

LIQUID

#2

MEDITERRANEAN DREAM

EMPFEHLUNGEN RUND UMS MITTELMEER

DRINK PINK

ROSÉWEINE – KÜHLER GENUSS FÜR HEISSE TAGE

BASEL TATTOO

EXKLUSIVE ANGEBOTE MIT DEM HOTEL LES TROIS ROIS

COCKTAILS

INSPIRATIONEN UNSERER BARKEEPER

BBQ FOR MEN

MAGNUMS – FESTEN MIT FREUNDEN



Paul Ullrich AG



LIQUID #2: 16 Seiten Sommerfreude für Sie!

Liebe Grillmeister, Badenixen und Trautmäntzer

Abhängen, abschillen, sich entspannen – ob in der Hängematte, am See, in der Badi oder zu Hause auf der Terrasse: Wir haben die passenden Sommerweine, ob rosé, rot oder weiss.

Mein persönlicher Favorit ist der Bandol rosé auf Seite 6 von François Bannier (Titelseite) und Gregory Hecht.

Oder überraschen Sie Ihre Gäste mit einem selbst gemixten Cocktail – unsere Barkeeper verraten einige unkomplizierte Sommerdrink-Rezepte.

Es freut uns, Sie mit Vorzugsangeboten in Zusammenarbeit mit dem Hotel Les Trois Rois (bestes Fünf-Sterne-Stadthotel der Schweiz) und dem Basel Tattoo an die beliebte Musik-Show einladen zu können.

Ullrich

Ihr Urs Ullrich & Team

PS: Alle im LIQUID vorgestellten Artikel können Sie über liquid.ch und in unseren Fachgeschäften beziehen.



Für eine persönliche Beratung besuchen Sie bitte eines unserer Fachgeschäfte:

Paul Ullrich AG

Talacker 30 in Zürich
Schneidergasse 27 in Basel
Laufenstrasse 16 in Basel
Untere Rebgrasse 18 in Basel



Auf einen Klick bestellen

Alle Infos zu den Produkten

Jetzt einloggen und einfach bestellen:
liquid.ch



日本

Japan



Japan & Dine

Samstag, 10.6., 19–22 Uhr, Basel
Gönnen Sie sich eine Auszeit aus dem hektischen Alltag und tauchen Sie in eine andere Welt ein. Das Restaurant Minamoto in Kleinbasel kreiert feine klassische Gerichte aus den verschiedenen Regionen Japans – dazu servieren wir Ihnen die passenden Getränke.
Details unter ullrich.ch/events

Ki No Bi, Kyoto Dry Gin
The Kyoto Distillery

Der Name Ki No Bi bedeutet Schönheit der Jahreszeiten. Der Gin wird nicht wie die meisten anderen Gins auf Weizenbasis, sondern aus Reisdestillat hergestellt. Dieses weist ein süßeres und cremigeres Profil auf. Yuzu, eine japanische Zitrusfrucht, Sansho-Pfeffer und Grüntee sind nur einige der sehr edlen japanischen Zutaten. Die kleine Gin-Manufaktur produziert in Kyoto.
70cl | 45,7% | 69.–



Seit meiner Reise nach Japan vor zwei Jahren erfreuen sich unsere Produkte von dort einer immer grösseren Beliebtheit. Von gewissen Nikka-Abfüllungen bekommen wir leider nur wenige Flaschen. Wir freuen uns sehr, dass wir mit Ki No Bi Gin, Chichibu und Mars Whisky drei spannende Partnerschaften eingehen durften.

Aromatic Tonic Water
Fever-Tree

Der neueste Wurf des Premium-Tonic-Herstellers: Tim Warillow, einer der beiden Gründer von Fever-Tree, hat beste Angostura-Rinde in Südamerika entdeckt. Wie dem Chinin aus dem Kongo sagt man dieser Rinde fiebersenkende Eigenschaften nach. Mit Kardamom aus Guatemala, Jamaikapfeffer und Ingwer von Cochín ist ein einzigartiges erfrischendes und aromatisches, pinkfarbendes Tonic entstanden.
20cl | 1.80
24x20cl | 40.80 (1.70)

MADE IN JAPAN



Blended Whisky From the Barrel
Nikka

Eine Mischung aus Malt Whiskys aus den Brennereien Miyagikyo und Yoichi mit Grain Whisky. Vor der Abfüllung harmonisiert der Whisky bis zu sechs Monate bei 51,4% Alkohol in Eichenfässern. Ein intensiver und kraftvoller Whisky mit komplexer fruchtiger Aromatik.
50cl | 51,4% | 49.–



Coffey Grain Whisky
Nikka

Grain Whisky ist die Basis der meisten Blended Whiskies. Für diese Abfüllung werden traditionelle Coffey Stills in Miyagikyo benutzt, die Nikka 1963 eigens aus Schottland importierte, um Charakter und Aroma zu bewahren. Bei den Barkeepern beliebt, um einen hochwertigen Highball zu servieren (Coffey Grain und Sodawasser).
70cl | 45% | 69.–



Single Malt Komagatake American
White Oak 30 Jahre 1986
Mars

Limitierte Abfüllung aus vier Fässern der Brennerei Mars Shinshu, alle 1986 destilliert und im September 2016 abgefüllt. Eine Reifung von 30 Jahren in amerikanischer Weisseiche ist eine Seltenheit – ein solch alter japanischer Whisky ist sonst kaum mehr zu finden.
70cl | 61% | 1890.–



Single Malt Whisky Bourbon Wood Cask
Strength 50 Jahre 1965
Karuzawa

Karuzawa ist ein Ort in den Bergen der Präfektur Nagano. Die gleichnamige Brennerei musste 2001 die Produktion aus wirtschaftlichen Gründen einstellen. Die verbleibenden 365 Fässer wurden von der britischen Firma No. 1 Drinks aufgekauft.
70cl | 62,6% | 15390.–



Single Malt Whisky Peated 2016
Chichibu

Die kleine Brennerei wurde 2008 von Ichiro Akuto gegründet und produziert hochwertigsten Whisky. Die Mengen sind stark beschränkt. Vom The Peated kommen total 1400 Flaschen nach Europa. Der Whisky beeindruckt durch eine süß-rauchige Aromatik und eine hohe Komplexität.
70cl | 54,5% | 168.–

Robert Parker
87/100



Robert Parker
87/100



Robert Parker
91/100



Languedoc ac Blanc 2015
Hecht & Bannier
Die weisse Assemblage aus Piquepoul Blanc, Roussanne und Grenache Blanc ist perfekt für den Aperitif mit Freunden. Mit seinen Zitrusnoten und floralen Aromen passt er gut zu Tapas sowie auch zu mediterranem Fisch.
75 cl | **9.90*** statt 11.50

Minervois ac 2014
Hecht & Bannier
Ein opulenter Wein aus würzigem Syrah und fruchtigem Grenache mit Ausbau in verschiedenen Holzfässern. Der 2014er-Jahrgang hat in dieser Gegend frische und fruchtige Weine mit guter Säure hervorgebracht.
75 cl | **14.80*** statt 17.50

Saint-Chinian ac 2011
Hecht & Bannier
Von drei verschiedenen Böden (Schiefer, Sandstein und Kalk) wählen Gregory Hecht und François Bannier die besten Trauben und schaffen so einen Wein mit grosser Komplexität. Der fruchtige Wein ist eine Assemblage von Syrah, Grenache und Mourvèdre.
75 cl | **16.50*** statt 19.50

Paul Ullrich AG



Mediterrane Weine
Mittwoch, 23.8., 17–21 Uhr, Basel
Freitag, 25.8., 17–21 Uhr, Zürich
Sommerferien vorbei? Schwelgen Sie bei unserer Weindegustation in Ferien-erinnerungen. Entdecken Sie Weine aus Griechenland, Ibiza, Mallorca, Italien, Spanien und Frankreich. Dazu servieren wir mediterrane Köstlichkeiten.
Details unter ullrich.ch/events

Robert Parker
94/100



Ojo de Ibiza Vino Tinto 2016
Dieter Meier
Zusammen mit Alain Bramaz hat Dieter Meier auf Ibiza ein neues Projekt lanciert. Die Marselan-Trauben stammen aus biologischem Anbau. 12-monatiger Ausbau in Barriques. Tiefes Violett-Rot sowie ein herrlicher Duft nach Holunder. Kernig und mit noch jugendlicher Stoffigkeit am Gaumen. Unbedingt dekantieren.
75 cl | **69.–*** statt 75.– (Menge limitiert)

Santorini PDO Assyrtiko 2015
Domaine Sigalas
Traditionell werden die Assyrtiko-Rebzwiege zu einem korbähnlichen Kranz geflochten, welcher die Trauben vor Wind und Sonne schützt. Ein mineralischer Weisswein mit griffiger Säure und Struktur.
75 cl | **19.80*** statt 24.–

Mavrotragano Mandilaria PGIC 2014
Domaine Sigalas
Domaine Sigalas verhalf der fast vergessenen Rebsorte Mavrotragano zu einer Renaissance. Ein gehaltvoller Rotwein mit roten Beerenaromen. Passt gut zu Steak oder mildem Käse.
75 cl | **16.10*** statt 19.–

Mallorca VT Quibia 2016
An Negra
Ein frischer Weisswein aus den drei lokalen Traubensorten Callet, Premsal und Muscat. Die Trauben werden von Hand in zehn Kilogramm fassende Boxen gelesen und sofort gekühlt, bevor sie gepresst werden. Ohne Holzausbau auf der Hefe gereift. Goldene Farbe, blumige Noten sowie ein leichtes Kräuteraroma.
75 cl | **18.90*** statt 21.90

Mallorca DO Veran 2011
Bodegas Biniagual
Die Familie Graf rettete das Dörfchen Biniagual 1968 vor dem Verwaisen. Mit der Weinproduktion begann sie erst 1999. Der Veran wird aus 50% Manto Negro, 30% Cabernet und 20% Syrah, die für 13 Monate in französischen und amerikanischen Barriques ausgebaut werden, hergestellt. Rote Frucht gepaart mit Eukalyptus- und Holznoten.
75 cl | **25.50*** statt 28.50

MEDITERRANEAN DREAM

Meeresrauschen, warme Sommersonnenstrahlen auf der Haut und ein feiner Duft von Pinienwald in der Luft. Wir begleiten den Sommer mit einer wunderbaren Auswahl von Weinen rund ums Mittelmeer.



Gambero Rosso 2017
Tre Bicchieri



Costers del Segre DO Gotim Blanc 2015
Castell del Remi
Thomas Cusiné hat das historische Weingut 1982 übernommen und produziert auf 80 Hektaren Wein. Der Gotim Blanc ist einer unserer meistverkauften Weissweine. Seit Jahren überzeugt er durch fruchtige Zitrusnoten und frische Spritzigkeit.
75 cl | **9.50*** statt 11.–

Costers del Segre DO Gotim Bru 2014
Castell del Remi
Das Schloss ist seit Jahren unbewohnt, zu viel würde eine Renovation kosten so Thomas Cusiné. Der Gotim Bru ist ebenfalls ein Blend. Grenache, Cabernet, Tempranillo und Syrah werden während zehn Monaten in französischer und amerikanischer Eiche ausgebaut.
75 cl | **12.50*** statt 14.90

Nero d'Avola IGT Saia 2013
Feudo Macari
Der Nero d'Avola wird mit der alten Reberziehungsmethode Alberello gezogen. Diese Form bietet den besten Schutz vor Sonne und Wind. Resultat sind eine betörende Beerenaromatik und im Gaumen ein wahrer Schmeichler. Zu Recht mit den begehrten drei Gläsern von Gambero Rosso ausgezeichnet.
75 cl | **19.–*** statt 22.80

Crognolo IGT 2014
Tenuta Sette Ponti
Diese Assemblage aus Sangiovese und Merlot wurde für 16 Monate in grossen französischen Holzfässern und Barriques gelagert. Mit dunklen Kirscharomen und Kräuternoten passt sie perfekt zu würzigem Fleisch.
75 cl | **21.50*** statt 25.80

Hierbas Ibicenas Kräuterlikör
Mari Mayans
Dieser süssliche ibizenkische Kräuterlikör, wird aus 18 einheimischen Pflanzen und Kräutern wie Thymian, Rosmarin, Fenchel und Salbei sowie aus Zitronen- und Orangenschalen hergestellt. Auf den Balearen hat der Likör Kultstatus. Hierbas geniesst man eiskalt im gefrorenen Shot-Glas oder auf Eis in einem Tumbler-Glas.
100 cl | 26% | **36.–**

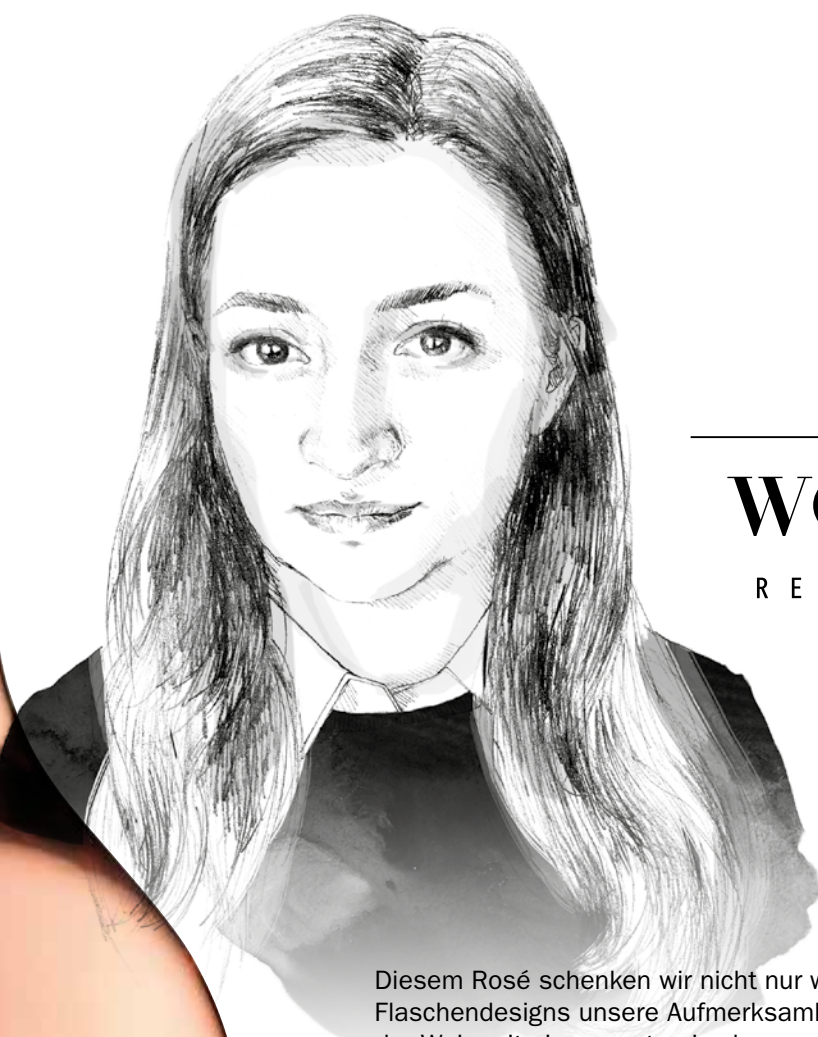
Ajaccio ac rouge 2013
Comte Peraldi
Ein Wein von Korsika mit fast 500 Jahren Familiengeschichte. Der elegante Rote mit 18 Monaten Barriquelagerung passt sowohl zu Fleisch als auch zu Fisch. Das sonnige Wetter und die Granitböden in Korsika sind für die Rebsorte Sciaccarellu wie gemacht.
75 cl | **16.50*** statt 19.80

Ajaccio ac Cuvée du Cardinal rouge 2012
Comte Peraldi
Der Spitzenwein dieses Weingutes kommt aus der Geburtsstadt Napoleons. Mit viel Innovation hat Comte Peraldi bei den korsischen Weinen eine Vorreiterrolle eingenommen. Mit gut eingebundenen Tanninen, gekochten Fruchtaromen und Gewürznoten passt dieser Wein auch hervorragend zu Lammgigot in Kräuterkruste.
75 cl | **28.50*** statt 34.–

Cannonau di Sardegna DOC Senes Reserva 2013
Argiolas
Neuster Wurf der Familie Argiolas. 2012 erhält auf Anhieb die begehrten drei Gläser von Gambero Rosso. Die Etikette zeigt eine Gensequenz. Der Wein wurde zu Ehren der vielen Hunderthährigen auf der Insel gekeltert. Wunderbarer Duft nach roten Beeren und mediterranen Kräutern.
75 cl | **23.80*** statt 28.–

Vermentino di Sardegna DOC Costamolino 2015/16
Argiolas
Das Familienweingut liegt ca. 20 Kilometer nördlich von Cagliari im südlichen Teil Sardinien. Die Rebsorte Vermentino erzeugt intensiv fruchtige und duftige Weissweine. Im Gaumen mit einer breiten vollmundigen Struktur.
75 cl | **11.80*** statt 13.90

Vin de Pays d'Oc ac Vieilles Vignes 2013
Domaine de la Jasse
Die 110 Jahre alte Platane, die im Hof im Sommer Mensch und Tier vor der sengenden Sonne Schatten spendet, ist zum Markenzeichen der Domaine geworden. Hier wird aus 90% Cabernet Sauvignon und 10% Merlot kräftiger leckerer Rotwein produziert.
75 cl | **13.10*** statt 15.50



WÖSCHLI
RESTAURANT

Diesem Rosé schenken wir nicht nur wegen des unkonventionellen Flaschendesigns unsere Aufmerksamkeit. Im Glas bezaubert der Wein mit einem zarten Lachsrosa. Das Bukett ist intensiv, es begegnen einem frisch gepflückte Walderdbeeren, aber auch Rosenblüten und Kernobst. Am Gaumen präsentiert sich dieser trockene Wein überraschend mineralisch und zeigt neben den fruchtigen Noten auch Nuancen von provenzalischen Kräutern, was ihn zu einem tollen Essensbegleiter macht. Eine erfrischende und doch dezente Säure rundet das Ganze im Mund ab. Der Abgang ist rund, langanhaltend und sehr lebendig.

Wir empfehlen diesen Wein zur Lachsforelle in Kräuterkruste oder zu den hausgemachten Ravioli mit Ziegenkäsefüllung an leichter Honigsauce.

S. Haab

Sarah Lee Haab
Geschäftsführerin, Wöschli Restaurant

DRINK PINK



Champagne Grand Cru rosé brut Mailly Grand Cru
Was gibt es besseres, als den Feierabend mit einem Glas Champagner einzuläuten? Mit seiner lieblichen Farbe und den zarten Fruchtaromen passt dieser hier perfekt zu Sushi und grillierten Langustinen.
37,5 cl | **25.-*** statt 29,50
75 cl | **45,50*** statt 53,50

* Angebot gültig bis 31.7.2017



Bolgheri DOC Cassiopea 2016 Poggio al Tesoro
Kassiopea war das Sternbild, das Walter und Marilisa Allegrini während der Erntezeit am Himmel sahen. Dieser Rosé aus 70% Merlot und 30% Cabernet Franc hat eine wunderbare Himbeernote. Er passt hervorragend zu Bruschetta, Aufschnitt, Tempura und mediterranen Rezepten.
75 cl | **14,20*** statt 16,50



Bandol AOC Rosé 2015 Hecht & Bannier
Die Rebsorten Mourvèdre, Grenache und Cinsault verwöhnen Sie mit Aromen von Blutorange und Dörraprikosen und entführen Sie damit in den schönen Süden Frankreichs. Bandol ist ein kraftvoller Rosé und somit ein idealer Essensbegleiter.
75 cl | **16,50*** statt 19,50



Côte de Provence ac Rosé 2016 Hecht & Bannier
Die Trauben für diesen Klassiker werden extra in der Nacht gelesen, um eine Oxidation zu vermeiden und möglichst viel Frische zu bewahren. Ebenfalls wichtig für François Bannier ist ein tiefer Alkoholwert (13%). Ein charmanter Rosé mit feiner Mineralität sowie Veilchen- und Anisaromen.
75 cl | **11,80*** statt 13,90
150 cl | **23,80*** statt 28.-

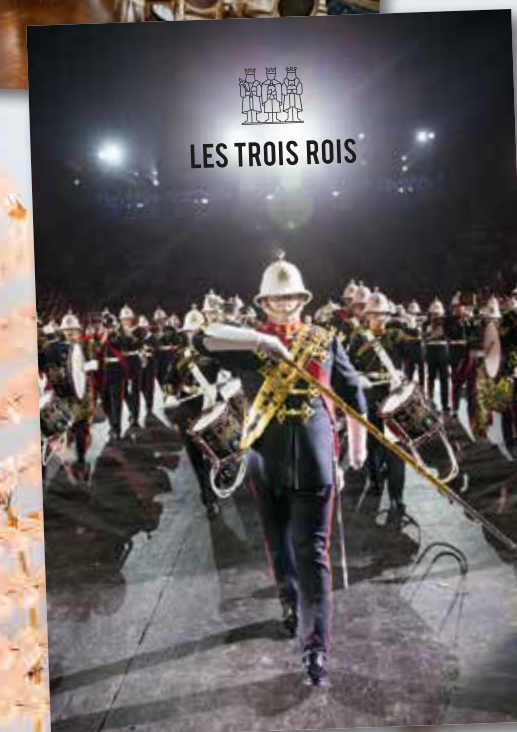


Badischer Landwein Schmättlerling Rosé 2015 Zielerisen
Vom Schafberg aus, wo der Regent und der Pinot Noir für diesen Wein wachsen, hat man einen schönen Ausblick auf Basel; wenn das Wetter gut ist, sieht man sogar die Alpenkette hinter dem Jura. Die Trauben werden von Hand gelesen und sofort abgepresst. Fruchtiger Sommerwein mit Erdbeer- und Himbeernoten.
75 cl | **10.-*** statt 11,80

BASEL TATTOO

So Scottish & So Exclusive – vom 21. bis 29. Juli 2017

Machen Sie den Besuch des Basel Tattoo 2017 zu einem unvergesslichen Erlebnis und verbringen Sie einen Abend mit schottischem Flair. Das Team des Grand Hotel Les Trois Rois und die Paul Ullrich AG, «Best Whisky Shop 2016», verwöhnen sie im historischen Salle Belle Epoque. Vor der einmaligen Show des Basel Tattoo 2017 entdecken Sie dieses Jahr Whisky-, Craft-Beer- und Gin-Spezialitäten der Paul Ullrich AG, begleitet von exklusiven Food-Stationen der Küche von Les Trois Rois.



LES TROIS ROIS

Es erwartet Sie eine schottische Erlebniswelt im historischen Ballsaal des Grand Hotel Les Trois Rois mit:

- privatem Tisch
- verschiedenen Food-Stationen mit schottischen Spezialitäten
- Whiskybuffet mit Kilchoman, Adelphi Selection, Compass Box und Elements of Islay
- einer Auswahl an Gin und Tonic, schottischem Craft Beer und Wein
- Mineralwasser, Softdrinks und Kaffee

Angebot 1 für Paul-Ullrich-Kunden: 250.- statt 287.- pro Person
inkl. Tickets der besten Sitzplatzkategorie für das Basel Tattoo

Angebot 2 für Paul-Ullrich-Kunden: 490.- statt 550.- pro Person
· 1 Übernachtung im Doppelzimmer inkl. reichhaltigen Frühstücksbuffets
· Mobility-Ticket (freie Benutzung der öffentlichen Verkehrsmittel)
· Überraschungsgeschenk
inkl. Tickets der besten Sitzplatzkategorie für das Basel Tattoo

Reservationen
Das Reservationsteam steht Ihnen für Informationen und Reservierungen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Sie.
Paul Ullrich AG

+41 61 260 51 25
reservation@lestroisrois.com

Um den Vorzugspreis zu erhalten, muss zwingend mit Stichwort «Ullrich» reserviert werden.

**Basel
Tattoo.**

Wir freuen uns sehr, dass wir Zulieferer und Partner für den Hospitality-Bereich des Basel Tattoo 2017 sein werden. Das heisst, es gibt hochwertige Spirituosen wie zum Beispiel Kilchoman-Whisky und Brockmans-Gin sowie Fever-Tree an der Bar.



Single Malt Whisky Bourbon Wood Cask Strength (50 Jahre) 1965
Karulizawa
70cl | 62,6% | 15390.–



Single Malt 'Kohiganzakura'
Mars
70cl | 52% | 149.–



Single Malt 'Komagatake' American White Oak (30 Jahre) 1986
Mars
70cl | 61% | 1890.–



Bathtub Gin
Ampleforth's
70cl | 43,3% | 49.–



Irish Whiskey
Roe & Co
70cl | 45% | 43.–



Morgon ac Corcellette 2015
Mee Godard
75cl | 22.50

Morgon ac Grand Cras 2015
Mee Godard
75cl | 27.–



Robert Parker
97/100



The Boy 2014
K Vintners
75cl | 58.–



Robert Parker
97/100

Syrah The Hidden 2013
K Vintners
75cl | 85.–

Viognier Powerline Vineyard 2014
Charles Smith Wines
75cl | 58.–



D.O. Monsanto Martin Freixa 2014
JMF Selection
75cl | 23.50



Zind Vdt 2015
BIO
Zind-Humbrecht
75cl | 19.90 statt 23.80
(1.6.–30.6.2017)



Riesling Herrenweg de Turckheim 2015
Zind-Humbrecht
75cl | 29.50



Chardonnay St. Valentin 2015
St. Michael
75cl | 29.50



Pinot Grigio St. Valentin 2015
St. Michael
75cl | 29.50



Savignon Blanc St. Valentin 2016
St. Michael
75cl | 31.–



Rye Mash
Widow Jane
70cl | 45,5% | 75.–

High Rye Bourbon (10 Jahre)
Widow Jane
70cl | 45,5% | 156.–



Grapefruit Gin Limited Edition 2017 Batch 4
Paul Ullrich
70cl | 44% | 46.–



Single Malt (10 Jahre)
Glen Grant
70cl | 40% | 49.–



Single Malt American Oak (21 Jahre) 1995
Glenrothes
70cl | 45% | 105.–



Single Grain That Boutique-y Whisky Comp. (25 Jahre)
Invergordon
50cl | 49,6% | 85.–



Cognac Renegade Barrel Sauternes Cask Finish
Ferrand
70cl | 48% | 88.–



Tequila Añejo reine Agave
Herradura
75cl | 40% | 69.–



Pinot Noir 2015
Irene Grünenfelder
75cl | 31.–

Pinot Noir No.1 2016
Schlossgut Bachtobel
75cl | 21.–



Pinot Noir No.3 2015
Schlossgut Bachtobel
75cl | 37.50



Pinot Noir No.2 2015
Schlossgut Bachtobel
75cl | 31.50

Côtes de Provence ac Miraval Rosé 2016
Familie Perrin
37,5cl | 11.50* statt 13.60
75cl | 16.90* statt 21.50
150cl | 39.–* statt 49.–
300cl | 118.–* statt 139.–
600cl | 490.–* statt 590.–



Chardonnay Tatschler 2015
Kollwenz
75cl | 55.–* statt 61.–



Chardonnay Gloria 2015
Kollwenz
75cl | 56.–* statt 62.–



Blafränkisch Setz 2012
Kollwenz
75cl | 59.–* statt 66.–



Single Grain That Boutique-y Whisky Comp. (27 Jahre)
North British
50cl | 56,3% | 85.–



Robert Parker
93/100



Merlot Me Substance Stoneridge Vineyard 2013
Charles Smith Wines
75cl | 58.–

Robert Parker
94/100



Monsieur
Gin del Professore
70cl | 43,7% | 61.–



Rheinland Dry Gin
Siegfried
50cl | 41% | 58.–

* Angebot gültig bis 31.7.2017

Ricasoli einst und jetzt – der perfekte Chianti

Bettino Ricasoli, der «eiserne Baron», Politiker und Premierminister des Königreichs Italien, war es, der für die Entwicklung des Chiantis Meilensteine setzte. Von seinen Vorfahren übernahm er das älteste Weingut Italiens, das Castello Brolio, das seiner Familie bereits seit 1167 gehörte. Von hier aus, auf einem Hügel mit Blick auf Siena, modernisierte er den Weinbau.

Nach einigen Jahrzehnten des Experimentierens und Forschens definierte er 1872 die Chianti-Rezeptur als eine Assemblage aus den Rebsorten Sangiovese und Canaiolo, gemischt mit einem kleinen Anteil der weissen Trauben Trebbiano und Malvasia. Während diese Formel bis 2006 Bestand hatte, lief mit dem Betrieb nicht alles gut. Die Familie verkaufte Anteile an den amerikanischen Getränkekonzern Seagram, der das Ziel hatte, möglichst viel Masse zu produzieren. 1993, nach dem Rückerwerb des Gutes, übernahm Bettinos Urenkel, Francesco Ricasoli, die Geschäfte und rettete die Firma vor dem Untergang. Die Weingärten waren überaltert und ohne Konzept fortlaufend mit Sangiovese-Klonen ausgesetzt worden. Francesco fand über 80 verschiedene davon in seinen Kulturen und begann mit Experten, die Rebenauswahl nach dem jeweiligen Boden und Klima der Lagen zu optimieren. In den letzten Jahren konnte immer mehr hochqualitativer Most aus den Neubepflanzungen verwendet werden, die Umstellung ist mittlerweile erfolgreich abgeschlossen.

2012 wurde zudem die neue Kelterhalle in Betrieb genommen, was ein weiterer grosser Vorwärtsschritt des Unternehmens war. So hat der bescheidene und feinsinnige Francesco Ricasoli mit unglaublicher Energie und viel Ehrgeiz für die Chianti-Kultur neue Meilensteine gesetzt, wie schon sein berühmter Vorfahr, mit dem die Geschichte begann.

Freuen wir uns auf noch viele perfekte Chianti-Jahrgänge!



BARONE
RICASOLI



Torricella Vino Bianco IGT 2015
Barone Ricasoli
Zitrusnoten, zusammen mit leichten Vanilleansätzen geben diesem Weisswein das gewisse Etwas. Dank einer langjährigen Tradition, die bis ins 15. Jahrhundert zurückgeht, wird auch heute noch jede Rebparzelle separat vergärt.
75cl | **15.20*** statt 17.90



Brolio Riserva Chianti Classico DOCG 2013
Barone Ricasoli
300 Jahre alt wurde der Chianti Classico DOCG letztes Jahr, und er bleibt der Klassiker aus der Toskana. Ein Sangiovese, der perfekt zu einem aufgeschnittenen Rindsfilet auf einem Beet von Rucola und Parmesan passt.
75cl | **22.50*** statt 26.50



Casaleferro IGT Special Anniversary Edition 2013
Barone Ricasoli
Der erste Wein, den Francesco Ricasoli produzierte, als er 1993 das Weingut übernahm. Ein Merlot, der das Terroir von Brolio zum Ausdruck bringt. Intensives Rubinrot, geschmeidige Tannine und kraftvoller Körper.
75cl | **38.50*** statt 45.–



Colledila Gran Selezione 2013
Barone Ricasoli
Gemäss Francesco sein bester je produzierter Colledila. Die Lage von Colledila befindet sich auf einer Höhe von 380 Metern mit einer südwestlichen Ausrichtung. Die Reben wurzeln in braunen ton- und kalkhaltigen durchlässigen Böden, was dem Wein Eleganz verleiht. Sichern Sie sich ein paar Flaschen, denn 2014 wurde nicht produziert.
75cl | **45.–*** statt 54.–



Castello di Brolio Gran Selezione 2013
Barone Ricasoli
Vinum schreibt dazu: «Château-Wein des Traditionsweingutes, bei dem viel Sangiovese mit etwas Merlot und Cabernet kombiniert wird; klare Beerenaromatik, sehr linear; im Mund frisch, saftig, gute, perfekt eingebundene Gerbstoffe, lang und facettenreich im Abgang. Hier gefallen Eleganz und Schliff.»
37,5cl | **22.90*** statt 27.–
75cl | **45.–*** statt 53.–

Wine Spectator
91/100

Robert Parker
91–93/100

Tre Bicchieri

Robert Parker
94/100

James Suckling
95/100

Robert Parker
92/100

James Suckling
95/100

Vinum
17,5/20

Zweitbesten
Chianti Top
of Toscana
2017

* Angebot gültig bis 31.7.2017

BUTTERMILK & HONEY

by Sabrina Fathi, WERK 8 Basel

Elephant ist ein Gin, der mehr zu bieten hat als die Liaison mit Tonic. Die kräftige Strength Version (57 %) ist vollmundiger als das Original. Als erfrischende Sourvariante geht Buttermilk & Honey harmonisch auf die erlesenen Botanicals des Elephant Gin ein und überzeugt!

4,5 cl	Buttermilch
2,0 cl	Honigsirup
4,0 cl	Elephant Strength
0,5 cl	Zitronensaft

Alle Zutaten in einem Shaker 10–15 Sekunden lang kräftig schütteln, in eine gekühlte Coupette abseihen und mit einer Zitronenzeste garnieren. Cheers!



London Dry Gin Elephant Strength
Elephant
50cl | 57% | 53.–

MIXOLOGY



COCKTAILS

Mixen Sie sich Ihren eigenen Cocktail.



Aperol-Tonic	
2	Eiswürfel in ein Weissweinglas geben
6cl	Aperol dazu giessen
	mit Fever-Tree Tonic Water aufgiessen
½	Orangenscheibe als Dekoration



Seedlip Garden Tonic	
¾	eines Longdrinkglases mit Eiswürfeln füllen
4 cl	Seedlip einschenken
	mit Fever-Tree Elderflower Tonic auffüllen
6–10	junge, süsse Erbsen als Dekoration



Cocchi Americano Spritz	
5	Eiswürfel in ein Weisswein- oder Tumbler-Glas geben
4cl	Cocchi beifügen
	mit Fever-Tree Tonic Light auffüllen
½	Zitronenscheibe als Dekoration



Pimm's Cup	
	Longdrinkglas mit Eis füllen
4cl	Pimm's No 1 dazu giessen
	auffüllen mit Fever-Tree Ginger Ale
	mit reichlich saisonalen Früchten garnieren (Gurken, Erdbeeren, Zitrusfrüchte)



Gran Classico	
2	Eiswürfel in ein Longdrinkglas geben
4cl	Gran Classico und
1	Teelöffel Gin beifügen
	mit Fever-Tree Tonic auffüllen
1	Zitronenzeste als Dekoration



Pastis Gran Cru – der französische Klassiker	
2cl	Pastis Henri Bardouin in ein Glas geben
2	Eiswürfel dazugeben
	mit gekühltem Leitungswasser auffüllen

Paul Ullrich AG

Craft Beer Festival
Donnerstag, 15.6., 18–22 Uhr, Zürich
Freitag, 16.6., 18–22 Uhr, Basel
Herrliche Biervielfalt abseits des Mainstreams. Kleinstraubereien präsentieren ihre Biere, dazu gibt es Würste vom Grill und musikalische Unterhaltung. Jetzt anmelden und Ticket bestellen.
Details unter ullrich.ch/events



Schweiz Lenk
Simmentaler Mountain Pale Ale
Simmentaler Braumanufaktur GmbH
Dieses naturtrübe Pale Ale mit leicht bitterem Abgang ist der perfekte Durstlöcher. Hier wird alles noch von Hand gemacht und den Maltzreber erhalten die Kühe der Simmentaler Bergwelt.
24x33cl EW | 4,8% | **4.50*** statt 5.–



Schweiz Rapperswil
Daydreamer Session IPA
Bier Factory
Ein hopfiges, unfiltriertes IPA aus Rapperswil. Dank dem tieferen Alkohol kann man dieses Bier den ganzen Tag durch geniessen.
24x33cl EW | 4,4% | **3.80*** statt 4.30



Schweiz Martigny
Petite Unfiltered Lager
Whitefrontier Brewery
Dieses unfiltrierte Lagerbier, mit deutscher Hefe gebraut, kombiniert das Beste aus Tradition und Innovation. Nach einem MBA in London, São Paulo und San Francisco machte sich Nicolas Roberti mit seiner eigenen Brauerei selbstständig.
12x50cl EW | 4,8% | **3.70*** statt 4.10



Schweiz Rapperswil
Blackbier Dry Stout
Bier Factory
Dieses Stout ist bärenstark! Das Schwarzbier hat eine vollmundige Struktur, kräftige Röst- und Raucharomen und eine cremige Schaumkrone.
24x33cl EW | 4,6% | **3.10*** statt 3.50



Amerika
Anchor Porter
Anchor Brewery
Dieses Bier war das erste moderne Porter, das 1972 in den USA hergestellt wurde. Bei diesem kräftigen Bier schmeckt man Karamell sowie Schokolade, und das ohne Bitternoten.
24x35,5cl EW | 5,6% | **3.60*** statt 4.–



England
Jaipur IPA
Thornbridge Brewery
Diese junge dynamische Brauerei, 2005 gegründet, konnte viele Preise für dieses Bier einholen. Mit sechs verschiedenen Hopfenarten und einer frischen Zitrusnote besitzt es eine wunderbare Balance.
12x50cl EW | 5,9% | **4.30*** statt 4.80



Schottland
Kilchoman Pale Ale
Islay Ales
Ein kräftiges Bier mit dem Rauchcharakter eines schottischen Whiskys und leichten Schokoladennoten.
12x50cl | 5% | **5.40*** statt 6.–



Dänemark
Hitachino Red Rice Ale
Mikkeller
Grünes Gold – so wird der Hopfen unter den Brauern genannt. Die amerikanischen Hopfensorten bringen grasige und fruchtige Noten ins Bier, gemischt mit leichten Karamellnoten.
24x33cl EW | 7% | **4.30*** statt 4.80



Japan
Hitachino Red Rice Ale
Kiuchi Brewery
Schön rauchiges rosarotes Bier, das aus einer alten Sorte von rotem Reis gebraut wird. Dadurch hat das Ale einen komplexen sakeähnlichen Geschmack mit etwas Erdbeere in Nase und Gaumen. Basis: jeweils eine Sorte Hopfen und Malz sowie Gerste.
24x33cl EW | 7% | **3.60*** statt 4.–

*Angebot gültig bis 31.7.2017

BBQ FOR MEN

Unsere Logistikmitarbeiter machen's vor.

Ein offenes Feuer. Das rote Glimmen der heisser werdenden Glut. Der Duft der verbrennenden Holzkohle. Die weissen Ascheflocken, die beim Belüften herumfliegen. Die Hitze, die immer stärker wird. – Das ist der Grill für den Mann. Legt er dann ein paar Steaks auf den Rost und stehen seine besten Freunde rundherum, dann ist er richtig happy. Typischerweise hätten alle noch ein Bierchen in der Hand. Stilvoller finden wir aber ein Glas Rotwein und besser zum Fleisch würde es auch passen. Hier unsere Vorschläge für eine richtige Männerbande, die nicht ständig zum Zapfenzieher greifen möchte. Und die Weine mit Röstnoten dürfen Sie auch gerne servieren, wenn Sie auf dem Gasgrill brutzeln.



Bruno Santos Neves

Selcuk Arabaci

Raphael Binet

MAGNUM

Palazzo della Torre IGT 2013 Allegrini
Diese Reben wachsen um die Villa della Torre herum, einen prächtigen Palast aus der Renaissance, der sich im Veneto befindet. Ein etwas anderer Ripasso, da zu den traditionellen Rebsorten Corvina und Rondinella auch noch Sangiovese hinzukommt. Ein kräftiger Wein, der nach Kirsche und Dörrzweitschgen duftet.
150cl | **46.70*** statt 55.–

Riesling trocken Haus Klosterberg 2015 Markus Molitor
Haus Klosterberg steht für das Weingut, das 2012 modern renoviert wurde. Dieser trockene Riesling wurde in kühlen Schieferkellern an der Mosel gelagert und auf der Hefe ausgebaut. Fruchtlige Noten von Zitrone, Grapefruit und Aprikose.
150cl | **32.–*** statt 38.–

Côtes de Provence ac Rosé 2016 Hecht & Bannier
In der Nacht geerntet, behält dieser Boutiquewein seine Frische und Filigranität. Sehr florale Aromen. Der warme und trockene Sommer 2016 brachte fruchtige und runde Rosés hervor. Gekühlt auf der Terrasse zu geniessen.
150cl | **23.60*** statt 28.–

The Butcher Cuvée 2015 Johann Schwarz
Der Bolgheri aus Österreich. Aus besten Lagen des Leithagebirges, kühlem Mikroklima und auf lehmigen Böden produzierter Rotwein. Zwölf Monate in zweitbelegten Barriques ausgebaut. Ein stoffiger Wein, der nicht nur wegen der Etikette am besten zu Fleischgerichten passt. 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon und 20% Cabernet Franc.
150cl | **52.–*** statt 62.–

Priorat DOCa Les Sentius 2012 Joan Simó
Fruchtiges, beeriges Bouquet mit feinen Röstaromen, passt perfekt zu einem schönen Stück Fleisch vom Grill. Reife Gerbstoffe unterstützen das aromatische Finale. Einer unserer besten Weine seiner Preisklasse.
150cl | **49.–*** statt 55.–

Barolo DCG 2013 Mauro Molino
Aromen von Rosenblättern, Grüntee und Erdbeeren. Mittlerer Körper, sehr feine Tannine und komplexes Finish. Was für ein Barolo zu diesem Preis! Noch besser, wenn Sie ihn bis 2018 liegen lassen.
150cl | **63.50*** statt 75.–

* Angebot gültig bis 31.7.2017

CHECKOUT

49.-*
statt ~~69.-~~

24.90*

36.-*
statt ~~48.-~~

21.50*
statt ~~29.-~~

Robert Parker
94/100

Robert Parker
95/100

Cornas ac Brise Cailloux 2012
BIO

Domaine du Coulet

Dieser reinsortige Syrah aus dem Rhonetal wurde 13 Monate in grossen Holzfässern gelagert. Ein eleganter Wein mit feinen Brombeeraromen und pfeffrigen Kräuternoten – wie gemacht für ein Lammgigot.
75cl

Cornas ac Les Terrasses du Serre 2007/09
BIO

Domaine du Coulet

Die Familie Barret baut ihre Weine auf verwitterten Granitböden nach biodynamischen Richtlinien an, mit gutem Ergebnis: Die Tannine sind perfekt ausbalanciert und der Wein zeigt eine tolle Konzentration. Umwerfend sind die schwarzen Fruchtaromen.
75cl



Côtes du Rhône ac No Wine's Land 2010/13
BIO

Domaine du Coulet

Ein reinsortiger Syrah mit Duft nach Brombeeren und eingelegten schwarzen Kirschen. Im Gaumen zeigt er vollendete Tannine und reiffruchtigen Geschmack. Ein wunderbarer Wein zu Rindsschmorbraten.
75cl

Sacred Organic Vodka
Sacred Spirits Co.

Aus Getreide destillierter Premium-Bio-Wodka, destilliert in London. Brennmeister Ian Hart zählt zu den neuen Stars der Szene und gilt als Meister seines Fachs. Ein sehr eleganter und komplexer Wodka von absoluter Reinheit.
70cl | 40%

* Solange Vorrat. Keine weiteren Rabatte.

LIQUID COLLEGE



Neue Weinkurse bei der Paul Ullrich AG in Zusammenarbeit mit Reto Thörig von der Wein-Werkstatt.

Alles wissen über Wein

Sie kennen die Situation: Ein ganzer Tisch Personen sitzt gemütlich für ein schönes Nachtessen zusammen, man studiert die Menükarte. Der Servicemitarbeiter fragt, wem er denn die Weinkarte überreichen dürfe – und alle erstarren innerlich und denken: «Bloss nicht mir!» Nach unseren Weinkursen werden Sie überzeugend und sicher den richtigen Wein auswählen können und den Abend retten.

BASISKURS

Was bin ich für ein Wein-Typ?

Warum schmeckt Ihnen ein bestimmter Wein besser als ein anderer? Was wollten Sie schon immer über Wein wissen? An zwei Kursabenden erlernen Sie die Grundlagen, um beim Thema Wein mitreden zu können. Auf spielerisch-experimentelle Art finden Sie heraus, welcher Wein zu Ihnen passt. Preis: 169.- pro Person, inklusive Kursunterlagen und Gutschein über 20.- der Paul Ullrich AG.

2 Abende (MI/DO), jeweils 18.30 bis 21.30 Uhr
DE 14./15. Juni oder 21./22. Juni
EN 23./30. August

2 Abende (DO/DO und MI/DO), jeweils 18.45 bis 21.45 Uhr
DE 24./31. August in der Filiale Talacker, Zürich
EN 16./17. August in der Filiale Talacker, Zürich

WSET® LEVEL 2

Der Blick hinter das Etikett

In diesem Seminar erhalten Sie einen Überblick über die aktuelle Weinwelt: die bedeutendsten Rebsorten und ihre Anbauggebiete, die wichtigsten Informationen zur Herstellung, die systematische Verkostungstechnik. Geeignet für Personen, die über Weine und Spirituosen wenig oder keine Vorkenntnisse haben. Drei Kurstage, umfassendes Studien- und Arbeitsmaterial, zirka 50 Verkostungsmuster, Mittagessen, Prüfung und international anerkanntes Zertifikat. Preis: 1195.- pro Person inklusive Gutschein über 100.- der Paul Ullrich AG.

3 Tage (FR/SA/SO), jeweils 8.30 bis 17.00 Uhr
DE 30. Juni / 1./2. Juli
EN 23./24./25. Juni

WSET® LEVEL 3

Alles über Wein

Dieses Seminar für Fortgeschrittene gilt international als Standard-Ausbildung für Profis aus Produktion, Handel und Gastronomie und ist die Voraussetzung für die Ausbildung zum Weinakademiker. Es eignet sich aber auch für engagierte Konsumenten. Die fünf Kurstage kosten 1995.- pro Person, darin enthalten sind das umfassende Studien- und Arbeitsmaterial, zirka 85 Verkostungsmuster, das Mittagessen, die Prüfung und das international anerkannte Zertifikat sowie ein Gutschein über 200.- der Paul Ullrich AG.

5 Tage (FR/SA/SO/SA/SO), jeweils 8.30 bis 17.00 Uhr
DE 1./2./3./16./17. September
EN 25./26./27. August / 9./10. September

Weitere Kursdaten finden Sie auf der Website wein-werkstatt.ch