERTISEN / LMIV

Unsere Produktexpertisen – inkl. aller obligatorischen Angaben – sowie Produktabbildungen finden Sie online unter: www.weinwolf.de.

Broschüren, je nach Weingut, erhalten Sie auf Anfrage ebenfalls gratis unter: info@weinwolf.de.



ONLINE

Besuchen Sie uns im Internet unter www.weinwolf.de und stöbern Sie in der Welt der großen Spirituosen, Weine und mehr.

Die Flaschenabbildungen zeigen nicht immer den aktuellen Jahrgang der Produkte. Bitte entnehmen Sie den lieferbaren Jahrgang der Textzeile. Mit dem Erscheinen des neuen Katalogs sind alle früheren Kataloge ungültig. Das Angebot ist freibleibend. Unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen entnehmen Sie bitte der voranstehenden Seite.

ANSPRECHPARTNER

WEIN WOLF GMBH

Königswinterer Str. 552
53227 Bonn
Telefon (0228) 44 96 - 0
Telefax (0228) 44 96 - 596
info@weinwolf.de

AUFTRAGSABWICKLUNG / KUNDENSERVICE

Telefon (0228) 44 96 - 666 (Auftragsannahme)
Telefax (0228) 44 96 - 596
orders@weinwolf.de

FIRMENGRUPPE / BUSINESS UNITS

WEIN WOLF INTERNATIONAL

info@weinwolf.de

DEUTSCHWEIN UND ÖSTERREICH

info@deutschweinclassics.de

VOLUME SPIRITS

info@volume-spirits.de

SELECTION

selection@weinwolf.de

WEINLAND ARIANE ABAYAN GMBH

Erikastraße 67
20251 Hamburg
Telefon (040) 48 00 35 - 0
Telefax (040) 48 00 35 - 35
weinland@abayan.de

GRAND CRU SELECT DISTRIBUTIONSGESELLSCHAFT MBH

Königswinterer Str. 552
53227 Bonn
Telefon (0228) 44 96 - 0
Telefax (0228) 44 96 - 596
info@grand-cru-select.de



S P I R I T S E X P E R I E N C E