

LIQUID[®]

#7

SEEDLIP

NON-ALCOHOLIC SPIRIT

CRAFTBEER FESTIVAL

HOPFEN UND MALZ – KLEIN ABER FEIN

LITTLE ITALY

GROSSE WEINE FÜR DAS KLEINE HEIMWEH

COCKTAILS

ERFRISCHEND SOMMERLICH

COLOMÉ & AMALAYA

VON DEN BERGEN ARGENTINIEN'S

Paul Ullrich AG
AUSWAHL, SERVICE UND KOMPETENZ



Impressum
LIQUID #7 Mai/Juni 2018 | Redaktion: Paul Ullrich AG
Konzept: four, Werbeagentur AG | Gestaltung: Paul Ullrich AG
Illustration: Claudia Meiert | Text: Christ Kommunikation AG
Lektorat: Comtexto | Übersetzung: Claire Mohn
Druckerei: Multicolor Print AG
Testimonial Titelseite: Michele Manelli von Cantina Salcheto

LIQUID #7: 16 Seiten Sommerfreude für Sie!

Liebe Genussmenschen, Cocktailschlürfer und Puristen

Es war ein grosses Erlebnis: Wir waren für Sie an der Vinitaly im schönen Verona und haben über 600 Weine verkostet und viel Neues für Sie entdeckt. Profitieren Sie an unserer Ruinart Degustation von einem Gratis Eintritt (auf Seite 3) und probieren Sie unsere Favoriten. Oder geniessen Sie unsere Weine auf einer der schönsten Terrassen der Schweiz. Unsere Vorschläge finden Sie auf Seite 15.

Bereit für den Sommer? Das ideale Tonic für die frischesten Cocktails ist nun auch in der Schweiz erhältlich: Drink Pink Aromatic Tonic ist in Grossbritannien schon lang das beliebteste Tonic von Fever-Tree. Von der Insel kommt auch Seedlip: die echte alkoholfreie Alternative mit interessanten Botanicals für Cocktails aller Art.

Unser kulturelles Special: Machen Sie Ihren Besuch des Basel Tattoo zu einem unvergesslichen Erlebnis. Geniessen Sie zur Einstimmung einen schottischen Abend im Ballsaal des Hotels Trois Rois und anschliessend das Tattoo.

Wenn Sie Bier mögen: Kommen Sie an unser Craft Beer Festival. Kleine Brauereien präsentieren ihre mit viel Liebe gebrauten Biere. Dazu gibt es leckere Häppchen und musikalische Unterhaltung.

Urs Ullrich

Ihr Urs Ullrich & Team

Für eine persönliche Beratung besuchen Sie bitte eines unserer Fachgeschäfte:
Talacker 30 in Zürich
Schneidergasse 27 in Basel
Laufenstrasse 16 in Basel
Untere Rebgrasse 18 in Basel
Kramgasse 45 in Bern

Für Bestellungen:
061 338 90 90



Talacker in Zürich

Jetzt einloggen und einfach bestellen:
ullrich.ch

/PaulUllrichAG/



PEAT & Love

Das Motto des diesjährigen Ardbeg Days ist «Peat & Love». Ursprünglich als lokale Veranstaltung während des Fèis Ile, des Festivals für Malt und Musik auf der schottischen Hebriden-Insel Islay gefeiert, ist der Ardbeg Day inzwischen weltweit auf der ganzen Welt mit Hunderten Veranstaltungen zu Hause. Inspiriert durch den Geist der Flower-Power-Zeit, veröffentlicht Ardbeg die diesjährige Limited Edition: den Ardbeg Grooves. Diese Abfüllung wurde in ehemaligen Weinfässern gereift. Das Besondere: Die Fässer wurden intensiv verkohlt, um tiefe Rillen (engl. Grooves) in die Fassinnenseite zu bekommen. Das Ergebnis ist ein aromatischer Single Malt Whisky mit Noten von geräucherten Gewürzen, Lagerfeuer in der Ferne und einem ungewöhnlich pikanten Duft von Chili-gewürztem Fleisch.



Ardbeg Grooves
Ardbeg
Exklusiv an unserem Craft Beer Festival
am 14. und 16.6 erhältlich.
70cl | 46 % | 125.–



Paul Ullrich AG

Peat & Love Tour: @ Ullrich 14.6.2018
(während Craft Beer Degu)

Craft Beer Festival
Donnerstag, 14.6, 18–21.30 Uhr, Zürich
Freitag, 15.6, 18–21.30 Uhr, Basel
Entdecken Sie die herrliche Biervielfalt abseits des Mainstreams. Kleine Spitzenbrauereien stellen über 30 Bierspezialitäten vor. Dazu gibt es leckere Häppchen und Musik vom DJ.
Details unter ullrich.ch/events

RUINART BASEL



Wine Spectator
91/100

Champagne R de Ruinart mit Etui Ruinart
Dom Ruinart stammte aus einer bürgerlichen Familie von Tuchhändlern aus der Champagne. Während seiner Handelsreisen in Europa erkannte er das Zukunftspotenzial für die Produktion von Champagner. Der Champagner R de Ruinart steht für den ursprünglichen Ausdruck von Ruinart und stellt den Chardonnay als Hauptelement in den Vordergrund. 75cl | 55.–* statt 61.50



Wine Spectator
93/100

Champagne Blanc de Blancs brut mit Etui Ruinart
Chardonnay ist die Seele von Ruinart. Die Trauben kommen von der Côte de Blancs und Montagne de Reims und bilden den Kern aller Ruinart Champagner. Er zeigt eine strohgelbe Farbe mit einer lebhaften Perlage. In der Nase präsentieren sich Aromen nach reifen Äpfeln und Birnen sowie dezente Bröckchenaromen. Die Mousse ist feinkörnig und langanhaltend. 75cl | 69.–* statt 79.–



Wine Spectator
93/100

Champagne rosé brut mit Etui Ruinart
Ein Champagner, den man von Aperitif bis Dessert trinken kann. Die delikaten roten Fruchtaromen, die floralen Noten und eine Dosage von 9g/l ergeben einen fruchtigen Rosé. 75cl | 69.–* statt 77.–

Paul Ullrich AG

Ruinart Degustation
Samstag, 16.6, Alle Filialen
Ruinart ist der offizielle Champagner von Art Basel. Kommen Sie vorbei in unsere Filialen, lassen Sie sich inspirieren und probieren Sie die verschiedenen Stile.
Details unter ullrich.ch/events

*Angebot (inkl. 7.7% MwSt.) gültig vom 1.-30.6.2018

Alle Weine für Heimweh-Italiener: die besten Tropfen aus allen berühmten Anbaugebieten und Appellationen. Bekämpfen Sie Ihr Fernweh, fühlen Sie sich mit diesen feinen Weinen Italien wieder nahe, und stellen Sie sich vor, Sie sitzen auf der Piazza in Ihrem Lieblingsrestaurant.

Little

ITALY



Montepulciano d'Abruzzo Riserva Mo 2012/13
Cantina Tollo
Foral und duftig. Erdbeeren, marmeladige Frucht, Süssholz, im Gaumen sehr weich mit saftig leckerer Frucht-aromatik. Das geschmeidige Tannin und der angenehme Biss sorgen für reizvolle Spannung. Grosses italienisches Rotweinkino.
75cl | **13.50*** statt 16.50



Aglianico Bianco IGT Il Preliminare 2016
Cantine del Notaio
Die Assemblage aus Malvasia, Moscato und Chardonnay ergibt einen fruchtigen Wein, der sehr gut zu Süsswasserfischen passt. Die Sonne in der Basilicata ergibt exotische Frucht-noten, Ananas, Mango und Papaya.
75cl | **14.-*** statt 16.80



Bolgheri DOC Rosso 2015
Donna Olimpia
Olimpia Alliata war die Prinzessin von Biserno und das Weingut wurde von ihrem Mann zum 25. Hochzeitstag so getauft. Eine Bordeaux-Assemblage aus dem Herzen des Bolgherigebiets. Intensive rubinrote Farbe mit Noten von Heidelbeeren und Zedernaromen.
37.5cl | **11.90*** statt 14.50
75cl | **23.-*** statt 28.-
150cl | **53.-*** statt 63.-



NEU

NEU
Robert Parker
94/100



Rosso di Montalcino DOC 2014/16
Le Chiuse
Der Rebberg von Le Chiuse stammt aus der Biondi-Santi-Familie. Auf 18 ha wird Sangiovese angebaut, der für den Rosso di Montalcino dann 12 Monate in grossen slowenischen Fässern ausgebaut wird. Passt perfekt zu Pasta oder Antipasti.
75cl | **18.50*** statt 22.50



Barolo DOCG 2014
Mauro Molino
Molino schafft es wieder und bringt auch dieses Jahr einen tollen Barolo 2014 raus. Aromen von Rosenblättern, Grüntee und Erdbeeren. Mittlerer Körper, sehr feine Tannine und komplexes Finish. Was für ein Barolo zu diesem Preis!
75cl | **28.50*** statt 35.-



Barolo DOCG Gallinotto 2014
Mauro Molino
Gallinotto ist eine Einzellage ganz in der Nähe des Cru Berrì im Barolo-gebiet. Dieser Barolo wird 18 Monate in französischen Fässern gelagert und ergibt ein elegantes Bouquet mit dunklen Beerenaromen und sanften Röstnoten.
75cl | **35.-*** statt 42.-



Langhe DOC Nebbiolo 2017
Mauro Molino
Das Weingut Mauro Molino liegt in La Morra, dem Herzen des Barolo-Anbaugebiets. Die Geschwister Matteo und Martina Molino bewirtschaften die eigenen Rebberge und sind auch für die Vinifikation zuständig. Ein schöner Nebbiolo für den Alltag.
75cl | **13.80*** statt 16.80

Paul Ullrich AG



Degustation La Dolce Vita
Donnerstag, 7.6. 17–21 Uhr, Zürich
Freitag, 8.6. 17–21 Uhr, Basel
Degustieren Sie über 40 italienische Weine und geniessen Sie La Dolce Vita. Ob Sangiovese oder Amarone, wir haben für Sie etwas dabei. Dazu gibt es köstliche Antipasti-Teller.
Details unter ullrich.ch/events



Barbaresco DOCG Rizzi 2011/13
Rizzi
Der klassische Barbaresco, hier eine Cuvée aus verschiedenen Rebbergen, Lagen und Höhen. Blumen und Kräuter, Himbeeren und ein bisschen Lakritze. Im Eichenfass gereift, einer der Höhepunkte aus dem Piemont.
75cl | **27.-*** statt 33.50



Barbaresco DOCG Boito 2011/13
Rizzi
Aussergewöhnliche Rosen-, Tabak-, Minze- und Pfeffernoten, reiche Tannine, kräftiger, aber harmonischer Abgang. Dieser Nebbiolo ist unser Geheimtipp und die handgemalten Etiketten sind einzigartig.
75cl | **49.-*** statt 21.-



Brolio Chianti Classico DOCG 2015
Barone Ricasoli
Auf kiesigem Terroir wächst dieser Klassiker. 80 % Sangiovese, mit 15 % Merlot und 5 % Cabernet Sauvignon, der für neun Monate in Barriques und grossen Fässern ausgebaut wird, gefolgt von weiteren sechs Monaten in der Flasche.
37.5cl | **10.-*** statt 12.50
75cl | **17.-*** statt 21.-



BEST BUY
Gambero Rosso
3/3

Castel del Monte DOC Vigna Pedale Riserva 2012
Torrevento
In den letzten acht Jahren hat dieser Wein mit jedem Jahrgang drei Gläser bei Gambero Rosso gewonnen. Der 100 % Nero di Troia kommt von der Gegend des legedären Castel del Monte in Apulien. Ein kräftiger Wein mit roten Beeren Aromen, welcher für 14 Monate in grossen Fässern ausgebaut wurde.
75cl | **12.70*** statt 15.80



Falstaff
93/100

Sauvignon DOC Sanct Valentin 2016
St. Michael
Dieser Sauvignon blanc geniesst Kultstatus und zählt zu den meistprämiierten Weissweine Italiens. Seit 1989 wird er aus den besten Einzellagen am Fusse des Mendelstocks hergestellt. 90 % werden im Stahltank ausgebaut und 10 % im Holz.
75cl | **25.-*** statt 31.-



EXKLUSIV

Amarone della Valpolicella DOCG San Raffaele 2012
Fasoli
Im Auftrag der Kliniken von San Raffaele bewirtschaften die Bűrder Fasoli den Monte Tabor. Das Resultat ist ein kräftiger Amarone, mit dem Duft nach süssen Beeren, schmelzig, dicht und wuchtig.
75cl | **27.-*** statt 33.50



Valpol. Ripasso Superiore DOC Valpo 2014
Fasoli
Eine Selektion der besten Trauben, die vor dem Pressen 30 Tage lang ange-trocknet werden. Nach der Vinifikation mischt man im Frühjahr die frisch gepressten Traubenschalen des Amarone bei, um dem Wein noch mehr Kraft und Schmelz zu verleihen. Danach folgt ein 12-monatiger Ausbau in Barriques und 500-Liter-Fässern.
75cl | **22.80*** statt 28.-



Gambero Rosso
3/3

Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2014
Salcheto
Zum 30-jährigen Jubiläum des Weingutes Salcheto haben wir diesen schönen Vino Nobile, der 18 Monate im Fass ausgebaut wird. Dieser Prugnolo Gentile, wie der Sangiovese dort genannt wird, hat mit dem 2014er-Jahrgang drei Gambero Rosso erhalten.
75cl | **19.90*** statt 24.80



Perliato del Bosco IGT 2015
Tua Rita
Mittleres Rubingranat, violette Reflexe, breiter Wasserrand. Ein Hauch von Unterholz, feines Waldbeerkonfit, Orangenzesten, florale Nuancen, dunkle Mineralik. Kraftvoll, runde Kir-schenfrucht am Gaumen, elegante Textur, frisches Säurekleid, minera-lischer Nachhall, salziger Rückge-schmack.
75cl | **23.80*** statt 29.80



La Grola IGT 2014
Allegrini
La Grola ist intensiv, elegant und be-sticht durch den ausgewogenen Körper. Waldbeeren, Wacholder und Tabak prägen das Bouquet, das sich sehr viel-schichtig öffnet. Diese Assemblage aus Corvina und Syrah aus dem Veneto kann man gut zehn bis zwölf Jahre lagern.
75cl | **24.-*** statt 29.80

Côtes de Provence AC Rosé 2017
Hecht & Bannier
 Die Trauben für diesen Klassiker werden extra in der Nacht gelesen, um eine Oxidation zu vermeiden und möglichst viel Frische zu bewahren. Ein charmanter Rosé mit feiner Mineralität sowie Veilchen- und Anisaromen.
 75 cl | **14.50*** statt 16.90
 150 cl | **28.-*** statt 35.-



**MERIDIANO
 KURSAAL
 BERN**

Endlich mal ein vielfältiger und nicht nur sommerlicher Rosé mit einer sehr interessanten Struktur. Ich war erst skeptisch, aber der Côtes de Provence AC Rosé hat mich überrascht und sehr überzeugt. Dieser Rosé passt in jede Jahreszeit, zu verschiedenen Gerichten und ist auch ein exzellenter Aperitifwein. Beim Trinken spüre ich die mediterrane Atmosphäre. Dieser Cuvée aus Grenache, Cinsault und Syrah weckt die Sehnsucht nach Sommer und Ferien. Dabei sorgen die Grenache-Trauben für eine interessante, aber harmonische Struktur und geben dem Wein seine Persönlichkeit, die Cinsault trägt die fruchtige Note dazu und die Syrah gibt Persistenz und den langen Abgang. Ein eleganter lachsfarbener Rosé, bei dem ein Hauch von Alkoholnote in die Nase steigt, dem dann schnell eine Fruchtnote folgt - frisch geerntete rote Beeren, dazu leichte Aromen von Rosen und Veilchen. Bei der Degustation ist er trocken, ausgewogen, frisch und zeichnet sich durch eine mineralische Note und eine expressive Komplexität aus. Am besten ist dieser Rosé in einem Burgunderglas zu geniessen.

Giovanni Ferraris,
 Chef-Sommelier Meridiano, Sommelier ASSP mit eidg. FA,
 Sommelier des Jahres 2012 (Bertelsmann),
 Maître d'Hôtel des Jahres 2013 (Bilanz)

LA VIE EN ROSÉ



NEU

Paul Ullrich AG

Degustation Vive la France
Donnerstag, 21.5., 17-21 Uhr, Zürich
 Von Bordeaux bis nach Roussillon können Sie französisches Savoir-vivre erleben. Die schönsten Klassiker, Bio-Weine und vieles mehr werden von unseren Winzern persönlich präsentiert.
 Details unter ullrich.ch/events



Vino Rosé 2016/17
CasaSmith Vino
 Ein Rosé aus Sangiovese-Trauben von Washington. Das ist wohl mal ein spezieller Rosé. Pinke Farbe mit Aromen von Orangen und Melonen. Frisch, zugänglich, perfekt für den heissen Sommertag.
 75 cl | **14.80*** statt 17.80



Côtes de Provence AC Miraval Rosé 2016/17
Famille Perrin
 Dieser Rosé gilt als neuer Kultwein der Provence. Eine Zusammenarbeit von Angelina Jolie, Brad Pitt und der Famille Perrin, die eine der führenden organisch anbauenden Winzerfamilien in der Provence ist.
 37,5 cl | '17 | **11.50*** statt 13.60
 75 cl | '17 | **17.60*** statt 22.-
 150 cl | '16 | **39.-*** statt 49.-
 300 cl | '16 | **118.-*** statt 139.-
 600 cl | '16 | **490.-*** statt 590.-



Languedoc AC Rosé 2017
Hecht & Bannier
 Früh geerntet, um die Säure zu konservieren, ist dieser Rosé besonders erfrischend. Florale Noten zusammen mit Himbeer- und Wassermelonen-Fruchtaromen Eine Assemblage aus Syrah, Grenache und Cinsault.
 75 cl | **8.50*** statt 10.50



Emporda DO AMIC 2016
Clos d'Agon
 Ein Cuvée aus 80 % Garnacha Tinta, 10 % Merlot und 10 % Carinena. Ein frischer Rosé, welcher noch zwei Monate auf der Feinhefe ausgebaut wird. Mit seinen fruchtigen Aromen von Waldbeeren und Kirschen ist er ideal zu spanischen Tapas auf der Terrasse.
 75 cl | **15.50*** statt 16.50



Cassiopea Bolgheri DOC 2017
Poggio al Tesoro
 Cassiopeia 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.-*** statt 17.50

GIVE YOUR FAVOURITE GIN A PINK TWIST

In Grossbritannien ist die Kombination von Gin, Tonic und Angostura unter dem Namen Pink G&T bekannt. Sie erfreut sich grosser Beliebtheit. Darum hat Fever-Tree das neue pinke Aromatic Tonic Water kreiert. Das erfrischende Aroma der Angostura-Rinden-Extrakte harmoniert mit den Zitrus- und Gewürz-Facetten. Durch das sanfte Prickeln der perligen Kohlensäure entstehen wirklich frische Sommer-Cocktails. Einfach ausprobieren.



PINK GIN & TONIC

1. Ein Glas mit viel Eis füllen
2. 4 cl wacholderlastigen Gin hinzugeben
3. Mit Fever-Tree Aromatic Tonic Water auffüllen
4. Mit Orangenzeste garnieren

FEVER-TREE



Gin Tasting Box
(12 Gins inkl. Booklet)
Paul Ullrich
36cl | 43,3% | **64.–**



Cava Hola
Barcelona Brands
75cl | **17.80**



Hess Select Treo 2014
Hess Collection
75cl | **20.90**



Vodka Aurora
Crystal Head
70cl | 40% | **79.–**



Mezcal
Sombra
70cl | 45% | **59.–**



Dry Gin Small Batch
Turicum
5cl | 41,5% | **11.–**



Old Irish Whiskey mit Tinbox
Paddy
70cl | 40% | **28.90**



Aromatic Cocktail Bitter
Peychauds
14.8cl | 35% | **17.50**



1796 Solera Rum
Santa Teresa
70cl | 40% | **59.–**



Double Acacia Cask Finish Gin
Turicum
300cl | 54% | **799.–**



Apéritif de Coing, Citron Vert et Gingembre
Giselle
70cl | 16% | **19.90**



Gin Madame del Professore
70cl | 42,9% | **59.–**



Gin Crocodile del Professore
70cl | 45% | **51.–**



Bathtub Old Tom Gin
Bathtub
50cl | 42,4% | **42.–**



Bathtub Sloe Gin
Bathtub
50cl | 33,8% | **42.–**

NEWCOMERS



Heuschnaps Das Original
Heuschnaps
50cl | 25% | **49.–**



Anejo 4 Jahre
Bacardi
70cl | 40% | **32.–**



Reserva 8 Jahre
Bacardi
70cl | 40% | **42.–**



Single Malt Loch Gorm Sherry Cask
Kilchoman
70cl | 46% | **104.–**



Single Malt Port Wine Cask Matured
Kilchoman
70cl | 50% | **119.–**



Priorat DO Camins del Priorat 2016
Alvaro Palacios
75cl | **26.–**



Crémant d'Alsace Ice demi-sec rosé
Bestheim
75cl | **19.50**



Brut Rosé
Obrecht
75cl | **40.–**



Trocla Nera Pinot Noir 2016
Obrecht
75cl | **36.–**



Monolith Pinot Noir 2016
Obrecht
75cl | **54.–**



Toro DO Gago 2014
Telmo Rodriguez
75cl | **24.–**



Borstig' Kerl weiss Zürich AOC 2015
Winzerei Zur Metzger
75cl | **45.–**



Costa Toscana Rosso IGT Tageto 2016
Donna Olimpia
75cl | **15.90**



Costa Toscana IGT Vermentino Obizzo 2017
Donna Olimpia
75cl | **15.90**



Bolgheri DOC Bianco 2015
Donna Olimpia
75cl | **27.50**



Bolgheri Rosso DOC Campo alle Giostra 2015
Donna Olimpia
75cl | **44.–**



Ben Branson, Gründer von Seedlip

THE WORLD'S FIRST DISTILLED NON-ALCOHOLIC SPIRITS

WHAT TO DRINK
WHEN YOU'RE
NOT DRINKING



GARDEN 108
Herbal

PFLANZEN
Erbsen, Heu, Spearmint, Rosmarin, Thymian

70 cl | 35.-

THE STORY

Der junge Ben Branson, Mitarbeiter eines Getränkekonzerms, wollte ein völlig neues Produkt kreieren, weit abseits von Wein, Bier, Spirituosen und Softdrinks. Er studierte alte Apothekerbücher über Heilkräuter und Gewürze und entwickelte mit Destillateuren, Gärtnern und Historikern seinen Seedlip: Die Botanicals werden einzeln eingeweicht, jeder Sud wird destilliert und nach Spezialrezept wieder gemischt. Das Ergebnis sind Essenzen mit eigenwilligen Aromenprofilen, die sich hervorragend für Cocktails eignen. Die Zutaten dafür, hunderte Kilogramm Erbsen, Kräuter und Heu, kommen vom Bauernhof der Familie Branson. Der Name Seedlip stammt von den Körben, in denen das Saatgut transportiert wird.



SPICE 94
Aromatic

PFLANZEN
All Spice, Kardamom, Eiche, Zitrone, Grapefruit, Cascarrilla

70 cl | 35.-

Foto: Andreas Zimmermann

RENÉE CHAMPAGNE CLUB

by Loredana Ocaña, Bar Renée Basel

Loredana Ocaña hat einen neuen Cocktail kreiert und das Rezept speziell auf das Aromenprofil des Plantation XO 20th Anniversary abgestimmt.

3,5cl	Plantation XO 20th Anniversary
1cl	Dry Curaçao
2 Dashes	Angostura
1/2	Würfelsucker
1 Dash	Soda
2 Spoons	Fallernum (hausgemachter Jamaika Rum)
	De Sousa Champagne Tradition brut
	Eis
	Pfefferminzblätter
	Limettenscheibe

Den halben Würfelsucker mit Angostura, Soda, Plantation XO und Dry Curaçao auflösen. Mit Eis auffüllen und rühren. Mit De Sousa Champagne Tradition brut aufgessen und 2 Spoons Fallernum dazugeben. Anschliessend mit Pfefferminzblättern und einer Limettenscheibe garnieren.



Rum XO 20th Anniversary
Plantation
70cl | 40% | 69.-

RENÉE



Rum - 3 Stars - White
Plantation
70cl | 41,2% | 29.-



SALQUIRY

5cl	Plantation 3 Stars
	gepresster Saft einer halben
	Limette
1,5cl	Monin Zuckersirup
	Salz
	Eis

Das Glas mit Salzrand vorbereiten. Mit Limettenschnitz über den Rand fahren und mit Maldon Seasalt den Glasrand garnieren. Alle Zutaten mit Eis shaken und double strain ins Glas.

RINQUINWER

3cl	Chase Gin
2cl	Rinquinquin peche
	(dist. dom provence)
1cl	Zitronensaft
0,5cl	Monin Zuckersirup
3	Scheiben Ingwer
	Zitronenzeste
3	Apfelscheiben
	Eis

Die 3 Ingwerscheiben im Shaker zusammen mit der Zitronenzeste zerstoßen. Den Alkohol hinzufügen (Smash). Zutaten mit Eis im Shaker mixen. Double strain über grossen Eiswürfel. Mit Apfelscheiben garnieren.



Jetzt das How-to-do-Video dazu ansehen auf:
@PaulUllrichAG/

COCKTAILS

Für Entdecker und Neugierige: Neben den klassischen Cocktail-Rezepten gibt es immer neue Variationen mit Millionen von Aromenkombinationen. Mal süss, mal herb, mal fruchtig – Lust und Laune bestimmen die Zutaten.



GRAND-TONIC

4 cl	Grand Marnier
	Fever-Tree Indian Tonic Water
2	Orangenschnitze

In einem Longdrinkglas den Grand Manier mit Fever-Tree Indian Tonic Water auffüllen und mit Orangenschnitzen garnieren.



BELVEDERE RUBY TONIC

4 cl	Belvedere Vodka
4 cl	Grapefruitsaft
	Fever-Tree Mediterranean Tonic Water
1	Grapefruitschnitz

Den Belvedere Vodka und den Grapefruitsaft in ein Fever-Tree Gin & Tonic Glas geben und mit Fever-Tree Mediterranean Tonic Water auffüllen. Mit einem Grapefruitschnitz garnieren.



MINT JULEP

5–6 cl	Buffalo Trace Kentucky Straight Bourbon
1–2 cl	Zuckersirup
	Eine Handvoll Minzblätter
	Crushed Ice

In einem Silberbecher eine Handvoll Minzblätter mit dem Zuckersirup vorsichtig anpressen, um die ätherischen Öle freizusetzen. Mit reichlich Crushed Ice füllen. Unter stetigem Rühren mit Buffalo Trace Kentucky Straight Bourbon auffüllen.



CUBA LIBRE

4 cl	Plantation Original Dark
0,5 cl	Limettensaft
	Fever-Tree Madagascan Cola
	Eis
	Vanilleschote
	Limettenkeil

Den Plantation Original Dark mit dem Limettensaft in einen Double Old Fashioned Tumbler geben und mit Fever-Tree Madagascan Cola auffüllen. Mit Vanilleschote und Limettenkeil garnieren.



PASSOA FRESH

4 cl	Passoa
1 cl	Limettensaft
4	Limettenkeile
	Fever-Tree Ginger Ale
	Eis

Alle Zutaten kräftig mit Eis im Shaker schütteln. In ein Longdrinkglas umfüllen und mit Fever-Tree Ginger Ale auffüllen.



PINK SPRITZ

4 cl	Aperol
2 cl	Grapefruitsaft
	Fever-Tree Aromatic Tonic
	Grapefruitzeste

Aperol und Grapefruitsaft in ein grosses Weinglas geben. Mit Fever-Tree Aromatic Tonic aufgiessen und mit Grapefruitzeste garnieren.

Craft Beer Festival



Stirling California Common La Nébuleuse

Als das Brauteam von La Nébuleuse eine Reise durch die kalifornische Altnativbierszene gemacht hat, entstand die Idee für das Stirling California Common. Ein 100 % American Style Lager Bier.

33cl | 5,3% | **2.90*** statt 3.20

Oatmeal Stout Samuel Smith

Aus der ältesten Brauerei der Grafschaft Yorkshire kommt dieses Oatmeal Stout. Gebraut mit Wasser von der eigenen Quelle und Hafer, ergibt es ein dunkles Stoutbier mit samtener Textur, leichten Bitternoten und Aromen von Kaffee und Schokolade.

35,5cl 5% | **2.60*** statt 3.20

Rivale bière Ale Rousse Trois Dames

Das Falstaff Magazin kürte die Trois Dames Brauerei zu einer der zehn besten Craftbier Brauereien in der Schweiz. Das Rivale bière Ale Rousse ist ein rötliches Bier aus Kristallmalz mit irischem Einfluss.

33cl 4,8% | **2.90*** statt 3.50

Goldeneye Pale Ale **BIO** Black Isle Brewery

Direkt aus dem Herzen der schottischen Highlands kommt dieses Pale Ale. Goldeneye wird aus einer speziellen Weizenmischung und Crystal-Malts gebraut. Aromaintensive Hopfensorten führen zu einem Duft nach Toastbrot sowie Pfirsich und frischem Zitrus.

33cl 5,6% | **3.20*** statt 4.–

Flying Dog Doggie Style Pale Flying Dog Brewery

Von der New York Times als bestes American Pale Ale gekürt: feine Frucht, süss-karamellig mit Noten von Holunder und Zitrus. Ausgewogene Bitterkeit im Gaumen.

35,5cl 5,5% | **3.20*** statt 3.80

La Meule Bière blonde non filtrée BFM

Die Brasserie des Franches Montagnes (BFM) produziert dieses helle, unfiltrierte Spezialbier. La Meule hat eine dicke Mousse mit einem Hauch von Ingwer und Salbei. Passt auch schön zu Hartkäse und Geflügel.

33cl | 6% | **3.70*** statt 4.50

Green Gold India Pale Ale Mikkeller

Mikkel Borg Bjergso experimentierte als Physiklehrer zu Hause in seiner Küche mit Bier. Heute exportiert er sein Bier in 40 Länder. Green Gold steht für «Grünes Gold»; so werden die Hopfen unter den Brauern genannt. Die amerikanischen Hopfensorten bringen grasige und fruchtige Noten ins Bier, gemischt mit leichten Karamellnoten.

33cl 7% | **4.30*** statt 4.60

Biera Engladinaisa Weizen **BIO** Bieraria Tschlin SA

Gebraut aus dem Gerstenkorn von Gran Alpin aus Graubünden und Brauweizenkorn des Naturparks Biosfera Val Müstair. Ein 100%iges Schweizer Produkt. Angebaut im Val Müstair gemälzt in Satigny (Genf), verarbeitet und gebraut im Engadin. Erst seit 2015 gibt es wieder eine Mälzerei in der Schweiz.

33cl 5% | **3.90*** statt 4.20

COLOMÉ & AMALAYA

Bodega Colomé – gegründet 1831 – ist das älteste bestehende Weingut Argentiniens und verfügt über bis zu 160 Jahre alte Rebstöcke. Gelegen im Calchaquí-Valley in der Provinz Salta, ist Colomé das Weingut mit den höchstgelegenen Weinbergen der Welt: Die Reben wachsen auf den ungewohnten Höhen von 1800–3111 Metern über Meer. Der Berner Weinpionier Donald Hess übernahm die Bodega Colomé im Jahr 2001 und positionierte sie als ein Weingut der Superlative in Schweizer Besitz. Sein Schwiegersohn Christoph Ehrbar leitet mittlerweile das Weingut. Auch die ausgezeichneten Amalaya-Weine gehören zur Grupo Colomé.



Lote Especial Malbec Colomé 2015
Colomé
Die Lote-Kollektion steht für Einzelabfüllungen von Colomé mit verschiedenen Bodenprofilen. Der Lote Colomé ist von einer zehn Jahre alten Einzellage und ist der Hauptwein von Colomé. Alle Reben sind mit europäischen Wurzelstöcken gepflanzt. 75cl | **21.50*** statt 26.50

Lote Especial Malbec El Arenal 2016
Colomé
El Arenal ist ein Symbol von Malbec aus hohen Lagen. Dies gibt dem Wein mehr Eleganz und Frische und die Tannine sind reifer dank stärkerem Sonnenschein. Würzige und florale Aromen mit Brombeerennoten. 75cl | **21.50*** statt 26.50

Lote Especial Malbec La Brava 2015
Colomé
La Brava heisst das Weingut in Cafayate auf 1700 m ü. M. und soll die wahre Natur von Malbec aus Argentinien zeigen. Rubinrote Farbe mit reifen Noten von Brombeeren und Pflaumen. Komplex und konzentriert, aber doch mit genug Frische. Ein Wein, um einen Abend damit zu füllen. 75cl | **21.50*** statt 26.50

Amalaya Blanco de Corte 2017
Amalaya
Amalaya war Donald's Hess erstes Weingut in Cafayate, Argentinien und der Name steht für die Hoffnung, welcher er in diese Reben gelegt hat. Dieser Weisswein ist eine Assemblage aus Torrontés und Riesling mit Noten von Grapefruit und Zitronen. 75cl | **11.50*** statt 13.90

Amalaya Malbec 2017
Amalaya
Die Rebberge erhalten sehr wenig Niederschlag und ergeben daher sehr konzentrierte Trauben. Malbec, Tannat und Syrah ergeben einen fruchtigen Wein mit Aromen von Erdbeeren, Himbeeren und einer gut eingebundenen Holznote. 75cl | **12.50*** statt 15.50

Amalaya Gran Corte Barrel Selection 2016
Amalaya
Eine Assemblage aus 85 % Malbec, 10 % Cabernet Franc und 5 % Tannat wird für zwölf Monate in französischen und amerikanischen Eichenfässern gelagert. Ein konzentrierter Wein mit einer schönen Tanninstruktur. Ruft nach einem Stück Fleisch auf dem Grill. 75cl | **15.90*** statt 19.90

Malbec Estate 2014
Colomé
Dieser Malbec wird für 15 Monate in französischen Fässern ausgebaut und reift danach noch 6 Monate im Fass. Grossartige Preis/Leistung mit schwarzen Fruchtnoten und ideal für den alltäglichen Feierabend. 75cl | **21.–*** statt 25.70

Torrontés Estate 2016
Colomé
Torrontés ist die typische Traubensorte von Argentinien mit den ersten Anpflanzungen im 18. Jahrhundert. Dieser Wein kommt aus dem Calchaquí Tal von 30- bis 60-jährigen Reben. Leicht, erfrischend, passt er ideal zum Apéro. 75cl | **12.40*** statt 15.40

Geniessen Sie die ersten lauen Sommerabende auf einer unserer Top-3-Terrassen. Natürlich mit einem feinen Feierabendwein. Oder Sie lassen ihn ganz einfach zu sich nach Hause liefern.

Grottolo Rosato Toscana IGT BIO
Castello Colle Massari
Expressiver Rosé, aus neu angelegten, auf 300 m Seehöhe gelegenen Reben von Sangiovese, Ciliegliolo und Montepulciano. Aromatische Frische, fruchtig mit Kirsche und Himbeere, florale Noten, ausgeglichen, gute Säure.



Wenige Schritte vom Bärengraben entfernt liegt das Restaurant Rosengarten in der gleichnamigen Parkanlage, mit bester Sicht auf die Berner Altstadt. Vom Frühstück über preiswerte Tagesmenüs bis zum mehrgängigen Abendessen geniessen Sie bei uns eine vielseitige Küche mit besten Zutaten und einem grossen Angebot an erlesenen Weinen. Entdecken Sie traditionelle Gerichte neu und geniessen Sie unsere mediterrane Eigenkreationen.

Costers del Segre DO Gotim Bru
Castell del Remel
Offene, fruchtige Nase nach Kirschen und roten Beeren. Weicher Auftakt, fruchtig, gute Struktur mit dezentem Gerbstoff im Abgang. Charaktervoller Allrounder am Esstisch.



KRAFFT BASEL.

Das Restaurant Krafft Basel mit seiner sonnigen Terrasse liegt direkt an der Promenade am Kleinbasler Rheinufer. Geniessen Sie die spektakuläre Aussicht auf die Rheinpromenade und das Basler Münster. Lassen Sie sich von Küchenchef Hubert Mayer und seinem Team kulinarisch verwöhnen. Bei uns geniessen Sie sieben Tage die Woche marktfrische lokale und saisonale Kreationen.

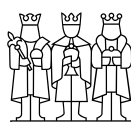


«Dolcefariente» an einem heissen Sommertag im Restaurant Sonnengalerie geniessen. Das Romantik Seehotel Sonne ist das einzige Hotel am Zürichsee mit direktem Seeanstoss, privater Badewiese, lauschigem Biergarten und dem eleganten Restaurant Sonnengalerie, von wo aus Sie den perfekten Sonnenuntergang erleben können. Dies alles nur zwölf Minuten von Zürich-City entfernt. Seefeeling pur.

Côtes de Provence AC Rosé
Hecht & Bannler
Die Trauben für diesen Klassiker werden extra in der Nacht gelesen, um eine Oxidation zu vermeiden und möglichst viel Frische zu bewahren. Ein charmanter Rosé mit feiner Mineralität und Veilchen- und Anisaromen.



Wine & Dine
La vie en Rosé am 23.6.18
ullrich.ch/events



LES TROIS ROIS

SO SCOTTISH & SO EXCLUSIVE

18. bis 28. Juli 2018

Das Grand Hotel Les Trois Rois und die Paul Ullrich AG nehmen Sie vom 18. bis 28. Juli 2018 mit auf eine Reise ins Herz Schottlands und verwöhnen Sie mit regionalen Spezialitäten: Entdecken Sie seltene Whisky-, Craftbeer- und Gin-Kreationen, begleitet von exklusiven Food-Stationen im historischen Ambiente der Salle Belle Epoque.

Schottische Erlebniswelt

- Ihr privater Tisch
- Verschiedene Food-Stationen mit schottischen Spezialitäten
- Whiskybuffet mit Kilchoman, Adelphi Selection, Compass Box und Elements of Islay
- Auswahl an Gin and Tonic, Wein und schottischem Craftbeer
- Mineralwasser, Softdrinks und Kaffee

CHF 148.– pro Person



...mit Tickets für das Basel Tattoo 2018: majestätische Grossformationen, perfekt choreographierte Tanzdarbietungen und fantastische Showbands aus der ganzen Welt. Geniessen Sie im Anschluss an unsere schottische Erlebniswelt die einzigartige Show des Basel Tattoo 2018 mit Tickets der besten Sitzplatzkategorie (R1/L1).

CHF 287.– pro Person

- ... mit Tickets und Übernachtung
- 1 Übernachtung im Grand Hotel Les Trois Rois inkl. Frühstück
- BaselCard (freie Benutzung des ÖV in Basel, 50 % auf Freizeitangebote)
- 1 Überraschungsgeschenk

Ab CHF 550.– pro Person im Doppelzimmer

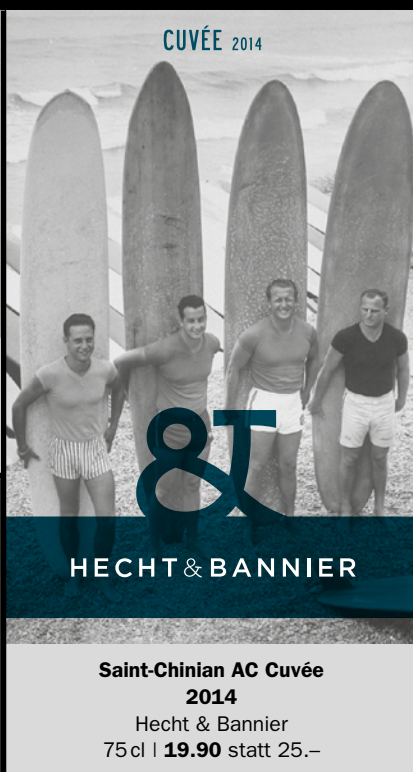
DESIGN WINE



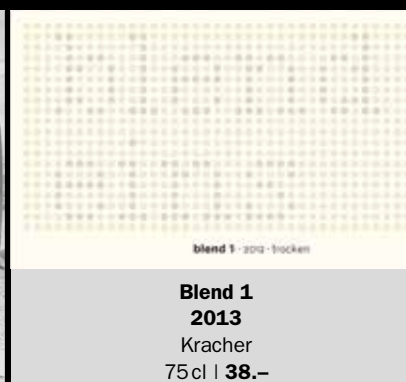
Salco Vino Nobile di Montep.
DOCG 2012
Salcheto Soc.Agr. s.r.l.
75 cl | 55.–



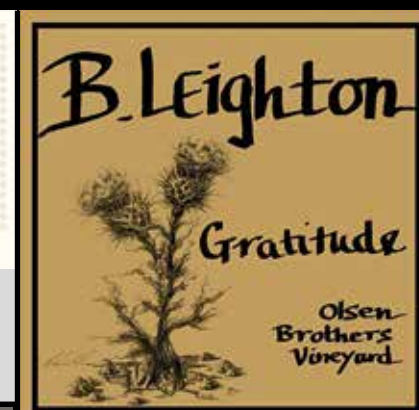
Kumarod Rot
2015
Schwarz Johann
75 cl | 21.–



Saint-Chinian AC Cuvée
2014
Hecht & Bannier
75 cl | 19.90 statt 25.–



Blend 1
2013
Kracher
75 cl | 38.–



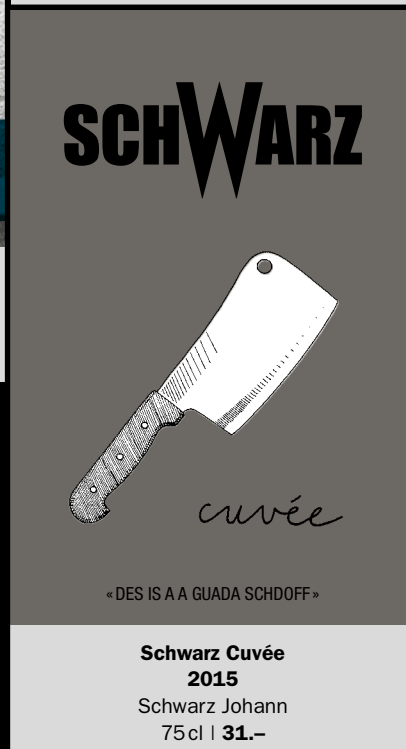
B Leighton Gratitude - Red Blend
2014
B Leighton
75 cl | 94.–



Riesling Kung Fu Girl
2016
Charles Smith Wines
75 cl | 16.80



Cabernet Sauvignon Chateau Smith
2014
Charles Smith Wines
75 cl | 24.80



Schwarz Cuvée
2015
Schwarz Johann
75 cl | 31.–



Syrah Millbrandt
2015
K Vintners
75 cl | 39.–