

LIQUID®

#11

SUPER SALE

JETZT ZUSCHLAGEN

DISCOVERY OF THE YEAR

UNSERE WEINENTDECKUNG 2019

COGNAC

KLASSIKER NEU INTERPRETIERT

LOCAL HEROES

WALLISER WEINE FÜR DIE KÄSESAISON

AMARONE E PIÙ

SPITZENKLASSE AUS DEM VALPOLICELLA

Alexandre Gabriel,
Cognac Ferrand und Rum Plantation

Paul Ullrich AG
AUSWAHL, SERVICE UND KOMPETENZ



Impressum
LIQUID #11 Januar/Februar 2019 | 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
Titelseite: Gerry Nitsch

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



**Neue Webseite
jetzt online:
ullrich.ch**

Jetzt einloggen und einfach bestellen:
ullrich.ch

  /PaulUllrichAG/



LIQUID #11: 16 Seiten Winterfreude für Sie!

Liebe Skihasen, Schnäppchenjäger, Genussmenschen und Weingeniesserinnen

Unsere neue Webseite ist online! Nach langen Wochen und Monaten, in denen wir intensiv am neuen Angebot gearbeitet haben, ist es nun soweit: einfacher, übersichtlicher, rascher zu bedienen. Bitte melden Sie sich für den Newsletter an, um keine Aktion und keinen Event zu verpassen.

Cognac steht seit Jahrhunderten mit an der Spitze der Edelspirituosen dieser Welt. Trotz vielen Auf's und Abs, Trends und Trendsettern, ist und bleibt Cognac ein Fixpunkt in Qualität und Tradition. Gerade jetzt spüren wir ein starkes Revival von Cognac: Junge Barkeeper entdecken den Cognac neu und zelebrieren diese edle Spirituose von Cocktail bis purem Genuss. Entdecken Sie an einem unserer VIP Cognac-Events die traditionelle und doch enorm spannende Welt des Cognac!

Wir brauchen Platz und Sie profitieren! Am Super-Sale in unserem Lager in Münchenstein erwarten Sie tolle Weine mit spannenden Rabatten. Dazu viele hochklassige Einzelflaschen für Ihr besonderes Schnäppchen. Natürlich können auch viele Weine degustiert werden – besuchen Sie uns!

Der Weihnachtstrubel ist vorbei und der Tannenbaum entsorgt, schön war es doch nun ist Zeit für etwas mehr Ruhe. Was passt da besser als ein gemütliches Fondue oder ein feines Raclette im kleinen Kreis mit Familie oder Freunden? Wir haben für Sie passend dazu unsere Favoriten aus dem Wallis erkoren und können diese in ein freundschaftliches Angebot für Sie verpacken.

Geniessen Sie den Winter mit uns!

Paul Ullrich

Ihr Urs Ullrich & Team

DISCOVERY OF THE YEAR

UNSERE WEINENTDECKUNG 2019

Unsere Entdeckung des Jahres 2019: Das 2008 von Esporão gekaufte Weingut im Herzen des Dourotal hat eine Geschichte welche auf das 18. Jahrhundert zurück geht. Die Reben wurden 1947 gepflanzt und ergeben körperreiche, komplexe Rotweine. Wir haben unseren Lieblingswein ausgewählt und hoffen er gefällt Ihnen so gut wie uns.



Quinta dos Murças Reserva DOC Douro 2013

Quinta dos Murças
Die Trauben für diesen Reserva wachsen auf Schieferböden, was sich in seiner Eleganz zeigt. Der Ausbau für ein Jahr in französischer und amerikanischer Eiche äussert sich im Spiel zwischen Würzigkeit und Kokos-Schoko-Noten. Und schlussendlich bringt das Alter der Reben von gut 40 Jahre eine unglaubliche Länge in diesen grossartigen Wein.
75cl | **24.80** statt 31.– pro Fl (3er HK)
150cl | **57.–** statt 69.– (1er HK)


FEVER-TREE

GINGER ALE

Perfekte Balance für Cocktails mit Whiskys, Bourbons und Rums: Aus drei der weltweit besten Ingwersorten, subtilen botanischen Aromen und Quellwasser hat Fever-Tree ein köstliches Ginger Ale mit einem echten und erfrischenden Geschmack geschaffen. Ideal mit Eis und zum Mischen für alle Drinks. Seidige Konsistenz. Feiner Zitrusduft.

Ingwer Plantage, Elfenbeinküste

Fresh Green Ginger
IVORY COAST



Nigerian Ginger
NIGERIA



Cochin Ginger
COCHIN, INDIA



Ginger Ale
Fever-Tree
20cl | **1.75**
4er Pack 4x 20cl | **6.90**



SUPER SALE %



19.–

Dom Bella DOC Dão 2013
Quinta de Bella Encosta
75 cl | 19.–* statt 27.–



12.–

São Lourenço DOC Bairrada 2013
Colinas de São Lourenço
75 cl | 12.–* statt 15.–



14.90

Montsant DO Vall del Calàs Capçanes
2010
Celler de Capçanes
75 cl | 14.90* statt 21.50



23.–

Montsant DO Mas Torto Capçanes
2011
Celler de Capçanes
75 cl | 23.–* statt 29.–



Guia Penin
93/100

29.–

Montsant DO Flor de Primavera Kosher
2011
Celler de Capçanes
75 cl | 29.–* statt 42.–



Super Sale!

Samstag, 26.01., 11–17 Uhr,
Münchenstein

Es gibt bis zu 35 % Spezialrabatt und viele spannende Einzelflaschen-Trouvaillen zu sehr attraktiven Preisen zu entdecken. Geniessen Sie dazu eine feine Gratis-Wurst vom Grill. Parkplätze vorhanden.

Details unter ullrich.ch/de/events



9.90

MC DOC Douro 2016
Morgadio da Calçada
75 cl | 9.90* statt 12.50



12.90

Morgadio da Calçada DOC Douro 2014
Morgadio da Calçada
75 cl | 12.90* statt 17.50



19.90

Morgadio da Calçada Reserva DOC Douro 2014
Morgadio da Calçada
75 cl | 19.90* statt 28.50



19.90

Graves AC Blanc Château Haut-Peyrous 2009
Marc Darroze
75 cl | 19.90* statt 33.–



19.90

Pinot Noir 32 Bretter 2010
Käser & Käser
75 cl | 19.90* statt 32.–



7.–

Salvagnin Flamboyant
Cave de Jolimont
100 cl | 7.–* statt 8.90



Falstaff
92/100

39.–

Brunello di Montalcino DOCG 2012
San Polo
75 cl | 39.–* statt 55.–



12.90

Cassiopea Bolgheri DOC 2017
Poggio al Tesoro
75 cl | 12.90.–* statt 17.50

Der grosse Super Sale, wieder in unserem Lager am Hauptsitz der Paul Ullrich AG in Münchenstein (Autobahnausfahrt Reinach Nord). Weine bekannter Winzer wie Perrin, Sattlerhof, Johann Schwarz und Barone Ricasoli: Es hat für jeden Geschmack etwas dabei. Viele Rest- und Einzelflaschen stehen zu sehr attraktiven vergünstigten Preisen zur Auswahl bereit. Zudem können 30 Weine degustiert werden.



Robert Parker
94/100

36.–

Cabernet Sauvignon Domus Aurea 2011
Quebrada de Macul
75 cl | 36.–* statt 46.–



Robert Parker
87/100

17.50

Haut-Médoc AC Cru Bourgeois Château 2012
Cambon La Pelouse
75 cl | 17.50* statt 22.–



Robert Parker
92/100

49.–

Saffredi IGT 2014
Fattoria le Pupille
75 cl | 49.–* statt 61.–



21.–

St. Emilion AC Grand Cru Classé Château 2005
De la Cour
75 cl | 21.–* statt 29.50



Jeb Dunnuck
97/100

43.–

Gigondas AC Domaine de Clos des Tourelles 2015
Famille Perrin
75 cl | 43.–* statt 54.–



12.90

Rioja DOca Pascual Larrieta 2008
Bodegas Pascual Larrieta
75 cl | 12.90* statt 16.50



16.90

Colinas Brut Nature 2013
Colinas de São Lourenço
75 cl | 16.90* statt 24.–



Wine Enthusiast
94/100

39.–

Símbolo DOC Douro 2014
Poças Junior
75 cl | 39.–* statt 55.–



11.80

Prosecco DOC Treviso Brut BIO La Jara
75 cl | 11.80* statt 14.80



89.–

Reimitz IGT Sangiovese 2013
Klaus Reimitz
75 cl | 89.–* statt 120.–



47.–

Theodore VdT 2014
Avela
75 cl | 47.–* statt 59.–



13.–

Aglianico Bianco IGT il Preliminare 2016
Cantine del Notaio
75 cl | 13.–* statt 16.80



Wine Spectator
91/100

19.–

Brolio Riserva Chianti Classico DOCG 2013
Barone Ricasoli
75 cl | 19.–* statt 25.–



29.–

Syrah Cortona DOC il Castagno 2013
Fabrizio Dionisio
75 cl | 29.–* statt 36.–



Falstaff
93/100

29.–

Schwarz Weiss 2015
Johann Schwarz
75 cl | 29.–* statt 36.50



Robert Parker
93/100

39.–

Chardonnay (Morillon) Pfarrweingarten 2015
Sattlerhof
75 cl | 39.–* statt 49.–



Wine Spectator
91/100

11.90

Toro DO 2010
Cal Blanca by CVA
75 cl | 11.90* statt 16.–



Robert Parker
91/100

19.90

Sauvignon Blanc Sb Substance 2014
Wines of Substance
75 cl | 19.90* statt 29.–



14.90

Pecorino IGP 2017
Tiberio
75 cl | 14.90* statt 19.80

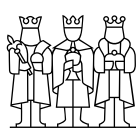


9.90

Montepulciano d'Abruzzo DOP 2014
Tiberio
75 cl | 9.90* statt 13.80

Zellerweg am schwarzen Herrgott
VDP GG 2017
BattenfeldSpanier
Die Lage Schwarzer Herrgott ist eine der ältesten und berühmtesten Weinlagen Deutschlands und wurde bereits im 8. Jahrhundert als Weinberg erwähnt. Ein mineralischer Riesling mit Noten von Mirabellen und Quitte und einer zisierten Mineralität.
75cl | **55.–*** statt 61.–

James Suckling
95/100



LES TROIS ROIS

Die Lage im Zellerweg «Schwarzen Herrgott» (urkundlich bereits im 8. Jahrhundert als Weinberg erwähnt) ist eine sehr alte Lage in der Nähe eines Klosters. Göttlich und königlich vereint sich dieser Wein auf eine besondere Art und Weise. Der kalkhaltige Boden verleiht ihm eine tiefgründige Struktur. Diese wird durch die zartgelben Reflexe, die gelbfruchtigen Aromen von Quitte, Weinbergpfirsich, exotischer Passionsfrucht und rosé Grapefruit unterstrichen. Die nicht endende Mineralität dieses Weissweins betont die verspielte Eleganz und wirkt leidenschaftlich und präzise. Selbst nach ein paar Tagen spiegeln die Aromen sich immer noch an dem Glanz dieses grossen Gewächses. Die Aromen sind vielfältig mit Kräutern, Steinobst und Zitrusfrüchten, so dass dieser erstklassige Riesling hervorragend zu einem Hummer mit Zitrusaromen passt.

Ein Wein, der Zeit braucht. Dekantieren und eine Temperatur bis 12 °C tun ihm gut. Die Aromen dieses schwarzen Herrgotts versprühen Poesie und Musik, die Goethe und Mozart hätte verbinden können.

Christoph Kokemoor
Sommelier Grand Hotel LES TROIS ROIS

ALSACE



Riesling AC Calcaire **BIO 2014/16**
Zind-Humbrecht
Mit dem bissigen Weisswein 2014 können Sie Ihren Gästen was ganz Besonderes anbieten. Ein toller Wein mit grossem Charakter. Passt perfekt zu Crevetten, Pilzen und indischer Küche. Ungemein saftig und extrem lecker, auch für Rieslingmuffel toll zu trinken.
75cl | **25.–*** statt 29.50



Robert Parker
94/100

Gewürztraminer AC Herrenweg de Zind-Humbrecht
BIO 2010
Umworfende Aromatik: süsser Stein, Muskat, Blumenwiesen, Heu sowie gelbe Frucht und Trockenfrüchte. Der aromatisierte Kieselstein trifft auch das Mundgefühl am besten. Die komplexen Facetten von Gewürzen, Kräutern, Blumen und wiederum Gelbfrucht sind höchst erfreulich. Einfach ein toller Wein!
75cl | **26.–*** statt 33.–



Crémant d'Alsace AC Brut
Bestheim
Ein Crémant d'Alsace, der aus Pinot-Blanc-Trauben gewonnen und mit der traditionellen Methode vergärt wird. Leuchtendes Gelb in der Farbe. Am Gaumen brilliert er mit feiner Frucht und schmeichelnder Fülle bei feiner Perlage. Sehr lebendig mit bleibendem Abgang.
75cl | **13.90*** statt 17.50



NEU

Riesling AC Sélection de Vieilles Vignes 2015
Trimbach
Ein Terroir-Riesling aus dem Elsass von alten Reben. Trocken mit Noten von Zitrone, etwas Rauch und weissen Blüten. Sehr komplex, mit einem langen Abgang.
75cl | **28.50*** statt 33.–



NEU

Gewürztraminer AC 2015
Trimbach
Seit 1626 ist die Familie Trimbach im Weinbau tätig und steht für ganz grosse Klasse im Elsass. Dieser Gewürztraminer hat typische Noten von exotischen Früchten und Rosenblättern, sowie von grilliertem Pfirsich.
75cl | **20.50*** statt 24.–

EXKLUSIV FÜR LIQUIDClub MEMBER



La Grola IGT 2015
Allegri
Dunkelrote Farbe. Waldbeeren, Wacholder und Tabak prägen das Bukett, das sich sehr vielschichtig öffnet. Ein starker, strukturierter Wein mit Noten von Brombeeren, Kakao und Tabak mit gut integrierten Tanninen.
75cl | **23.80*** statt 29.80



Cognac 10 Générations
Pierre Ferrand
Seit 1630 oder eben 10 Generationen wird das "savoir faire" von den Eltern an die Kinder weitergegeben. 100 % Premier Cru de Cognac. Für diesen wurde ein exquisiter Blend aus Ugni-Blanc Trauben abgefüllt. Er spiegelt das Terroir wider und zeigt die Leidenschaft der Destillateure. Der Cognac reift in 350-Liter Eichenfässern 20 % davon in Sauternes-Fässern.
50cl | 46% | **AKTUELL 39.20**

Paul Ullrich AG

LIQUIDClub

IHRE VORTEILE

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

25.–
Einkauf

=

100
Liquids*

→

1.–
Gutschrift

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



Humagne Rouge Reserve Valais AOC 2015
Jean-René Germanier
75 cl | 37.–



Blanc de Mer Valais AOC 2017
Jean-René Germanier
75 cl | 19.–

Cayas Syrah Reserve Valais AOC 2015
Jean-René Germanier
75 cl | 43.–



Roero Arneis DOCG Le Rive
Bricco delle Ciliegie 2017
Giovanni Almondo
75 cl | 29.–



Ciampoletto Rosso di Montalcino DOC 2015
Tenuta San Giorgio
75 cl | 22.50



Maienfelder AOC Pilgrim 2016
Möhr-Niggli
75 cl | 44.–



Cornalin Reserve Valais AOC 2014
Jean-René Germanier
75 cl | 39.–



Rosato Valle d'Itria IGP Le Rotaie 2017
I Pastini
75 cl | 14.50

NEWCOMERS

Single Malt Gordon & Macphail
Distillery Labels 1998
Ardmore
70 cl | 43 % | 149.–



Kentucky Straight Bourbon
Single Barrel
Russell's Reserve
75 cl | 55 % | 79.–



Prosecco DOC Treviso
Riva dei Frati
75 cl | 12.50



Prosecco DOCG
Valdobbiadane
Riva dei Frati
75 cl | 14.90



Blauer Zweigelt 2016
Ploder Rosenberg
75 cl | 19.50



KI NO TEA Kyoto Dry Gin
The Kyoto Distillery
70 cl | 45,1 % | 89.–



Blanca 2016
Ploder Rosenberg
75 cl | 29.50

Tennessee Whiskey Single
Barrel Ullrich Selection
Jack Daniel's
70 cl | 45 % | 74.–



The Beauty Gin
Marc Riedo
50 cl | 43 % | 49.–



Chase Rhubarb & Bramley Apple Gin
Chase Distillery
70 cl | 40 % | 63.–



Basler Old Tom Gin
Basilisk
50 cl | 40 % | 54.–



The Barber Gin
Marc Riedo
50 cl | 43 % | 47.–

ABSINTHE AUS DEM BERNER SEELAND

Der feinste Schnaps – das war das Ziel von Matters Urgrossvater, der die Brennerei 1920 gründete. Bis heute ist dies der Leitsatz des Unternehmens, auch Nicole und Oliver Matter halten sich daran. 2005 haben sie den Betrieb in vierter Generation übernommen. Dank guter Fügung fand Oliver in einer Schublade ein Absinthe-Rezept von seinem Urgrossvater. Als das Absinthe-Verkaufsverbot in der Schweiz aufgehoben wurde und Matters die grosse Nachfrage abdecken konnte, stiegen die Verkaufszahlen in existenzsichernde Höhen. Der ganz grosse Erfolg kam mit der Zusammenarbeit mit Marilyn Manson im Sommer 2007. Mit der vom Künstler gestalteten Etikette ist der dabei entstandene Absinthe noch heute weltweit einer der bekanntesten Absintthes und eröffnete der Brennerei international neue Märkte.

Die bessere Nase?
Oliver Matter vor der
berühmten Mansinthe Etikette.

Absinthe Duplais Verte
Matter Spirits
David Michael Tibet, ein englischer Musiker und Künstler, gestaltete die Etiketten für den ersten grünen Absinthe nach der Aufhebung des Verbots. Diese vielfach ausgezeichnete Fée verte folgt einem Rezept von Apotheker P. Duplais aus dem 19. Jahrhundert.
20 cl | 68% | **23.–**
50 cl | 68% | **49.–**

Absinthe Duplais Blanche
Matter Spirits
Sehr schön ausbalanciert mit reichhaltigem Kräutraroma und feinem Melissenduft. So frisch, wie eine echte La Bleue sein sollte. Langer, würziger Nachgeschmack. Ein verlorenes Rezept wieder entdeckt.
20 cl | 60% | **23.–**
70 cl | 60% | **59.–**

Absinthe «Mansinthe» by Marilyn Manson
Matter Spirits
Schönes Grün und feine Aromen aus natürlichen Kräutern, gefällig, mild. Der amerikanische Musiker Marilyn Manson hat massgeblich an der Entwicklung mitgewirkt und die Etikette gestaltet.
20 cl | 66,6 % | **25.–**
70 cl | 66,6 % | **59.–**

Absinthe Brevans HR Giger
Matter Spirits
Absinthe Brevans HR Giger wird mit grosser Sorgfalt, aus einheimischen Pflanzen und mit ausschliesslich 100 % natürlichen Inhaltsstoffen von Francis Martin im Val-de-Travers in der Schweiz hergestellt. Dies nach traditioneller Methode und mit alten Rezepturen aus der Zeit der Belle Époque.
50 cl | 68% | **54.–**

Absinthe Fontaine Anethum
Bezençon
18cm x 18cm x 51cm | **115.–**

LOCAL HEROES

Ob Après-Ski oder gemütlich zu Hause: Fondue und Raclette stammen bekanntlich aus der Westschweiz. Was liegt also näher, als dazu auch die Weine aus dem Wallis zu wählen? Die Rebberge liegen oft auf steilen Hängen, die einzelnen Lagen sind sehr klein und die Weine daraus meist sehr knapp und begehrt. Hier unsere Favoriten zu allen warmen Schweizer Käsegerichten.



NEU

NEU

Fendant Clos de la Malet Valais AOC 2015
Jean-René Germanier
Ein Fendant der Extraklasse auf schwarzem Schieferboden gewachsen. Der Wein präsentiert sich mit einer wunderschönen Mineralität, vollmundig mit Aromen von reifen, gelben Äpfeln und Zitronen und etwas Rauch.
75 cl | **17.–*** statt 19.–

Humagne Rouge Valais AOC 2017
Jean-René Germanier
Der Humagne Rouge kommt von drei verschiedenen Parzellen: Vétroz, Conthey und Chamoson. Nach der Maischevergärung wird er noch zwölf Monate in der Flasche gelagert. Ein feiner, fruchtbetonter Wein mit Noten von Brombeeren und etwas Heidelbeeren sowie schön eingebundenen Tanninen.
75 cl | **17.50*** statt 19.50

Valais AOC Vieilles Vignes Clos des Corbassières 2017
Domaine Cornulus
Die historische Domäne Clos des Corbassières an den Pforten von Sitten ist das Prunkstück unserer Weingüter. Dieser aus über 50-jährigen Chasselas-Rebstöcken gekelterte Weisswein wird in grossvolumigen Amphoren ausgebaut und bezirzt mit weissen Blütenaromen und Zitrusnoten.
75 cl | **17.20*** statt 19.–

Johannisberg AOC Coeur du Clos des Corbassières 2015
Domaine Cornulus
Der aus über 75-jährigen Rebstöcken gekelterte Weisswein, der in grossvolumigen Amphoren ausgebaut wird, besitzt ein vielschichtiges Bouquet von Aprikosen, reifen Birnen und Korinthen.
75 cl | **26.50*** statt 29.50

Syrah AOC Quintessence 2015/16
Dorsaz
Sehr komplexes Bukett mit Brombeeren und Kirschen und mit würzigen Noten von Pfeffer und Leder. Weicher Auftakt, schmelzig, elegant. Viel Frucht und wieder feine Pfeffernote. Präsent, reife Tannine im langen Abgang.
75 cl | **32.–*** statt 35.50

Petite Arvine AOC Château Lichten 2017
Domaine Rouvinez
Petite Arvine ist eine autochthone Traubensorte und wird im Wallis bereits seit 500 Jahren angebaut. Sie ist bekannt für ihre Frische und braucht sonnige Rebberge. Da ist der Rebberg von Château Lichten mit seinem sandigen Boden perfekt.
75 cl | **19.90*** statt 23.50

La Trémaille AOC 2015
Domaine Rouvinez
Eine Assemblage aus der Familie Rouvinez ist eine Assemblage von Petite Arvine und Chardonnay. Im Eichenfass ausgebaut ergibt sich ein kräftiger Weisswein, der sich auch für die weitere Lagerung eignet.
75 cl | **22.10*** statt 26.–

Château Lichten AOC 2016
Domaine Rouvinez
Eine Assemblage aus den Walliser Rebsorten Cornalin und Humagne Rouge, dazu noch Syrah, der vom Rhonetal stammt. Passt wunderbar zu Grilladen und Wildgerichten.
75 cl | **21.10*** statt 24.90

Pinot Noir Chamoson AOC Vieilles Vignes 2016
Maye
Pinot Noir aus alten Reben vom Weingut Simon Maye, das 1948 gegründet worden ist. Heute zählt es 11,5 Hektaren. Ein eleganter Pinot mit burgundischem Stil, den man gut auch noch etwas auf die Seite legen kann.
75 cl | **38.–*** statt 43.–

Paen Chamoson AOC 2016
Maye
Dieser Heida ist wunderbar elegant mit reifen Fruchtaromen von Apfel, einer cremigen Textur und schön eingebundenen Holzreifeurparmen wie Vanille und etwas Toast.
75 cl | **36.90*** statt 41.–

*Angebot (inkl. 7.7% MwSt.) gültig bis 28.02.2019

KLASSIFIZIERUNG

V.S., ***
Cognac, dessen jüngstes Destillat mindestens zwei Jahre alt ist.

V.S.O.P., Vieux, V.O. Réserve
Cognac, dessen jüngstes Destillat mindestens vier Jahre alt ist.
(V.S.O.P. = Very Superior Old Pale)

Napoléon, XO, Extra, Hors d'âge, Royal, Très Vieux, Vieille Réserve
Cognac, dessen jüngstes Destillat mindestens sechs Jahre alt ist. Am 1. April 2018 wurde das Mindestalter eines XO von sechs auf zehn Jahre angehoben.

COGNAC
KLASSIKER NEU INTERPRETIERT

In Frankreich entdeckte man, dass ein Weinbrand durch die Lagerung im Eichenfass an Geschmack und Komplexität gewinnt und eine schöne goldene Farbe entwickelt. Die Tradition von früher, nach jedem üppigen Essen einen Cognac zu trinken, ist heute etwas in Vergessenheit geraten. Lassen Sie die alten Zeiten mit stilvollen Digestifs wieder aufleben.



Cognac Ambre
1er Cru de Cognac
Pierre Ferrand
Zartes Bukett von Vanille, Rosen und Veilchen gemischt mit Noten von feinsten Pflaumen und Aprikosen, später auch Apfel- und Birnentarte. Cognac Ambre ist exquisit ausbalanciert und zeigt ein langes nachklingendes Finale.
70cl | 40% | **AKTUELL 49.–**

Renegade Barrel N°2
Chestnut Wood Barrel
Pierre Ferrand
Zuerst wird dieser Brand in Eichenholzlässern gereift. Die zweite Reifung erfolgt in einem seltenen und vom BIC (Bureau Interprofession du Cognac) nicht zugelassenen Fass aus Kastanienholz. Deshalb darf er nicht Cognac genannt werden. Die zweite Reifung verstärkt die Aromen von kandierten Früchten.
70cl | 47.1% | **AKTUELL 79.–**

Cognac Réserve
1er Cru de Cognac
Pierre Ferrand
Goldgelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Im Bukett Vanillearomen, Nuancen von getrockneten Rosen, Aprikosenkonfitüre und Walnüssen, begleitet von Zimt und Süssholz. Sehr vollmundig und reich am Gaumen, ausgezeichnet ausbalanciert.
70cl | 42.3% | **89.–**

Cognac Sélection des Anges
1er Cru de Cognac
Pierre Ferrand
Tief mahagonifarben mit einem blumigen Bukett, das zuerst Noten von Jasmin, Geissblatt und Walnuss freigibt. Aromen von Vanille, Eichenholz und Schokolade, ein Hauch Curry und vielfältige florale Nuancen. Am Gaumen reiner Samt, weich und vollmundig mit konzentriertem, perfekt ausbalanciertem Geschmack.
70cl | 40% | **AKTUELL 139.–**

Cognac Ancestrale
1er Cru de Cognac
Pierre Ferrand
Komponiert aus den ältesten Reserve-Cognacs: Von diesem Ancestrale werden 300 Flaschen pro Jahr abgefüllt. Sehr komplex und vielfältig mit Aromen von Walnuss, Pflaumen, Leder, Tabak, Schokolade und kandierten Früchten. Begleitet von Gewürzen wie Zimt, Nelken und Curry, die den Geschmack abrunden.
70cl | 40% | **AKTUELL 590.–**

Cognac Très Vieux Grande Champagne
Jean Fillioux
Von eigenem Traubengut aus höchstklassifizierten Premier-Cru-Weinlagen stammt der Grande Champagne. Während jüngere Fillioux-Cognacs mehr Frucht zeigen, betören die älteren mit Subtilität und Milde – die Bernsteinfarbe wird dunkler, die Aromen gehen in Richtung Tabak, Kakao und Vanille. Der Fillioux Très Vieux ist über 20-jährig.
70cl | 40% | **98.–**

Cognac Réserve Familiale Très Vieille Grande
Jean Fillioux
Eine reine Grande Champagne Mischung, die aus einem privaten Familien-Reserve hergestellt wurde. Er gewann die Auszeichnung "Ein außergewöhnlicher Cognac" im Conal R. Gregory The Cognac Companion, und das zu Recht. Eine Freude für die Geschmacksnerven.
70cl | 40% | **238.–**

HENNESSY MULE	
5cl	Hennessy Fin de Cognac
15cl	Fever-Tree Ginger Ale
1	Limettenspalte
	Ingwerscheiben
	Eiswürfel

Den Hennessy Fin de Cognac und das Fever-Tree Ginger Ale in ein Steinglas mit Eis geben. Mit einem Limettenteig und/oder frischen Ingwerscheiben garnieren.

Cognac Fin de Cognac
Hennessy
Trauben aus 4 verschiedenen Anbauregionen: Grande Champagne, Petite Champagne, Borderies und Fins Bois, und insgesamt 60 verschiedene Destillate zur Herstellung des Hennessy Fine de Cognac.
70cl | 40% | **51.–**

Ginger Ale
Fever-Tree
Durch die einzigartige Mischung aus drei Ingwersorten, raffinierten pflanzlichen Aromen und Quellwasser erhält dieses köstliche Ingwertränk seinen ursprünglichen und erfrischenden Geschmack. Fever-Tree Ginger Ale ist perfekt ausgewogen, um die Geschmacksnoten grosser Whiskys und Bourbons zu unterstreichen.
20cl | **1.75**

THE ORIGINAL SAZERAC	
6cl	Cognac
1.5cl	Absinthe
1.5cl	Zuckersirup
3	Dashes Peychaud's Bitters
1	Zitronenscheibe
	Crushed Ice

Ein gekühltes Old-Fashioned-Glas mit dem Absinthe ausspülen, mit Crushed Ice füllen und beiseite stellen. Die restlichen Zutaten in ein Mischglas geben und mit Eis füllen. Rühren. Das Eis und den überschüssigen Absinthe aus dem vorbereiteten Glas entsorgen und das Getränk hineinsieben. Mit einer Zitronenscheibe garnieren.

Cognac 1840 Original Formula
Pierre Ferrand
Exotische Früchte im Gaumen folgen auf den Duft von Weinblüte und Robinie. Der üppige Cognac ist eine Neuauflage des klassischen 3-Sterne-Cognacs, entwickelt mit dem Spirituosen- und Cocktail-Historiker David Wondrich. Kräftig, konzentriert und aromatisch. Ist pur und auf Eis ein Genuss, eignet sich auch zum Mixen.
70cl | 45% | **AKTUELL 49.–**

Aromatic Cocktail Bitter
Peychaud's
In jeder Küche braucht es Salz, so wie es in jeder Bar Peychaud's braucht. Amedie Peychaud veredelte ein Familienrezept für Bitter mit provenzalischen Kräutern. Die hochwertigen Zutaten machten den Peychaud's zur Zutat für den Sazerac, erfunden in New Orleans.
14.8cl | 35% | **17.50**



Cognac Albane
Grande Champagne
A. E. Dor
Grande Champagne, zwölf Jahre alt. Für sein jugendliches Alter ist er rund und harmonisch, er zeigt fruchtige Noten und ist sehr gefällig mit einer angenehmen Länge.
70cl | 40% | **89.–**



Cognac Vieille
Fine Champagne XO
A. E. Dor
Ein Blend von Grande Champagne und Petite Champagne. Elegant und delikat. Gut ausbalanciertes Bukett mit floralen Nuancen, Honig und Eindrücken von grünen Weinreben. Delikates Aroma, runde Reife, Cognac für Kenner.
70cl | 40% | **129.–**



Cognac Réserve Spéciale
Fins Bois 1978
A. E. Dor
Für Liebhaber und Kenner! Das ausgewogene Bouquet zeigt schöne Reife mit Noten von Vanille, Kakao und kandierten Früchten. Am Gaumen weich und elegant, tiefe Wärme ausstrahlend mit perfekter Finesse im Finale.
70cl | 40% | **AKTUELL 189.–**



Cognac Réserve No. 6
Grande Champagne 35 Jahre
A. E. Dor
Stammt von einer Einzellage, der-Grande Champagne. Die Nase zeigt schöne Noten von Vanille, Kakao und leichten Blumenduft. Sehr weich, lang am Gaumen. Perfekte Finesse. Lange im Feuchtkeller gereift. High-Class-Cognac.
70cl | 40% | **280.–**



Cognac XO
Hennessy
Von Maurice Hennessy 1870 für eine Runde von Freunden kreiert. Ein fetter, reicher und komplexer Weinbrand, der dazumal einen ganz neuen Stil einleitete. 100 Destillate in einem Blend, der sich extra old Cognac nennen darf.
70cl | 40% | **195.–**

Paul Ullrich AG



Cognac VIP Degustation
Donnerstag, 24.01., Bern
Donnerstag, 31.01., Zürich
Freitag, 01.02., Basel

Das «Altherren-Getränk» erlebt ein fulminantes Revival! In Cocktails, als edler Digestif oder zu einer schönen Zigarre. Wir führen Sie in kleiner Runde durch die hochklassige Welt dieser traditionsreichen Spirituose.

Anmeldung: ullrich.ch/de/events

*Angebot (inkl. 7.7% MwSt.) gültig bis 28.02.2019

Amarone e più

SPITZENKLASSE AUS DEM VALPOLICELLA

Kraftvoll, komplex und kostbar: Das ist Amarone von seiner schönsten Seite. Für die dichten Weine legt man die Trauben nach der Ernte in Holz- oder Kunststoffkistchen und bringt diese in Trockenräume mit geregelter Temperatur und Luftfeuchtigkeit. Dadurch gelingt eine Reifung ohne Edelfäule. Der aus diesen getrockneten Trauben gepresste Most ist süss und dick und muss mit grosser Sorgfalt vergoren werden. Die grossen Weine aus dem Veneto passen besonders gut zu allen kräftigen Fleischgerichten, auch Wild und Ente. Achten Sie darauf, dass Sie nur echten hochwertigen Amarone kaufen, die Zahl der Nachahmer ist gross.

Foto: Fasoli



Famille Fasoli

Valpolicella Classico DOC 2015 Allegrini

Der Valpolicella Classico aus dem grossen Haus Allegrini ist ein Wein für jeden Tag und trotzdem nicht einfach alltäglich. Fruchtig, strukturiert und bereit zum Genuss. Der Familienbetrieb produziert seit dem 16. Jahrhundert Weine im Valpolicellagebiet und gehört heute zu den führenden Betrieben in der Region.
75 cl | **14.-*** statt 16.80

Recioto della Valpolicella Classico DOC 2013 Allegrini

Der Süsswein aus dem Veneto, der auf das römische Wort Raeticum zurückgeht. Die Trauben werden vier bis sechs Monate auf Holzgestellen getrocknet. Reife Fruchtaromen von Kirschen und Brombeeren.
50 cl | **45.-*** statt 53.-

Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2013/14 Allegrini

Wunderbarer Amarone: sehr duftiges Bukett mit reifen Waldbeeren, dunklem Dörrbrot, Kräutern und einer leichten Veilchennote. Sehr elegant und schmelzig am Gaumen, dabei aber wuchtig und strukturiert. Präsenze, runde Tannine im trockenen Finale.
37,5 cl | '14 | **38.-*** statt 44.-
75 cl | '14 | **66.-*** statt 71.50
150 cl | '13 | **135.-*** statt 162.-

La Poja IGT 2012 Allegrini

Stimmiger Einzellagenwein: rubinrot, mit granatfarbenen Reflexen. In der Nase Cassis, Himbeeren und dunkle Schokolade, etwas Pfeffer und Walnuss. Im Gaumen viel rote Frucht und Röstnoten. Komplex, balsamische Eindrücke, wuchtig aber doch elegant.
75 cl | **79.-*** statt 89.-

Valpolicella Ripasso Superiore DOC Valpo BIO 2014 Fasoli

Eine Selektion der besten Trauben, die vor dem Pressen 30 Tage lang angetrocknet 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 zwölfmonatiger Ausbau in Barriques und in 500-Liter-Fässern.
75 cl | **24.-*** statt 29.-

Amarone della Valpolicella DOCG Alteo BIO 2011 Fasoli

Ein Wein mit Power. Die handgelesenen Trauben trocknen vier Monate in kleinen Plastikstischen. Im Januar wird das eingeschrumpelte Beerengut gepresst und der hochkonzentrierte Saft im Stahltank vergoren. Nach drei Jahren im Barrique präsentiert sich ein kraftvoller, aber dennoch eleganter Wein mit extremer Beerenaromatik und süsssem Fruchtschmelz – der Wein für besondere Anlässe.
75 cl | **68.-*** statt 79.-

Amarone della Valpolicella DOCG San Raffaele BIO 2012 Fasoli

Im Auftrag der Kliniken von San Raffaele bewirtschaften die Brüder Fasoli den Monte Tabor. Das Resultat ist ein kräftiger Amarone mit dem Duft von süssen Beeren, schmelzig, dicht und wuchtig. Viel Amarone für einen kleinen Preis.
75 cl | **27.50*** statt 33.50

Merlot Calle IGT BIO 2015 Fasoli

Die Rebstöcke wachsen auf Kalksteinböden. Nach einer lokalen Tradition werden die Trauben nach der Ernte an Netzen aufgehängt. Sie trocknen dann während rund 80 Tagen, dadurch verdunstet das Wasser und der Saft konzentriert sich. Nach der Gärung wird der Calle während 18 Monaten in französischen Barriques ausgebaut. Kräftig strukturierter Rotwein.
75 cl | **39.90*** statt 49.-

Soave DOC Pieve Vecchia BIO 2015 Fasoli

Ein frischer, saftiger Soave (100 % Garganega Trauben) mit Noten von Zitronen, Orangenblüten und etwas Mandeln.
75 cl | **17.-*** statt 19.80



Amarone della Valpolicella DOCG Clivus 2012 Monteforte

Ein samtener Amarone, eher auf der fruchtigen Seite. Passt perfekt zu einem Stück Parmigiano oder einem feinen Risotto.
75 cl | **31.-*** statt 39.50



Valpolicella Ripasso DOC 2016 Corte Giara

Corte Giara fing 1989 als Zusammenarbeit von Allegrini mit einigen ausgewählten Winzern an und steht für die moderne Seite des Veneto. Konzentrierter Valpolicella mit Noten von schwarzer Kirsche, Rosinen, schwarzem Tee und Rauch.
75 cl | **14.40*** statt 18.-



Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2012 Venturini

Die Amarone-Appellation geht zurück auf das 8. Jahrhundert, als man anfangs, aus getrockneten Trauben hergestellte Weine, zu identifizieren. Dieser Wein ist ein klassisches Beispiel und wurde 24 Monate im Fass ausgebaut.
37,5 cl | **23.-*** statt 28.50
75 cl | **38.-*** statt 46.-
150 cl | **105.-*** statt 125.-



Valpolicella Classico Ripasso DOC Semonte Alto 2014 Venturini

Venturini hat den Rebberg Semonte Alto für seinen Ripasso ausgewählt, da die Trauben an den südwestlich ausgerichteten Hängen so gut reifen. Ein vollmundiger Wein, der auch gerne dekantiert werden darf.
75 cl | **18.50*** statt 22.80



Amarone della Valpolicella DOCG Campo Masua 2012 Venturini

Die Assemblage aus Corvina, Rondinella und Corvinone wird auf Holzgestellen bis Februar getrocknet, bis sie 45 % des Eigengewichts verloren hat. Danach wird der Wein für 36 Monate im Fass ausgebaut und lagert dann noch weitere sechs Monate in der Flasche.
75 cl | **49.-*** statt 59.-



Chardonnay IGT Perantonie BIO 2016 Fasoli

50 % des Weins lagern sechs bis acht Monate im Barrique. Frischer Chardonnay mit Noten von reifen Äpfeln, etwas Zitrusfrucht und Ananas. Dazu findet sich eine feine Vanille vom Holzausbau.
75 cl | **12.-*** statt 14.50



Valpolicella DOC Superiore 2011 Dal Forno Romano

Dal Forno ist einer der ganz grossen Namen im Veneto und liegt in einem grosszügigen Palazzo mit einem wunderschönen Gewölbekeller und umgeben von Weingärten. Die Reben dieses Valpolicella wurden 2002 gepflanzt.
75 cl | **71.-*** statt 79.-



Amarone della Valpolicella DOCG 2009 Dal Forno Romano

Im Gaumen zeigt dieser sehr komplexe Amarone Noten von Blaubeerkonfitüre, Leder und Bitterschokolade. Die Tannine sind sehr feinkörnig und wirken elegant. Der Abgang ist unglaublich lang und wird von einer reiffruchtigen Aromatik geprägt.
75 cl | **216.-*** statt 240.-

Paul Ullrich AG

Degustation Amarone e più
Mittwoch, 27.02., 17-21 Uhr, Bern
Donnerstag, 28.02., 17-21 Uhr, Zürich
Freitag, 01.03., 17-21 Uhr, Basel

Auf vielfachen Wunsch wieder die Klassiker aus Italien: An diesem Abend können Sie über 40 Weine aus dem Veneto degustieren. Plaudern Sie mit den anwesenden Winzern über Traubensorten, Produktionsmethoden und Lagerzeiten. Ripasso, Amarone und Co. warten auf Sie.

Details unter ullrich.ch/de/events

Winter BEER

Bierliebhaber haben es im Winter richtig schwer. Lieber ein starkes Bockbier, ein cremiges Stout oder ein aromatisches IPA? Viele Craft-Beer-Brauereien setzen auf saisonale Spezialitäten, denken Sie an einen Weihnachtsbock. Meistens sind diese Winterbiere stärker im Alkohol und zeigen dadurch mehr Geschmack. Oft gibt es auch Würze, die sanft an den nahenden Advent erinnert.



Ueli Bier Winterbogg
Fischerstube Basel
33cl | **2.30*** statt 2.60



Rechaud
Bier Factory Rapperswil
33cl | **4.30*** statt 4.70



Basler Stout
Unser Bier Basel
33cl | **2.60*** statt 2.85



Winter Ale EW
Trois Dames Sainte-Croix
33cl | **4.40*** statt 4.80



Eiszäpfle Bier
Rothaus Grafenhausen
33cl | **1.40*** statt 1.60



Free Ride World Tour Citra
Pale Ale
White Frontier Martigny
33cl | **3.90*** statt 4.40



Amor Fati IPA
White Frontier Martigny
33cl | **3.95*** statt 4.40



La Mandragore Bière d'hiver
BFM Saignelégier
33cl | **4.05*** statt 4.50

Irrtümer und Preisänderungen vorbehalten.

*Angebot (inkl. 7.7% MwSt.) gültig bis 28.02.2019



ELEVATE THE TASTE

JOHNNIE WALKER BLACK
LABEL WHISKY &
FEVER-TREE GINGER ALE

