

LIQUID[®]

#9



Henry Phillip und Thomas Pelage,
St. Lucia Distillers

VIVA ESPAÑA

PLUS ULTRA – DARÜBER HINAUS

LIQUID CLUB

WILLKOMMEN IM CLUB

RUM

DIE WELT DES RUMS

MOSCOW MULE

COPPER MUGS VON FEVER-TREE

WILD WINES

HERBSTLICHE DINNER-WEINE



Impressum
LIQUID #9 September/Oktober 2018 | Redaktion: Paul Ullrich AG
Konzept: four. Werbeagentur AG | Gestaltung: Paul Ullrich AG
Illustration: Manuela Brettle, Paul Ullrich AG, Claudia Meiert
Text: Christ Kommunikation AG
Lektorat: Comtexto | Übersetzung: Claire Mohn
Druckerei: Multicolor Print AG
Titelseite: Andreas Bornstein, Paul Ullrich AG

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in einem unserer Fachgeschäfte:
Talacker 30 in Zürich
Schneidergasse 27 in Basel
Laufenstrasse 16 in Basel
Untere Rebgrasse 18 in Basel
Kramgasse 45 in Bern
Steinhölzli Hohle Gasse 4 in Bern

Für Bestellungen:
061 338 90 90

LIQUID #9: 16 Seiten Herbstfreude für Sie!

Liebe Pilzsammler, Jägerinnen, Wanderer und Weingeniesserinnen

Willkommen im LiquidCLUB. Mit dieser Ausgabe überreichen wir Ihnen Ihre persönliche LiquidCLUB-Member-Karte. Sammeln Sie Punkte und profitieren Sie von speziellen Angeboten sowie vergünstigten Eintritten an unsere Events. Wir schenken Ihnen beim ersten Einkauf mit der Karte 500 Punkte (Seite 7).

Meine Frau besuchte mit Journalisten und einem Fotografen drei Rumbrenne-reien in der Karibik. Ob kräftig gehaltvoller Rum von Barbados und St. Lucia oder würzig-komplexer Rhum aus Martinique – entdecken Sie diese Vielfalt an einer Degustation in Zürich, Basel oder Bern. In den Masterclasses in Basel und Bern erhalten Sie von Profis Hintergrundinfos zur Rumherstellung.

Plus Ultra – darüber hinaus: Unter diesem Thema zeigen wir über 40 unserer besten spanischen Weine, die Aufschneider servieren dazu feinsten Jamón Ibérico.

Digitale Entwicklung steht bei uns ganz weit oben. Ob PIM, DAM oder Webshop – wir zeigen einen Einblick hinter die Kulissen.

Portugal produziert tolle Weine wie auch hochwertiges Olivenöl. Auf vielen Hek-taren Land wachsen im Douro-Tal und in den Ebenen vom Alentejo Olivenbäume. Kaltgepresstes Olivenöl ist gesund, und um die Qualität von der Olive bis in die Flasche zu kontrollieren, hat Esporão neben dem Weingut eine eigene Oliven-presse gebaut.

Wir wünschen Ihnen eine goldene Herbstzeit,
Weidmannsheil

Urs Ullrich und das Team der Paul Ullrich AG



Laufenstrasse Im Keller an der Laufenstrasse 16 erwarten Sie 280 portugiesische Spitzenweine der Gomes Weine.

Jetzt einloggen und einfach bestellen:
ullrich.ch

 **/PaulUllrichAG/**



RUM BOX

Die Welt des Rums für Entdecker, Weltenbummler und Rumliebhaber.
Die Box enthält einen repräsentativen Querschnitt für Einsteiger und Fortgeschrittene:
12 Rums verschiedener Länder wie Mauritius und Venezuela sowie der Karibik.
Alle drei Rumstile, der kraftvolle schwere britische, der süsse leichte spanische und der würzig komplexe französische, sind vertreten. Zudem finden Sie ungelagerten, also weissen Rum. Trockene und süsse Rums sind in der Box vertreten, ebenso wie dunkle und helle oder alte und junge. Degustieren und vergleichen Sie.



Rum Tasting Box DE/FR
12 x 3cl | 41,9% | 69.–



109

BROCKMANS
Intensely Smooth
PREMIUM GIN

110

THE KYOTO DISTILLERY
JAPAN

112

ELEPHANT GIN

25h
zurich/west
twenty five hours hotel

about
GIN

ABOUT GIN – GIN ERLEBNIS DAYS

27.9. Donnerstag, 18–23 Uhr
28.9. Freitag, 12–24 Uhr
29.9. Samstag, 11–22 Uhr

Erleben Sie die Vielfalt und vielen Facetten des GINs und besuchen Sie unsere Erlebniszimmer oder die Fever-Tree-Lounge im 1. Stock. Es wird GINTensiv!

Kosten: CHF 33.90 (inkl. 1 Glas)
Anmeldung: www.ticketino.com
25hours Hotel, Langstrasse 150, Zürich

BROCKMANS
Ein Gin mit elf Botanicals, darunter Heidelbeeren und Brombeeren, gebrannt auf einer alten Kupferbrennblase. Kreiert von drei Freunden, die ein neues Produkt nach ihren Vorstellungen gestalten wollten.

KI NO BI
Ein Gin für Japan-Freunde, inspiriert von der Kultur Kyotos: Das Reisedestillat zeigt ein weit süßeres Profil, einen weicheren Abgang und mehr Cremigkeit. Yuzus bringen die frischen Zitrusnoten.

ELEPHANT
Afrikanische Botanicals und deutsche Gründlichkeit: Das Destillat aus Hamburg setzte von Anfang an auf höchste Qualität und ist mittlerweile vielfach preisgekrönt.

2

ULLRICH.CH

1

/PaulUllrichAG/

ULLRICH.CH

3

VIVA ESPAÑA

PLUS ULTRA – DARÜBER HINAUS



NEU

Vino De España Vdt El Cuentista 2015
Prado Rey
Ein Blanc de Noir aus Tempranillo. Wer hat das schon mal probiert? Ein wunderbarer cremiger Weisswein mit Noten von reifen Pfirsichen und floralen Noten. Abgerundet wird das Ganze durch die Vanillenoten von der neunmonatigen Lagerung in amerikanischen Eichenfässern.
75 cl | **26.50*** statt 29.90



Costers del Segre DO Gotim Blanc 2016
Castell del Remei
Thomas Cusiné hat das historische Weingut 1982 übernommen und produziert auf 80 Hektaren des 400 Hektaren grossen Anwesens erschwingliche Weine. Gotim Blanc ist einer unserer meistverkauften Weissweine. Seit Jahren überzeugt er durch fruchtige Zitrusnoten und frische Spritzigkeit. Ein Blend aus Macabeo und Sauvignon Blanc für jede Gelegenheit.
75 cl | **9.50*** statt 11.80



Costers del Segre DO Oda 2015
Castell del Remei
Castell del Remei war das erste katalanische Weingut, welches Cabernet Sauvignon verwendete. Daraus entstand, mit Merlot, ein Kraftpaket mit vielen Holznoten, dunklen Beeren und Mokka. Das nächste BBQ ruft nahezu danach.
75 cl | **18.–*** statt 22.–



Costers del Segre DO Oda Blanc 2016
Castell del Remei
Urs Ullrichs persönlicher Favorit aus Chardonnay und Macabeo: Da bekommt man wirklich viel Wein für einen moderaten Preis. Intensive Aromatik, feine Rötnoten, spontan ansprechend. Im Gaumen cremig und frisch mit würzigem Abgang.
75 cl | **14.40*** statt 18.–



Montsant DO Brao 2015
Acustic
Brao ist eine Assemblage aus 80 % Carignan und 20% Garnacha von alten Reben, die zwischen 60-90 Jahre alt sind. Ein intensiver Wein mit Aromen von schwarzen Brombeeren, Granit und etwas erdigen Noten. Wunderbar balanciert mit einer mineralischen Frische.
75 cl | **25.–*** statt 29.50



Bierzo DO Vico 2013
Raul Perez
Dieser 100 % Mencia wird für neun Monate in 300-Liter-Eichenfässern aus Frankreich ausgebaut. Der Wein zeigt Noten nach rotem Pfeffer und edlen Röstaromen. Die Struktur ist dicht und die Tannine sind gut integriert. Der Körper ist voll und der Abgang aromatisch und komplex. Wunderbar zu einem Schweinsfilet.
75 cl | **22.50*** statt 26.50



Priorat DOCa Les Eres 2012/13
Joan Simó
Dunkle, reife Beeren mit perfekt integrierten Röstaromen und dem typischen mineralischen Schiefergeschmack. Eleganter und harmonischer mit reifen Gerbstoffen im Abgang, aus 100 Jahre alten Rebstocken. Enormes Potenzial und halb so teuer wie seine Konkurrenz.
75 cl | **39.50*** statt 46.50
150 cl | **85.–*** statt 99.–



Priorat DOCa Viatge al Priorat 2015
Joan Simó
Viatge al Priorat (Reise ins Priorat) ist ein wunderbarer Einstieg in diese Region. Im kleinen Dorf Porrera in 200 Jahre alten Kellern vinifiziert. Eine Cuvée aus Garnacha, Cabernet Sauvignon, Syrah und etwas Merlot. Passt perfekt zu einem guten Stück gebratenem Fleisch.
75 cl | **15.20*** statt 18.50



NEU

Rias Baixas DO Coral do Mar 2017
Pazo do Mar
Ein Albariño, welcher auf granithaltigen Lagen in Rias Baixas gewachsen ist. Im Stahltank vergärt ergibt dies den perfekten Begleiter für Fisch und Meeresfrüchte. Es gibt nichts Besseres als ein Glas davon mit gebratenen Crevetten. Und die goldene Farbe des Weines erinnert einen gleich an die letzten Ferien in Spanien.
75 cl | **11.–*** statt 13.50



NEU

Rias Baixas DO Veiga da Princesa 2017
Pazo do Mar
Zwei Jahre war der Winzer daran, über 200 kleine Parzellen von 70 verschiedenen Besitzern zusammenzukaufen, bis er auf den heutigen 20 Hektaren kam. 2002 gab es den ersten Jahrgang. Ein frischer Albariño mit einer wunderbaren Cremigkeit, da er vier Monate auf der Hefe lag.
75 cl | **12.40*** statt 15.50



Rueda DO Condesa Eyo Verdejo 2016
Bodegas Val de Vid
Bodegas Eyo bewirtschaftet 20 Hektare im Herzen von Rueda. Dieser Verdejo wird für acht Stunden auf den Traubenhäuten mazeriert, was ihm Fruchtnoten von Birne und Apfel gibt und florale Aromen von weissen Blüten. Ein frischer, eleganter Weisswein.
75 cl | **10.50*** statt 12.50



Guia Penin
92/100

Rioja DOCa Lindes de Remelluri Labastida 2013
Remelluri
Das Weingut Remelluri geht auf das 14. Jahrhundert zurück als ehemaliges Kloster mit Bauernhof. Lindes de Remelluri steht für die Grenzen von Remelluri. Dieser Wein ist eine Selektion aus 21 Rebbergen von den besten acht Weinbauern, die früher früher an Remelluri geliefert haben. Eine Hommage seitens Remelluri.
75 cl | **16.–*** statt 18.50



Falstaff
92/100

Rioja DOCa Reserva Selecccion Especial 2012
Muga
Wer traditionell gemachte Riojas gerne hat, liegt mit Muga genau richtig. Dieser Wein wird sechs Monate in grossen Fässern, dann 30 Monate in Barriques und schliesslich noch mal zwölf Monate in der Flasche gelagert. Hier wird er noch mit Eiweiss filtriert. Ein grossartiger Klassiker.
75 cl | **32.–*** statt 39.80



La Mancha DO Allozo Crianza 2011/13
Centro Espanolas
Die La Mancha hat nicht gerade den besten Ruf für Qualität, werden hier doch enorme Quantitäten unter anderem für die Brandy-Herstellung produziert. Dennoch gibt es eben Ausnahmen wie die Bodega Centro Espanolas. Trinkgenuss pur aus 100 % Tempranillo hergestellt – ein Wein für jede Gelegenheit.
75 cl | **8.50*** statt 9.50



Priorat DO Camins del Priorat 2016
Alvaro Palacios
Dieser Wein ist genau so schön wie er aussieht. Eine Assemblage aus dem Priorat (hauptsächlich Garnacha), welcher vier bis sechs Monate in Barriques ausgebaut wird. Alvaro Palacios zählt zu den ganz grossartigen Winzern in Spanien und im Priorat hat seine Erfolgskarriere angefangen. Alle seine Weine werden biologisch angebaut.
75 cl | **22.–*** statt 26.–



Cava Gran Reserva brut 2012
Agusti Torello Mata
Mit den traditionellen Rebsorten Macabeo, Xarel·lo und Parellada wird dieser Cava mit der gleichen Methode hergestellt wie ein Champagner. Eleganter mit feiner Perlage ist er eine wunderbare Kombination zu Käse, Fisch oder Kalbsfleisch. Oder man trinkt ihn einfach so und geniessen einen Schluck nach dem anderen.
75 cl | **19.80*** statt 23.80



Montsant DO Carinena 2014
Martin Freixa
Dieser Samsó, wie der Carinena im Montsant genannt wird, stammt von 60 Jahre alten Reben. Die Trauben werden von Hand gelesen und zehn Monate in 300-Liter-Eichenfässern aus Frankreich gelagert. Samsó ist ein eleganter Rotwein mit sanften Tanninen, von welchem man gerne auch noch eine zweite Flasche aufmacht.
75 cl | **19.50*** statt 23.50



Mallorca DO 12 Vols 2016
4 kilos vinicola
Der Kultwinzer Francesc Grimalt fokussiert sich auf seinem 40 Hektar grossen Weingut auf autochthone Rebsorten von Mallorca. Die Hauptsorte in dieser Assemblage ist Callet, eine Traube mit dicker Schale, die eine wunderbare Farbe und feine Frucht aromen ergibt. Unbedingt probieren.
75 cl | **22.–*** statt 26.–

¡Hola! Exklusiv für Sie selektioniert: Die besten spanischen Weine von ausgewählten Bodegas.

Spanien ist der grösste und vielfältigste Weinbauer der EU: Auf 12 000 Quadratkilometern gedeihen die Trauben für vier Milliarden Liter Wein. Darum arbeiten wir besonders daran, die Rosinen unter ihnen herauszupicken. Entdecken Sie unsere Favoriten aus den verschiedenen Regionen.

Paul Ullrich AG



Degustation Spanien

Donnerstag, 20.9., 17–21 Uhr, Zürich

Freitag, 21.9., 17–21 Uhr, Basel

Donnerstag, 25.10., 17–21 Uhr, Bern

Entdecken Sie die Weinregionen Spaniens und die neusten Weintrends der iberischen Halbinsel. Zur Verkostung der spanischen Weine gibt es passende kulinarische Begleitung: Jamón Ibérico von Die Aufschneider.

Details unter ullrich.ch/events

Gutedel Steingruble 2015 Ziereisen
Von Hanspeter Ziereisen kann man wohl sagen, dass er den besten Gutedel in Deutschland produziert. Der Steingruble ist auf einer Kalksteinlage gewachsen und ist unglaublich mineralisch. Nach zwei Jahren Ausbau im Fass wird er abgefüllt.
75 cl | **16.50*** statt 19.50



Wie jeder, der seine Leidenschaft lebt, teile ich gerne meine Entdeckungen, meine Favoriten. Ich bräuchte mehr als eine Seite, um den Beruf des Sommeliers zu beschreiben! Heute fasse ich ihn in drei Worten zusammen: Leidenschaft, Emotion und Teilen. Meiner Leidenschaft im Hotel Trois Couronnes nachzugehen, verschafft mir das Glück, die Grösse und die Vielfalt der Terroirs dieser Region, wo der Chasselas die Königsrebe ist, täglich zu entdecken und in den Vordergrund zu stellen. Mir macht es deshalb besondere Freude diesen grossartigen, ausserhalb unserer Landesgrenzen vinifizierten Chasselas zu beschreiben. Dieser atypische Chasselas zeigt intensive Noten von Birnen, Lindenblüten und Früchten aus Obstgärten. Am Gaumen ist er einladend, von guter Struktur und wohlschmeckend. Seine Fülle ummantelt die bereits in der Nase aufgenommenen Aromen. Er ist ein wahrhaftiges Vergnügen für diejenigen, die den Chasselas (wieder) entdecken möchten. Im Gourmet-Restaurant bietet unser Küchenchef, Lionel Rodriguez, einen Saibling mit einem schwarzen Risotto von Venere-Reis und einer Sauce aus knackigem Gemüse an. Dieser ausgewogene und präzise wirkende Wein verleiht Wein und Speise eine einzigartige Dimension. Im Gaumen ist er sehr fein und intensiv. Mit ihm schmeckt der Kaiser des Genfer Sees noch wunderbarer und verbindet ihn harmonisch mit dem Reis und der Gemüse-Sauce. Der grossartige Chasselas sollte zwei Stunden zuvor geöffnet und bei einer Temperatur von 10 bis 11 Grad getrunken werden, um sämtliche Geschmacksnoten maximal zu entfalten.


Jocelyn Verny
Chef Sommelier Hôtel des Trois Couronnes in Vevey

BUBBLES



Prosecco DOC brut bio Le Contesse
Das Familienweingut Le Contesse macht wunderbare, fruchtige Prosecci. Aromen von gelbem Apfel und Birne mischen sich mit zarten, floralen Noten. Als Bio zertifizierter Prosecco ist er gut für die Umwelt und gut für die Seele.
75 cl | **12.50*** statt 14.80

Prosecco DOCG Valdobbladene Giustino B. extra dry 2016 Ruggeri
Dieser besondere Prosecco zeigt eine kräftige und feinerliche Mousse. Der Körper ist voll und gut strukturiert. Im Gaumen zeigt er reif-fruchtige Aromen nach Apfel und Birne. Der Abgang wird von zitrischen Noten begleitet.
75 cl | **20.60*** statt 25.80

Cava Reserva brut 2013 Agustí Torelló Mata
Das ist der Einsteiger Cava von Agustí Torelló Mata und er ist bereits ein Reserva. Das heisst, er wurde 24 Monate auf der Hefe ausgebaut. Perfekt für den Apéro auf der Terrasse.
75 cl | **15.90*** statt 18.90

Brut rosé Kracher
Dass Gerhard Kracher nicht nur sehr gute Süssweine machen kann, sondern auch tolle Schaumweine, sieht man an diesem Brut rosé. Ein wahrer, österreichischer Schaumwein mit Zweigelt, Chardonnay und Weissburgunder ergibt Aromen von Himbeeren und roten Kirschen mit frischen Zitrusnoten.
75 cl | **23.80*** statt 28.50

Crémant d'Alsace AC brut Grand Prestige rosé 2015 Bestheim
Auf kalkhaltigen Böden im Elsass wachsen diese Pinot Noir Trauben. Nach der traditionellen Flaschengärung ergibt sich eine schöne, intensive rosé Farbe, mit einer feinen Perlage und Aromen von Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen.
75 cl | **20.50*** statt 25.50

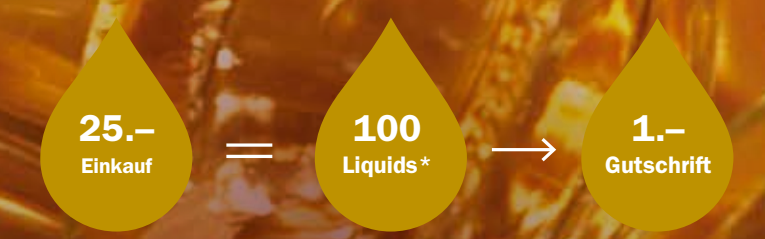
WILLKOMMEN IM



Dank LIQUIDClub immer flüssig.
Als Liquid Club Member können Sie ab September 2018 bei jedem Einkauf Liquids sammeln. Profitieren Sie von einem Willkommensgeschenk von 500 Liquids bei Ihrem ersten Einkauf in unseren Filialen.

IHRE VORTEILE

- Mit dem  sammeln Sie ab sofort bei jedem Einkauf wertvolle Liquids.
- Mit dem  erhalten Sie Überraschungsgeschenke.
- Mit dem  erhalten Sie exklusive Angebote.
- Mit dem  erhalten Sie bei Ihrem ersten Einkauf 500 Liquids geschenkt.
- Mit dem  profitieren Sie von vergünstigten Eintritten an unseren Events



*Ab 1000 Liquids erhalten Sie einen 10 CHF Bon. Dieser ist in unseren Filialen einlösbar.

EXKKLUSIV FÜR LIQUIDClub MEMBER



Schwarz Cuvée 2015 Schwarzwald
Nach dem grossen Erfolg unserer Entdeckung im letzten Jahr. Folgt nun mit dem Hackbeil der 2015er. Die Assemblage enthält noch etwas mehr Merlot, was den Wein noch geschmeidiger macht.
75 cl | **24.80*** statt 31.-

KI NO BI «SEI» Kyoto Dry Gin
The Kyoto Distillery
Limitiere Abfüllung von 7500 Flaschen weltweit und 240 Flaschen für die Schweiz. In Kanji der Japanischen Zeichentabelle steht «Sei» für Kraft. 11. Botanicals verleihen diesem Gin einen ausgeprägten Charakter und üppigen Körper.
70 cl | 54,5% | **AKTUELL 68.-***



Pinot Noir No. 2 2016
Schlossgut Bachtobel
75 cl | 31.50



St. Julien AC
Chateau 2015
Moulin Riche
75 cl | 39.–



St. Julien AC Pavillon de
Léoville-Poyferré 2015
Léoville-Poyferré
75 cl | 39.50



Blechschild - Absente Absinthe
Dist. et Dom. de Provence
34.–



Cognac Réserve Spéciale
Fins Bois 1978
A. E. Dor
70 cl | 40% | 209.–



Geerlisberger Kräuterlikör
Turicum
50 cl | 17% | 29.90



KI NO BI Cask Aged Kyoto Dry Gin
The Kyoto Distillery
70 cl | 48% | 99.–



The Italian
Malt Whisky Sole
Puni
70 cl | 46% | 83.–



Aperitivo
del Professore
70 cl | 15% | 33.–



Bitter Aperitif
del Professore
70 cl | 25% | 45.–



Havana Club Tributo
Corporation Cuba Ron S.A.
70 cl | 40% | 439.–



Tennessee Whiskey Rye
Jack Daniel's
70 cl | 45% | 49.–



Tennessee Rye Whiskey
Single Barrel
Jack Daniel's
70 cl | 45% | 83.–



Falanghina del Molise DOC 2017
Di Majo Norante
75 cl | 19.–



Contado Aglianico Riserva
del Molise DOC 2014
Di Majo Norante
75 cl | 23.–



Sangiovese Terre degli Osci IGT 2016
Di Majo Norante
75 cl | 18.–



Don Luigi Rosso Molise DOC 2013
Di Majo Norante
75 cl | 49.–



Vecchio Amaro del Capo
Kräuterlikör
Caffo Destilleria
70 cl | 35% | 26.–



Chardonnay Gloria 2016
Kollwentz
75 cl | 71.–



Chardonnay Leithakalk 2017
Kollwentz
75 cl | 29.80



Pinot Noir No. 3 2016
Schlossgut Bachtobel
75 cl | 37.50



Côte du Roussillon
Villages AC 2013
Hecht & Bannier
150 cl | 39.–

Blended Grain Whisky
Hedonism «The Muse»
Compass Box
70 cl | 53,3% | 339.–



Karuizawa

Karuizawa Whisky zählt zu den meist gesuchtesten japanischen Whisky der Welt. Die 1955 gegründete Brennerei experimentierte mit Gerste aus Schottland und auch mit Sherry Fässern aus Spanien. Im 2001 wurde die Brennerei von Kirin gekauft und geschlossen.



1 Single Malt 31 Jahre 1981
Karuizawa
70 cl | 60,5% | 5300.–

2 Single Malt Vintage
W.Khong - Artifices 013
30 Jahre 1984
Karuizawa
70 cl | 57,7% | 4700.–

3 Single Malt Vintage
W.Khong - Artifices 003
30 Jahre 1985
Karuizawa
70 cl | 55,2% | 4700.–

5 Single Malt Vintage
42 Jahre 1968
Karuizawa
70 cl | 61,1% | 14800.–

6 Single Malt 42 Jahre 1970
Karuizawa
70 cl | 64,3% | 12 500.–

7 Single Malt 39 Jahre 1972
Karuizawa
70 cl | 63,3% | 11.100.–

8 Single Malt 39 Jahre 1974
Karuizawa
70 cl | 57,2% | 11.100.–

9 Single Malt Vintage
30 Jahre 1984
Karuizawa
70 cl | 58,5% | 4900.–

10 Single Malt Cocktail Serie
28 Jahre 1984
Karuizawa
70 cl | 59,3% | 4700.–

11 Single Malt Cocktail Serie
29 Jahre 1983
Karuizawa
70 cl | 62,1% | 4800.–

12 Single Malt Cocktail Serie
30 Jahre 1981
Karuizawa
70 cl | 55,8% | 4900.–

{digital development}

Die Servicetransformation – vom Produktanbieter zum Dienstleistungsunternehmen – ist ein Trend, der auch uns gepackt hat. Wie wir Auswahl, Service, Kompetenz, unsere analogen Werte seit vielen Jahren, in die digitale Welt umsetzen, daran arbeiten wir jeden Tag mit Hochdruck. Für Sie als Kunde bedeutet dies vereinfachte Produktsuche, Ausbau der Information, raschere Bestellmöglichkeiten und effizientere Liefer- und Abrechnungsprozesse.

PIM

6838 Artikel und 800 Produzenten zu verwalten ist ein riesige Fleissarbeit. Wir haben andere Kategoriebäume wie Spirituosen. Zudem wird der Markt komplexer. Welche Produkte dürfen in welchen Kanal? Das PIM hilft uns den Überblick bei welchem Wein noch die Degustationsnotiz fehlt oder welche Spirituose noch einen französischen Text übersetzt werden muss, zu behalten.

DAM

Immer wieder erhalten wir positive Rückmeldungen für unsere Drucksachen. Wir kaufen die Bilder nicht ein, sondern reisen mehrmals im Jahr mit Fotografen zu unseren Produzenten. So ist in der Vergangenheit ein Bildarchiv von über 40'000 Bildern entstanden. Damit wir den Wald vor lauter Bäumen nicht mehr sehen - hilft uns das DAM die Bilder einfacher zu verwalten und vorallem zu finden.

Webshop Frontend

Unser Webshop ist in die Jahre gekommen. Eine neue Version wird demnächst live gehen, die Ihnen noch so einige Verbesserungen und Erleichterungen bringen wird.



COPPER MUGS PROMOTION

Der Drink Moscow Mule wurde 1941 in Hollywood erfunden: Ein Ginger-Beer-Hersteller und ein Wodkaproduzent taten sich zusammen und kreierten den neuen Cocktail. Um ihn unverwechselbar zu machen, kamen sie auf die Idee mit dem Kupferbecher. Nun ist dieser auch bei uns angekommen. Wer genug hat von Plastikbechern und Alubüchsen schenkt sich die prickelnden Fever-Tree-Premium-Mixer in den «Copper Mug» – sieht hübsch aus, hält den Inhalt kühl, liegt gut in der Hand und ist garantiert unzerbrechlich.

**1 KARTON FEVER-TREE 8 × 50 CL
+ 2 COPPER MUGS GRATIS DAZU*
28.– statt 58.–**

*Nicht spülmaschinenfest

MOSCOW MULE

4 CL VODKA
20 CL FEVER-TREE GINGER BEER
2 LIMETTENSCHNITZE
EIS

Den Vodka und das Fever-Tree Premium Ginger Beer über Eis in einen Fever-Tree Copper Mug geben und kurz umrühren. Die Limettenschnitze leicht über dem Mug zusammendrücken, danach als Garnitur in den Copper Mug geben.

RUM

Rum ist nicht gleich Rum. Hier finden Sie eine exklusive Auswahl unserer Mitarbeitenden. Drei Hauptstile – viele regionale Spezialitäten! Wenn Sie sich nicht entscheiden können, ob Sie den britischen, den spanischen oder den französischen Stil bevorzugen, probieren Sie die Rum-Tasting-Box mit dem von uns ausgewählten kleinen Sortiment.

- 1 Kuba
- 2 Jamaika
- 3 Martinique
- 4 St. Lucia
- 5 Barbados
- 6 Fidschi
- 7 Peru
- 8 Mauritius
- 9 Guatemala

Paul Ullrich AG



Degustation Rum

Donnerstag, 13.9, 18–21.30 Uhr, Zürich

Donnerstag, 13.9, 18–21.30 Uhr, Bern

Freitag, 14.9, 18–21.30 Uhr, Basel

Entdecken Sie die Unterschiede der spanisch, französisch oder britisch geprägten Rumstile. Wir öffnen an diesem Anlass über 50 verschiedene Sorten. Dazu mixen bekannte Barkeeper Cocktails, zum Essen gibt es leckere Häppchen und es wird Reggae-Music von DJ Lukee Lava (ZH/BS) gespielt.

Details unter ullrich.ch/events

6



Rum Fiji Vintage Edition 2009
9 Jahre
Plantation
Der Rum von der South Pacific Distillery, sieben Jahre gereift im ex-Bourbonfass auf der grössten Fiji-Insel, zudem zwei Jahre wie alle Plantation-Rums im ex-Cognacfass in Frankreich. Vielfältiges Aromenprofil: Rahmtafel, fruchtige Noten wie Quitte und Kokos, Kakao, Ingwer. Am Gaumen zunächst fruchtig, dann exotische Hölzer mit Muskat und Eiche.
70cl | 44,8% | **AKTUELL 61.–**

2



Rum Jamaica Xaymaca Extra Dry
Plantation
100 Prozent jamaikanischer Pot Still-Rum mit Rezept aus dem 19. Jahrhundert. Komplex, leicht rauchig, fleischig, mit Frucht- und Kräuternoten, Vanille, gekochter Banane, Bitterorangenschale und reifer Ananas. Noch grössere Aromenpalette am Gaumen, fast unbeschreiblich.
70cl | 43% | **AKTUELL 42.–**

NEU

7



Rum Peru Vintage Edition 2004
14 Jahre
Plantation
Double Aged Rum nun auch aus Peru. Zwölf Jahre in Bourbonfässern gelagert, dann zwei Jahre in kleinen Ex-Cognacfässern bei Maison Ferrand. Interessante Nase mit Aromen von Äpfeln, Zitronen, Mangos, Nüssen, Pfeffer, Vanille und Muskat. Holznoten und vielfältig am Gaumen. Erinnert an Süssholz und Feigen.
70cl | 43,5% | **AKTUELL 61.–**

5



Rum Barbados XO Single Cask Ed. 17
Mackmyra Rök
Plantation
Nach vier Jahren im Bourbon- und einem Jahr im Ferrand-Cognacfass folgt das einjährige Finishing in einem Mackmyra-Whisky-Fass. So entsteht ein komplexer Rum mit Duft nach Malz, Torf, Pfeffer, Vanille, Zimt und mehr. Rauchig und vollmundig mit Haselnuss, Konfitüre und Kokos. Ausgeprägtes Finale mit Schokolade- und Whiskynoten.
70cl | 40,6% | **AKTUELL 79.–**

5



Rum XO 20th Anniversary
inkl. 2 Nosing-Gläser
Plantation
Auch hier Weichheit und Fülle durch Double-aging: Der Blend aus alten Barbados-Rums, Column Still- und Pot Still-destilliert, wird zuerst in Bourbonfässern in der Karibik, dann in Eichenfässern in Frankreich gereift. Exotische Aromen von Zuckerrohr, Vanille und getoastetem Brot bis hin zu Bananen, Orange, Kakao und Tabak.
70cl | 40% | **AKTUELL 68.–**

8



Rum Solera 5
Gold of Mauritius
Geröstete Nüsse, Vanille und Schokolade. Komplexer Geschmack nach Malz und Süssigkeiten. Der exquisite Rum wird über fünf Jahre mit der Solera-Methode gereift.
70cl | 40% | **AKTUELL 58.–**

1



Rum Añejo Superior 12 Jahre
Santiago de Cuba
Eine der beliebtesten Spirituosen auf Kuba; gute Qualität, erschwinglicher Preis. Der Santiago de Cuba Añejo zeigt eine schöne dunkle Farbe, da er während zwölf Jahren in Eichenfässern gelagert wird.
70cl | 40% | **AKTUELL 62.–**



CUBA LIBRE

4cl	Havana Club Rum Añejo
0,5cl	Limettensaft
	Fever-Tree Madagascan Cola
	Eis
	Vanilleschote
	Limettenkeil

Den Havana Club Rum Añejo mit dem Limettensaft in einen Double Old Fashioned Tumbler geben und mit Fever-Tree Madagascan Cola auffüllen. Mit Vanilleschote und Limettenkeil garnieren.

PERFECT STORM

6cl	Plantation Rum «3 Stars» White
	Fever-Tree Ginger Beer
1	Limettenschnitz
	Eiswürfel

Das Glas mit Eiswürfeln füllen. Den Plantation Rum «3 Stars» White hinzufügen. Das Glas mit Fever-Tree Ginger Beer auffüllen. Mit einem Limettenschnitz garnieren.

RUM DRINKS

1

Havana Club Rum Añejo Especial
Corporation Cuba Ron S.A.
Sein einzigartiges Geschmacksprofil entsteht durch den sogenannten Doppelalterungsprozess. Für das zweite Finish wird dieser Rum in jungen, ausgeflamten Eichenfässern gereift, was ihm neben seiner goldenen Farbe spezielle Vanille- und Karamellnoten sowie ein angenehm mildes Holzaroma verleiht.
70cl | 40% | **29.90**

Madagascan Cola EW Glas 4er-Pack
Fever-Tree
Das erste Cola, das exakt auf die Anforderungen eines Mixers abgestimmt wurde. Mit Kolanüssen und Vanille aus Madagaskar, mexikanischer Limette und Kassin. Und wie alle Fever-Tree-Produkte ohne künstliche Aromen und Süsstoffe.
4 x 20cl | **6.88**

2

Rum «3 Stars» White
Plantation
Ein Blend aus jungen Rums aus Barbados und Jamaika, einem drei Jahre alten Trinidad-Rum und einem zehn Jahre alten Rum aus Jamaika. Er wird schonend gefiltert und so entsteht ein weisser Rum, jedoch mit dem Aromenprofil eines gelagerten Rums. In der Nase zarte Noten tropischer Früchte mit Anklängen von braunem Zucker und reifer Banane.
70cl | 41,2% | **29.–**

5

Ginger Beer
Fever-Tree
Natürlich, mit einer einzigartigen Mischung aus drei verschiedenen Ingwervorsorten aus Nigeria, Indien und der Elfenbeinküste, die dem Ginger Beer das spezielle Etwas geben. Das preisgekrönte Fever-Tree Ginger Beer harmonisiert perfekt mit stärkeren Spirituosen.
50cl | **3.90**

3



Rhum Vieux VO
Rhum J. M
Wie alle Rhums Agricole aus dem rein vergorenen Zuckerrohrsaft hergestellt. Von der Nase bis zum Gaumen ein ganzes Bukett an Aromen, von gerösteten Nüssen und süsssem Kuchen bis hin zu Mango und Passionsfrucht.
70cl | 43% | **AKTUELL 47.–**

NEU

3



Rhum Trés Vieux Multimillésimé
Rhum J. M
Eichenfassgelagert. Sehr alter Rhum Agricole, ein Blend aus Rums der Jahre 2003, 2004 und 2005 von der Insel Martinique. Süsse subtile Nase mit Pfirsich und Aprikose, dann Konfitüre, Vanille und Röstaromen. Warm, mit komplexem Abgang.
50cl | 42,3% | **AKTUELL 75.–**

NEU

3



Rhum Vieux Agricole Millésimé 2005
Rhum J. M
Wie alle J.M.-Rums nur aus eigenem Zuckerrohr. Auf der Insel Martinique im Jahr 2005 destilliert, im Eichenfass gelagert. Würzig mit Vanille und Frucht. Langes harmonisches Finale.
70cl | 43,8% | **AKTUELL 94.–**

9



Ron Zacapa Royal
Licoreras de Guatemala
Vielschichtige Aromen, Vanille, Schokolade, Holz und Röstnoten. Dicht, süss, würzig, perfekte Komplexität. Langes weiches unendliches Ende. Neuste Kreation aus dem Hause Zacapa. Nach einer Reifung im Solera System folgte ein finishing in Cognac Fässern.
70cl | 45% | **289.–**

4



Rum HMS Princessa
Admiral Rodney
Fünf bis neun Jahre in Fässern aus amerikanischer Weissesche gelagert, die mit Bourbon gefüllt waren. Dunkles Mahagoni, Weinbeeren, Vanille, Tabak. Karamellzucker und -crème. Komplexes Finish mit gut integrierter Eiche.
70cl | 40% | **AKTUELL 55.–**

4



Rum HMS Royal Oak
Admiral Rodney
Coffey still-Rum, vor dem Blending sieben bis zwölf Jahre gereift. Strahlendes Amber, in der Nase Pflaumen und Dörrfrüchte, Eiche, tropische Gewürze. Am Gaumen Tabak und Schokolade, im Abgang wieder süsse Frucht und Karamell.
70cl | 40% | **AKTUELL 69.–**

4



Rum HMS Formidable
Admiral Rodney
Gelagert in gebrauchten amerikanischen Weisseschenfässern. Die Basis-Destillate sind neun bis zwölf Jahre alt und sind durch die tropische Hitze des Lagerorts noch gereifter. Dunkelgold, mit Honig, Rosinen, Gewürzen und Vanille.
70cl | 40% | **AKTUELL 89.–**



Zu herbstlichen Wildgerichten passen komplex strukturierte Rotweine mit Röstnoten und Tanninen. Je intensiver der Eigengeschmack des Fleisches, desto kräftiger sollte auch der Wein sein. Meist werden Wildsau, Hase, Reh und Hirsch an sehr dunklen Saucen serviert, stimmen Sie Ihre Weinwahl auch auf diese ab. Gibt es als Beilagen Birnen mit Preiselbeeren oder glacierte Maroni, wird Ihnen sicher auch ein Wein mit dichtem, süßem Abgang dazu munden.



Jeb Dunnuck
93/100
Robert Parker
92/100

Robert Parker
96/100

Falstaff
90/100

Jeb Dunnuck
97/100

Jumilla DO Monastrell 2015

La Bestia
Kakao- und Schokoladearomen verfeinern die schwere schwarze Beerenfrucht. Granatrot und robust, warm und aufgeschlossen. Moderner gefälliger 100-Prozent-Monastrell. 75cl | **22.-*** statt 27.50
150cl | **49.50*** statt 59.50

Cabernet Sauvignon Cs Substance 2015/16

Wines of Substance
Stammt aus den Rebbergen von Goose Ridge in den Frenchman Hills. Seit 1999 vinifiziert der umtriebige Charles Smith Weine in Washington State (USA). Diese stammen von den besten Terroirs des Walla Walla Valley und der Wahluke Slope Gegend. Zwölf Monate in französischer Eiche. In der Nase finden wir dunkle Beeren, Pflaumen, Cassis und reichlich Süssholz. 75cl | **16** | **19.50*** statt 22.50
150cl | **15** | **39.-*** statt 48.-

Syrah Milbrandt 2015

K Vintners
Dieser Syrah kommt vom Rebberg Clifton Hill in Washington und wird von der Milbrandt Familie bebaut. Charles Smith vinifiziert diesen dynamischen Syrah und baut ihn 18 Monate in französischen Barriques aus. Komplexes, dunkelbeeriges Bukett mit Pfeffernoten. Sehr elegant und mit Schmelz, druckvoll und dicht mit wunderbar runden Tanninen im Abgang. 75cl | **33.-*** statt 39.-

The Creator 2014

K Vintners
Dieser Wein ist dem Schöpfer gleich selber gewidmet. Wie Charles Smith selber hat dieser Wein Temperament. Der kraftvolle Cabernet Sauvignon ergibt zusammen mit dem würzigen Syrah einen körperreichen, erdigen Wein. 75cl | **59.-*** statt 68.-

Cuvée X trocken Barrique 2012

Knipser
Die Kult-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot im Stil eines Médoc. Der Ausbau erfolgt über 18 bis 20 Monate in überwiegend neuen Barriques. Die Cuvée überzeugt mit Aromen von Waldbeeren und einer kräftigen Struktur. Wohl der beste «Bordeaux» Deutschlands. 75cl | **45.-*** statt 52.-

Bandol AC 2012

Hecht & Banner
Bandol war schon früh berühmt als die Stadt der 100 Fässer, da ihr Wein so gut haltbar war. Heute ist der Mourvèdre berühmt für seine frischen Tannine. Dazu kommt noch etwas Grenache und Cinsault und dann wird der Wein 20 Monate in grossen Holzfässern und sechs Monate in Betonfässern gelagert. 75cl | **22.-*** statt 27.-

Ambrosia 2017 (Alkoholfrei)

Ziereisen
Etwas ganz Spezielles aus dem Hause Ziereisen: ein alkoholfreier Traubensaft. Der beste Traubensaft, den Sie je probiert haben. Passt wunderbar zu Wild und ist eine qualitative Alternative zu Sauser. Unbedingt probieren. 37,5cl | **7.90*** statt 9.90

Pinot Noir Le Petit 2015

Jost & Ziereisen
Auf dem Weingut in Riehen mit einer Fläche von 3.2 HA wird nur mit natürlichen Hefen und ohne Schönung und Filterung gearbeitet. Dieser Pinot Noir ist im burgundischen Stil gemacht. Sehr finessenreich, elegant mit frischer Kirschfrucht. 75cl | **24.-*** statt 28.-

Cartuxa DOC Alentejo 2014

Cartuxa
Der Name Cartuxa kommt von den Karthäuser Mönche. Es ist eine traditionelle Assemblage aus verschiedenen Rebsorten wie Trincadeira, Aragonez, Alfrocheiro, etc. Dann wird der Wein 12 Monate in Eichenfässern ausgebaut und weitere 6 Monate in der Flasche. 75cl | **21.60*** statt 27.-

Gigondas AC Domaine de Clos des Tourelles 2012/15

Famille Perrin
Ein grosser Wein von der südlichen Rhône. Auf sandigen Böden wachsen alte Grenache- und Syrahrebstöcke. Nach einer Spontangärung reift der Wein während 15 Monaten in Eichenfässern. Ein kraftvoller Rotwein der mit Flaschenreifung noch zulegen wird. 75cl | **12** | **44.-*** statt 65.-
75cl | **15** | **44.-*** statt 54.-



MARTINIQUEGRONI

by Steven Bernhardt von
Brasserie Schiller + Goethe Bar, Zürich

Steven Bernhardt hat einen neuen Cocktail kreiert und das Rezept speziell auf das Aromenprofil des J.M. Rhum Vieux VO abgestimmt.

3cl	J.M. Rhum Vieux VO
3cl	Cocchi Storico Vermouth di Torino
3cl	Campari
1dash	TBT Chocolate Bitter von The Bitter Truth
	Orangenzeste

Alle Zutaten im Rührglas rühren, in eine Cocktailschale abseihen und mit einer Orangenzeste garnieren.



Rhum Vieux VO
Rhum J. M.
70cl | 43% | **AKTUELL 47.-**

BRASSERIE
SCHILLER
Goethe Bar



**Rum Barbados
Grande Réserve
Plantation**
70cl | 40% | **37.-**



SALTED MANGO SOUR

4cl	Plantation Grande Réserve
2cl	Monin Mangosirup
3cl	Frischer Limettensaft
1cl	Taylor's Velvet Falernum
	Prise Fleur de Sel
	Zwei Scheiben Mango
	Eis

Alle Zutaten mit Eis shaken, in einen Oldfashioned Tumbler doublestrainen, Salted Mango als Garnitur

BANANA RUM OLD FASHIONED

5cl	Plantation Xaymaca
	4 Scheiben karamellisierte Banane
2dash	Peychaud's Bitters
1	Barlöffel feiner Rohrzucker
	Eis

Bananscheiben im Rührglas zerdrücken. Zutaten hinzugeben und mit viel Eis rühren bis genügend verdünnt. In ein Oldfashioned Glas abseihen und mit karamellisierter Banane garnieren. (Bananen sollten möglichst reif sein)



FEVER-TREE ON THE ROAD

Am Streetfood-Festival und an der Fine Food-Messe in Basel finden Sie den Fever-Tree Truck.

Degustieren Sie die Flavors der Premium-Mixer! Nicht nur die klassischen Tonics, Ginger-Ales und Beers, sondern auch die neuen Aromen wie Aromatic Tonic und Sicilian Bitter Lemon sind dabei - alle ausschliesslich mit natürlichen Zutaten.



STREET FOOD FESTIVAL BELLINZONA PIAZZA DEL SOLE

6.– 8. SEPT 2018
DO 6.9. | 17.30 – 1 Uhr
FR 7.9. | 17.30 – 1 Uhr
SA 8.9. | 11.30 – 1 Uhr

STREET FOOD FESTIVAL THUN LACHENWIESE & PARKPLATZ

28.– 30. SEPT 2018
FR 28.9. | 17.30 – 24 Uhr
SA 29.9. | 11.30 – 24 Uhr
SO 30.9. | 11.30 – 20 Uhr

BASLER FEINMESSE VORPLATZ BEIM EINGANGSBEREICH

1.– 4. NOV 2018
DO 1.10. | 15.00 – 21 Uhr
FR 2.10. | 15.00 – 21 Uhr
SA 3.10. | 15.00 – 21 Uhr
SO 4.10. | 13.00 – 19 Uhr

Olive OIL

Aus Portugal kommen nicht nur die Weinhits der nächsten Jahre, sondern auch hervorragende Olivenöle. All diese Produkte stammen von Betrieben, die wir selbst besucht haben. Die Oliven werden sofort nach der Ernte gepresst, was höchste Qualität gewährleistet.

Liquidation
½ Preis



Azeite Virgem Extra 0.2 g
Herdade da Malhadinha Nova
Auf diesem Landgut leben die schwarzen Schweine unter den Korkeichen und es gibt reinblutige Alentejo-Rinder, hervorragende Weine und wunderbares Olivenöl.
50cl | **12.–*** statt 15.–



Azeite Virgem Extra
Quinta do Isaac
Das Premium-Virgin von Chanceleiros am Douro: Die Olivensorten Madural, Verdeal und Cordovil gedeihen hier auf den Schieferböden bestens. Grossen Einfluss hat das kontinentale Klima mit heissem, trockenem Sommer und feuchtem Winter. Ein Öl mit aromatischem, würzigem Geschmack. Unbedingt ausprobieren.
50cl | **19.50*** statt 25.–



Azeite Virgem Extra DOP Norte 0.3 g
Esporão
Bester terroirtypischer Wein, bestes terroirtypisches Olivenöl ist das Ziel der Herdade do Esporão. Dieses mehrfach prämierte Extra Vergine aus den Sorten Cobrançosa, Galega und Blanqueta schmeckt würzig delikates.
25cl | **6.80*** statt 8.–
50cl | **9.50*** statt 11.–



Azeite Virgem Extra Selection 0.2 g
Quinta do Crasto
Reines Extra-Vergine-Öl aus den traditionellen portugiesischen Olivensorten Cobrançosa und Madural mit würzig-grasigem Aroma. Die Oliven wachsen in den Hainen von Quinta do Crasto, von der Ernte bis zur Etikettierung wird alles in-house gemacht.
50cl | **9.60*** statt 12.–



Azeite Virgem Extra 0.1 g
Quinta do Javali
Douro-typisches Olivenöl von Quinta do Javali. Fruchtiger Geschmack mit grünen Eindrücken von Kräutern, Olivenblättern und Mandelrinde. Im Gaumen finden wir kräftige, pikante Nussaromen. Langer Abgang.
50cl | **17.50.–*** statt 35.–

* Angebot (inkl. 2,4% MwSt.) gültig bis 31.10.2018