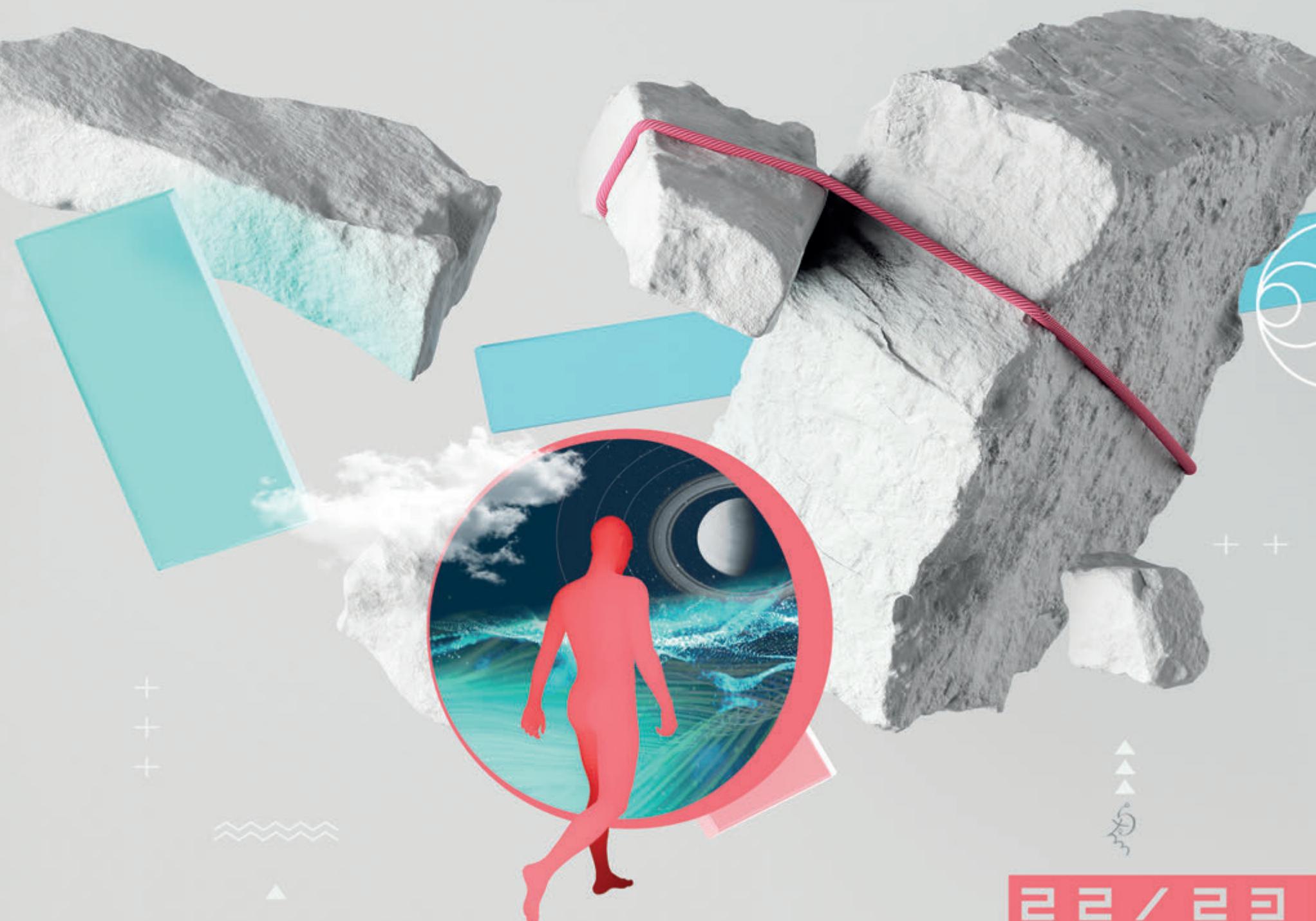


BEYOND THIS

LIFE



COMPAGNIA DE CARAIBI

22 / 23

DEUTSCHLAND KATALOG

1 LIQUORI
2 TUTTI FRUTTI
3 YUGEN
4 CANNAMIELE
5 ACQUA VIVA
6 PAN DE ALMA
7 GIN
8 PURAMENTE
9 SOLOW



LIQUORI

1

VERMOUTH
LIQUEUR
AMARO
BITTER



SALVIA & LIMONE



„WIE DER NAME SCHON SAGT, IST SALBEI & ZITRONE EIN EINFACHES REZEPT. SEIN NAME WAR ERFRISCHEND, JEDER MOCHTE ES“

LIO04245-01

COPYRIGHT © COMPAGNIA DEI CARAIBI

Als die Welt noch den Bauern gehörte, verbrachten die Menschen in den warmen Monaten lange Nachmittage im Schatten und plauderten mit ihren Nachbarn, während sie darauf warteten, auf die Felder zu gehen, um dort bis zum Sonnenuntergang zu arbeiten. Gegen 16 Uhr, kurz vor der reichhaltigen Brotzeit, die oft aus Brot mit Tomaten bestand, gab es ein erfrischendes Getränk (heute würde man es Aperitif nennen): „Salviaelimone“ (Salbei und Zitrone), gekühlt im Wasser des Brunnens. Im Winter wurde diese „Erfrischung“ nach dem Abendessen getrunken, im Wasserbad erwärmt und begleitete uns bis spät in die Nacht. Das „Salviaelimone“ war der rituelle Beginn und das Ende langer Tage des Gemeinschaftslebens, geprägt vom intensiven und einfachen Rhythmus der Natur. Wie der Name schon sagt, ist Salbei & Zitrone ein einfaches Rezept. Sein Name war „erfrischend“, jeder mochte es. Es war ein Allheilmittel für jede Gelegenheit und ist es auch heute noch. Einfach, erfrischend, wie in alten Zeiten.

CARLO ALBERTO

RISERVA CARLO ALBERTO
Der Wermut Riserva Carlo Alberto ist ein Produkt der Exzellenz, eine raffinierte Kombination ausgewählter Zutaten und antiker Techniken, die Erfahrung, Können, Finesse und viel Geduld erfordern. Das Rezept ist eine Homage an die traditionelle Herstellung aus dem Jahr 1873. In diesem Jahr zubereitete, und begann damit seine persönliche und exklusive Produktion die bis heute fortgesetzt wird. Der Riserva Carlo Alberto ist ein Vermouth di Torino Superiore, dessen Basis aus zwei piemontesischen Spitzenweinen besteht: Erbaluce di

„DAS FLASCHEDESIGN WURDE IN DIREKTER ANLEHNUNG AN DIE ARCHITEKTUR VON TORINO ENTWORFEN“



Caluso DOCG und dem teilweise vergorenen Most aus Moscato-Trauben. Das Flaschendesign wurde in direkter Anlehnung an die Architektur von Turin entworfen: Palazzo Madama im mittleren Teil der Flasche, für den Jugendstil typische Strukturen im Flaschenhals und im obere Teil (den letzten Satzteil versteht ich leider gar nicht. Alle verwendeten Botanicals werden mit äußerster Sorgfalt ausgewählt und geerntet, um eine einzigartige Harmonie in jeder der drei Versionen zu schaffen: Rosso, Bianco und Extra Dry. Jedes Rezept wurde entwickelt, um die feinsten und elegantesten Eigenschaften in jeder Flasche hervorzuheben.

Der Vermouth Rosso zeichnet sich durch warme Gewürze, rote Früchte, Orangenschalen und exotischen Quassia aus. Der Vermouth Bianco ist köstlich süß und bewahrt mit Düften von Holunder und Früchten in Sirup extreme Finesse und Eleganz. Die Version Extra Dry ist zwar die trockenste, bewahrt aber ihre weiche Textur und den leichten Ton, der die Harmonie aller Botanicals auf außergewöhnliche Weise hervorhebt.

CARLO ALBERTO
Die große Magie des Carlo Alberto Vermouth wurde überarbeitet, um das

ideale Produkt für die Mixologie zu erreichen, mit einer größeren Flasche zusammen mit klaren, gut definierten Eigenschaften und einer unverwechselbaren Persönlichkeit. Mit den gleichen Botanicals wie der Reserva, und unter Verwendung verschiedener italienischer Weinsorten, ist er ein Vermouth aus Turin, der alle Arten von Cocktails perfekt interpretiert und die einzigartige Struktur und den Charakter von Carlo Alberto aufweist. Es gibt ihn in den zwei traditionellen Versionen, Rosso und Bianco.



VER05709

VER04981

Der Vermouth di Torino ist durch das „Consorzio di Tutela del Vermouth di Torino“ geschützt, dessen Gründer die Riserva Carlo Alberto ist. Die I.G. „Vermouth di Torino“, die in den neuen Produktionsvorschriften von 2017 anerkannt wurde, schützt endlich die Eigenschaften dieser piemontesischen Exzellenz. Der Vermouth di Torino darf nur im Piemont aus italienischen Weinen hergestellt werden, von denen mindestens 50 % piemontesische Weine in der „Superior“-Version sein müssen. Der Endalkoholgehalt darf nicht unter 16 % liegen. Die aromatischen Pflanzen bilden ebenfalls einen Schwerpunkt in den Produktionsvorschriften. Die Artemisia Absinthium oder Pontica mit einer Mindestmenge von 0,5 g/l muss im piemontesischen Gebiet geerntet werden, wie auch alle anderen Gewürze und aromatischen Kräuter, die dem Turiner Wermut einzigartige Düfte und Aromen verleihen.

VERMOUTH DI TORINO

COPYRIGHT © COMPAGNIA DEI CARAIBI

Im Vecchio Magazzino Doganale leben Sie in einem Roman, der zwischen den letzten zwei Jahrhunderten spielt, mit Entdeckungen, Kunst, Modernität und faszinierenden Charakteren wie Jefferson, Roger, Gil und Madame Milù... «Sie haben nie Liköre kreiert, aber sie waren ausgezeichnete Trinker. Denn, seien wir klar, was Sie hier finden, ist kein „Storytelling“, sondern echte Ereignisse und das Ergebnis einer langen Recherche». Ivano Trombino, ein landwirtschaftlicher Gentleman vergangener Zeiten, Gründer des Unternehmens, das sein Debüt mit dem beeindruckenden Jefferson gab, "dem wichtigen Bitter", der ihn zu den ersten Namen italienischer Liköre machte, zweifellos "der beste der Welt", erklärt es uns.

Können Sie uns etwas über Ihre Forschung erzählen?

Es ist eine sehr persönliche Geschichte, die ich selten erzähle. Vor 10 Jahren wollte mein Vater endlich verstehen, wo mein Großvater Egidio gelandet war, der 1950 nach Amerika ging und nie zurückkehrte und seine Familie im Stich ließ. Also machte ich mich auf seine Spur und fand einen Pass mit der Registrierung der Abfahrt vom Hafen von Neapel nach Rio de Janeiro; dort hatte er eine Tochter, Regina, eine neue Schwester für meinen Vater.

Es gelang mir, sie aufzuspüren und sie zu kontaktieren, um herauszufinden, was sie ihr über ihr Leben in Italien, in Kalabrien, zu erzählen hatte. Dann entdeckte ich die Geschichte des alten Zollagers von 1850 und von Giocondo Trombino, dem Großvater meines Großvaters, der in seinem Familienunternehmen Ackerland austeilte und einige Aufgüsse aus Bergamotte und Zeder zubereitete. Also habe ich das Geschäft neu gestartet und begonnen, die Pflanzen unserer Pflanzen in ganz Italien zu verkaufen. Heute sind es ungefähr 38, die meisten davon selbst produziert, einschließlich wilder, alle frisch und einzeln verarbeitet, um eine „Bank“ von Aufgüssen zu schaffen, die über die Jahre verwendet werden können.

VECCIO MAGAZZINO DOGANALE

Jefferson hat seinen Ursprung in Kalabrien; ein Land, das Früchte und Kräuter hervorbringt, die einzigartig auf der Welt sind. Die alte Magazzino Doganale wählt und handverlesen den Hauptteil der verwendeten Pflanzen, einschließlich g.g.A. Rocca Imperiale Zitronen, Bisignano süßen und bitteren Orangen im Familiengarten, Pellaro Bergamotten, Palombara Oregano und Bisignano Rosmarin. Alle diese Zutaten werden separat in

JEFFERSON

AMARO IMPORTANTE

einem hydroalkoholischen Aufgussverfahren verarbeitet, wobei der Rohstoff und die Saisonalität respektiert werden. Aus diesem Grund dauert die Assemblage von Jefferson mehr als 11 Monate, ohne dass auf künstliche Aromen oder Farbstoffe zurückgegriffen wird. Zum Filtern wird ausschließlich ein Leinentuch verwendet.

Jefferson war der Kapitän eines Schiffes, das 1871 in Kalabrien Schiffbruch erlitt; er fand Unterschlupf bei Giocondo in Vecchio Magazzino Doganale und stellte einen Amaro Importante her, den er so anpasste und veränderte, dass er bis heute ausgezeichnet ist.

Er wird am besten kalt oder mit Eis serviert und überrascht in der Mixologie wie Bitter oder unterstützende Vermouths.

JEFFERSON
AMARO IMPORTANTE
SINCE 1871



LIQ04942

ROGER
TENERE SOTTO BANCO



LIQ07215

Mr. Roger's Extra Strong Bitter; der Mann, der zusammen mit Kapitän Jefferson und Doktor Gil Schiffbruch erlitt, lässt sich von Charakter seines Schöpfers inspirieren: streng und scharf gegenüber denen, die keinen Respekt vor der Natur hatten.

Kein Filtern oder Hinzufügen von künstlichen Farbstoffen, nur das Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl aller pflanzlichen Stoffe des Vecchio Magazzino Doganale, handgefertigt, um ein einzigartiges, unkonventionelles Produkt zu schaffen. Ein einzigartiges und begehrenswertes Produkt, dass der Masse so sehr widerspricht, dass es das Wort „Tenere Sotto Banco“ (versteckt halten) auf dem Etikett trägt. Roger wird durch die Infusion von in Kalabrien ausgewählten Pflanzen hergestellt, darunter Bitterorange aus Bisignano, Bergamotte aus Pellaro, Zitrone der g.g.A. Rocca Imperiale, Rhabarber und Enzian.

MADAME MILÙ
LIQUORE DA BERE AL BISOGNO

Die neue Kreation von Vecchio Magazzino Doganale trägt den Namen von Jeffersons großer Liebe, Madame Milù, einer Ballerina, die er in Paris kennenlernte. Der „Likör, der bei Bedarf getrunken wird“, ist balsamisch und krautig und wird durch die sorgfältige Anwendung von drei verschiedenen Techniken der Aromaextraktion hergestellt. Er enthält Harz von Silatannenzapfen, wilden Fenchel, Tanacetum, Zitronenmelisse und Kamille, allesamt handverlesene Kräuter, sowie eine geheime Heilkräutermischung, die dieses außergewöhnliche Rezept vervollständigt. Sein kräftiger balsamischer Geschmack und sein hoher Alkoholgehalt machen ihn zu einem außergewöhnlichen Mixgetränk, das jederzeit kalt serviert werden kann, oder besser gesagt, „bei Bedarf“.



LIQ05973

BERGAMOTTO FANTASTICO & DIAMANTE
EREDITÀ DI FAMIGLIA

Bergamotto Fantastico und Diamante Acqua di Cedro sind Liköre, die aus den typischen Zitrusfrüchten Kalabriens hergestellt werden. Der Bergamotto Fantastico wird ausschließlich aus frischen, im Garten der Familie Pellaro von Hand geschälten Früchten hergestellt. Nach einer zweimonatigen Ziehzeit wird er durch Leinentücher gefiltert und in Flaschen abgefüllt, wodurch er den Duft und

den Geschmack der echten kalabrischen Bergamotte, dem König der Zitrusfrüchte, erhält. Acqua di Cedro ist ein frischer, leicht zu trinkender Likör. Sein Rezept sieht eine Mischung aus Infusion und einem Destillat von Zedern aus Santa Maria del Cedro vor, die frisch verarbeitet werden. Diese Produkte werden am besten kalt und pur serviert; in der Mixologie sind sie faszinierend und beliebt.



LIQ05974



LIQ05966-A

CAFFÈ CABARET
GIOCONDO

Die Tradition des Kaffees hält im 19. Jahrhundert in unseren Häusern Einzug, aber diese außergewöhnliche Frucht war selten zu finden und dementsprechend teuer. In Kalabrien mischte man traditionell gemahlene Kaffeebohnen mit gerösteten Eicheln, um diesen Ursprungkaffee zu Mokka zu verlängern. Giocondo ist ein Amaro mit Kaffeegeschmack.



LIQ07104

DOPOLAVORO

ESERCIZIO DA BERE



LI006507

Man sagt, dass Liebe und Freundschaft ewig sind, aber damit die Magie anhält, müssen sie durch kleine, aber wichtige Details angefacht werden; kurz gesagt, man muss die Flammen am Leben erhalten. Beim Vecchio Magazzino Doganale haben sie dies zu einem Lebensstil gemacht; ausgehend von ihrer Philosophie, die auf Freundschaften, Gesprächen, Schönheit, Liebe und Momenten beruht, die einen bleibenden Abdruck in den Herzen und Köpfen eines jeden von uns hinterlassen. Das Ende des neunzehnten und der Beginn des zwanzigsten Jahrhunderts scheinen auch heute noch aktuell zu sein.. Der Wunsch nach einem einfachen, geselligen, eleganten und farbenfrohen Beisammensein führt uns unweigerlich zur Entschleunigung, die uns hilft, unsere Gedanken neu zu ordnen und Momente der Konfrontation, des Lächelns und der Gefühle zu schaffen. Ein magischer Moment auf italienische Art, um die Batterien wieder aufzuladen und uns die Kostbarkeit der Zeit bewusst zu machen: „Egal wo wir sind, wir sind zusammen“. Dopolavoro Liquore Aperitivo Amaricante ist in seiner Komplexität ein Erlebnis pur; echte italienische Tradition auf eine moderne Art. Er besteht aus einer Infusion von Kräuterextrakten und kalabrischen Zitruschalen.

ABRACADABRA

LIQUIRIZIA VENDUTA IN TUTTO IL MONDO

Lakritzlikör aus Kalabrien DOP Die Wurzeln werden nach der traditionellen Methode des Kochens zerfasert und anschließend ausgepresst. In einem separaten Verfahren wird aus den in kleine Stücke geschnittenen Wurzeln ein alkoholischer Aufguss hergestellt, dessen Alkoholgehalt und Reifezeit von Zeit zu Zeit variieren kann. Die natürliche Farbe, der Duft und die Dichte von Abracadabra machen ihn zu einem einzigartigen Lakritzlikör.



LI006378

FRACK

AMARO SERALE, NO ALLA MODA



LI005456-01

Abendbitter, darf als Provokation für einen Likör verstanden werden, der seit seiner Geburt als widerspenstig gilt und eine einzigartige Kreation in seiner Klasse darstellt. Er wird aus einem Passito-Wein hergestellt, der mit kalabrischen Kräutern angereichert und auf dem Feuer gebacken wird, nachdem er mit Leinentüchern grob gefiltert wurde. Anschließend wird er mit einem zusätzlichen Bitterstoff aus hydroalkoholischen Aufgüssen kombiniert. Der Geschmack zeigt eine überraschende Entwicklung im Mund, der erste weiche Eindruck verschwindet im Abgang und macht Platz für intensive Noten von Enzian und Chinarrinde. FraCk wird in kleinen Chargen von nur 1.800 Litern pro Jahr hergestellt und ist unverzichtbar als After-Dinner- oder Meditationsbitter, und unglaublich in der Mixologie als Ersatz für Vermouth.

INTERVALLO

AMARO DA SALOTTO

Intervallo entspringt der Neugier, der Neugier und der Entdeckung. So wie Entdecker neue Länder erkunden, haben wir uns der Suche nach neuen Pflanzen gewidmet, um ein neues Geschmackserlebnis zu schaffen, das sich durch seine Einfachheit auszeichnet. Das Rezept enthält keine Zitrusfrüchte; Intervallo - Amaro da Salotto kombiniert Enzian, Galgant, Absinth, Lorbeer und Artischocke mit Minze, Salbei und Majoran; diese Zutaten werden fachmännisch in der Stromdestillation verarbeitet und verleihen unserem Produkt eine unverwechselbare frische Note. Intervallo ist ein raffiniertes Produkt mit einem Etikett aus 100 % Baumwolle, das mit einer Unterschrift oder einer Widmung personalisiert werden kann; Intervallo ist magisch, lassen Sie sich von seinem samtigen Geschmack überreden. Trinken Sie ihn pur, in Ihrem Wohnzimmer.

PAGNIA DEI CARAIBI



LI006499

Geschichte, Evolution, die Entstehung des botanischen Gartens und die Leidenschaft für unser Land haben uns zu einem faszinierenden neuen Projekt geführt. Es sind zwei Bitter entstanden, die sich um das tägliche Leben unseres Landwirtschaftsvereins drehen. Die pflanzlichen Stoffe stammen aus den Parzellen 343/300 in Martorano und 674 in Bisignano. Zum ersten Mal präsentieren wir mit Stolz das Label, das Erkennungszeichen der Söhne Trombino. Washington - der Amaro aus Orangen und bitteren Kräutern - und Meraviglioso Spirito Amaro sprechen ein immer anspruchsvolleres Publikum an, das sich für unsere Art zu trinken begeistert.



LI007102



LI007106

WASHINGTON & MERAVIGLIOSO

BITTER ROUGE

my heart
is Rouge
my senses are
rebel
Rouge!



BIT05444

WHITE



BIT05296

Der Bitter „Rouge“ wurde von der historischen Wein- und Likörfabrik „Baracco“ in der Via Nizza in Turin von Anfang des letzten Jahrhunderts bis Anfang der 60er Jahre hergestellt. Danach wurde die Weinproduktion - wie auch heute noch - nach Castellinaldo d'Alba, dem historischen Standort des Unternehmens, verlegt. Die Likörproduktion wurde dann in das üppige und unberührte Valchiusella verlegt, dessen Profil dem Wohlbefinden und der Ökologie gewidmet ist. Hier wird

die traditionelle und historische Herstellung der Bitterliköre Rouge und Vermut fortgesetzt, die nur zum Aufguss bestimmt sind und Kräuter auf sanfte und wirksame Weise behandeln. Der Rouge zeichnet sich durch seine Ursprünge aus, vor allem durch den Duft von Gewürzen von der afrikanischen, mittel- und südamerikanischen Küste, harmonisiert und veredelt durch das historische Wissen der Turiner Likörkunst. Hervorragend geeignet für die klassischen Methoden der Mixologie. Ideal zum pur trinken.

JEFFERSON

TINTURA IMPORTANTE



BIT05055

Jefferson Tintura Importante ist der Bitter, der nur mit Muttertinturen hergestellt wird, um den Amaro Jefferson zu kreieren. Alle Zutaten dieser Tinture stammen aus Kalabrien: Bergamotte aus Roccella Ionica, Bitterorange aus Bisignano, Rosmarin aus Montalto Uffugo und Oregano aus Palombara, die zusammen mit weiteren Kräutern und Gewürzen diesen Bitter natürlich und einzigartig machen. Er eignet sich hervorragend zum Aromatisieren von Cocktails, insbesondere von großen Klassikern, und ist in der klassischen pharmazeutischen Tropfflasche abgefüllt. Außergewöhnlich bitter, macht er durch seine natürliche Note Ihre Kreationen persönlich und einzigartig.



MILITREH & BROS.



LIQ06169

Falernum wurde im neunzehnten Jahrhundert in Barbados aus einer Mischung von Rum, Früchten und lokalen Gewürzen hergestellt, um als Tonic getrunken zu werden, einfach auf Eis verdünnt oder um den deutlich kraeftigeren Rum damals abzumildern. Später, während seines karibischen „Exils“ (in den USA herrschte Prohibition), begann Ernest Raymond Beaumont Gantt, besser bekannt als Don The Beachcomber, der Schöpfer des Tiki-Konzepts, es in seinen Drinks zu verwenden, bis es zu einer unersetzlichen Zutat wurde. Nach dem Ende der Prohibition kehrte Dan nach Hause zurück, seine Tiki-Mixologie wurde ein großer Erfolg und mit ihr das Falernum. Heute haben Edoardo Nono und das Team von Rita & Cocktails in Mailand zusammen mit Memfi Baracco von der Compagnia dei Caraibi nach vielen Jahren des Experimentierens einen Falernum geschaffen, der den Markt erreicht, ohne seine ursprünglichen handwerklichen Qualitäten zu verlieren. Neben Edoardos Fachwissen und Leidenschaft tragen karibischer weißer Rum, Demerara Full Proof, Ingwer, Gewürze, Bittermandeln, Limetten, Zitronen und Zucker zu seiner Herstellung bei.

Seine Farbe ist ein tiefes, trübes Gelb, in der Nase dominieren Zitrusfrüchte und die duftende Note von Bittermandel, auf Eis verdünnt überrascht der intensive Hauch von Nelken. Am Gaumen ist er sauber und kräftig, süß, samtig, beim Verzehr ist der würzige Teil mit maximaler Intensität präsent und es treten Noten von Nelken und Pimiento hervor. Der Abgang ist geprägt von Bittermandel, Zitrone und einer köstlichen und würzigen Ingwernote. In der Mixologie ist er vielseitig und chamäleonartig. Unersetzlich in Tikis, überraschend mit Bitters und in Kombination mit Zitrusdestillaten. Er verleiht jedem Getränk Frische und einen duftenden Hauch von Ingwer.

MANDRAGOLA



LIQ05200

In der Geschichte des Piemont bezeichnete das Wort „Setmin“ männliche Heiler. Wie bei den „Masche“, ihrem weiblichen Äquivalent, werden ihre natürlichen Talente durch die Weitergabe von „Kräften“ aus dem alten Setmin erweitert und verfeinert; diese Kräfte beziehen sich sowohl auf Heilung als auch auf magisches Wissen. Bei den „Masche“ geschieht dies durch die Weitergabe des „Buchses“, in dem die Formeln und ihre Anwendung niedergeschrieben sind, bei den Männern durch mündliche Überlieferung und durch Träume.

Die Rezeptur des amaro Mandragola wurde uns zusammen mit seinem Namen 1978 von einem Erben eines Setmin in Valchiusella, damals ein erfahrener Apotheker, übergeben. Die Formel enthält 15 Kräuter, von denen nach dieser Art von Formeln nur acht zur Verfügung gestellt werden können, um die lebenswichtigen Prinzipien dieses Produkts zu erhalten. Nach dieser besonderen Wissenschaft geht das erzielte Ergebnis über die Prinzipien der Kräuter selbst hinaus, um eine Transformation zu erreichen, die das Produkt wirksam macht.

TORO



LIQ07000

LIQ07002

LIQ07001

Das die Abruzzen und Lüköre eine liebevoll andauernde Verbindung haben ist allgemein bekannt. Die Toro-Brennerei in Tocco da Casauria, am äußersten Rand der Provinz Pescara, einer Stadt, die zwischen den majestätischen Bergen des Gran Sasso eingeklemmt ist, ist ein Teil davon. Alle Kräuter, die zur Produktion beitragen, werden mit höchster Balsamico-Qualität an den Hängen des Mount Morrone geerntet. In Mazeration mit sehr modernen Maschinen, die von alten Mazeratoren flankiert werden, wird

diese außergewöhnlichen Mischung dann aus Klassik und Moderne verarbeitet. Die Brennerei hat eine alte Geschichte, die bis ins Jahr 1817 zurückreicht, als Beniamino Toro, Apotheker und Heilkundler, Centerba kreierte, einen fast alchemistischen Likör, ein Bergheilmittel, das von allen als angenehme, starke und sanfte Medizin geschätzt wurde. Dann, in den frühen siebziger Jahren, waren es Roberto Toro und sein Sohn Enrico, die unter Beibehaltung des gleichen Rezepts eine neue Interpretation gaben und die Brennerei in die Moderne führten.

Die haitianische Tradition der Likörherstellung und des Destillierens ist so alt wie die Herstellung und Verwendung von Magenbitter zum Mixen auf der Insel. Jean-Didier Gardère, der 1982 mit der Likörherstellung und dem Destillieren begann, experimentierte mit der Verwendung von einheimischem Clairin als Basis-Spirituose, indem er einheimische Gewürze als Infusion hinzufügte und so eine Art Trampé schuf, den in Haiti traditionell beliebten fruchtigen Likör. 1991 eröffnete er das erste richtige Labor und begann, neben dem Clairin auch Spirituosen aus anderen

Regionen der Welt zu verwenden. Der Name 1716 ist eine Hommage an die Gründung der Stadt Saint-Marc, aus der die Familien Gardère und Peychaud stammen. Der Bitter 1716 ist ein Bitter mit alter Tradition, der in Haiti mit einheimischem und ausländischem Basisalkohol und einheimischen pflanzlichen Stoffen hergestellt wird. Auch ein wenig Italien ist in diesem haitianischen Bitter enthalten: Zitronenschalen von der Amalfiküste. Bitter 1716 Chadeque: ein altes Rezept aus dem 19. Jahrhundert, ein hausgemachter Bitter, der nicht nur eine erlesene Zutat für viele Getränke ist, sondern auch ein

hervorragender Partner in der Küche. Mit seinen Zitrusfrüchten und seiner Würze verleiht er jeder Zubereitung eine frische und karibische Note. Bitter 1716 Grand Avelino: süß und krautig, verbessert Getränke und verleiht ihnen Wärme und Komplexität. Bitter 1716 Piment/Gingembre: Pfeffer und Ingwer, eine wunderbare Verbindung zum Mixen und in der Fusionsküche. Bitter 1716 Reserve/Special: ein geheimes, einzigartiges Rezept, das Getränken einen ausgeprägten Charakter und kräftige, beeindruckende Noten in der Gastronomie verleiht.

HAITI 1716



KARDAMOM



CHADEQUE



GINGEMBRE



BIT06261

BIT06263

BIT06265



BIT06947

BIT05426

BIT05424

DASHFIRE



BIT05432



BIT05425



BIT05834

Die handwerklich hergestellten Bitter eignen sich für alle, die hochwertige Cocktails zu schätzen wissen, von professionellen Barkeepern bis hin zu Mixology-Liebhabern, die sie zu Hause mit ihren Freunden trinken. Das war schon immer die Mission von Dashfire: die Schaffung einzigartiger Produkte, die dazu beitragen, Ihren Lieblingscocktail sofort zu verbessern. Lee Egberts unstillbarer Wissensdurst ist die wahre Stärke von Dashfire; er reist gerne und versucht, so viel wie möglich über Aromen und Gewürze aller Kulturen zu lernen. Er hatte die Gelegenheit, aus erster Hand die lokalen Pflanzen sowie die Spirituosen und Speisen jedes Landes, das er

besuchte, kennenzulernen. Die Inspiration für alle Dashfire-Produkte stammt aus dieser einzigartigen Erfahrung, die er auf der ganzen Welt gemacht hat, wobei er großen Wert auf sorgfältig ausgewählte Zutaten legt. Das Sortiment ist in verschiedene Arten von Bitters unterteilt, darunter die Single Flavor Family of Bitters - die miteinander gemischt werden können, um einen einzigartigen Bitter zu kreieren, der sich von den anderen unterscheidet -, die Speciality Bitters - die verschiedene Essenzen mit dem Ziel kombinieren, echte Geschmäcker und Aromen aus der Vergangenheit nachzubilden - und die durch exotische Kulturen und die Leidenschaft fürs Reisen inspirierte Serie Vagabond.

ART. NR.	PRODUKT	KATEGORIE - TYPISCHE MERKMALE	ANMERKUNGEN	HERKUNFT	% VOL.	MENGE ML.	PACKUNG	BOX	
- SALVIA & LIMONE -									
1	LIQ04245-01	SALVIA & LIMONE	LIQUEUR	Geschenkbox mit einer Flasche Likör inklusive zwei Gläser zum idealen Genuss von Salvia & Limone.	ITALIEN	25	700	-	6
2	LIQ04245-01A	SALVIA & LIMONE GLASS PACK	LIQUEUR	Geschenkbox mit einer Flasche Likör inklusive zwei Gläser zum idealen Genuss von Salvia & Limone.	ITALIEN	25	700	GGP	6
- CARLO ALBERTO -									
3	VER05707	CARLO ALBERTO RISERVA RED SUPERIORE	VERMOUTH DI TORINO ROSSO SUPERIORE	Elegant. Frische Früchte, Kirsche, Tonkabohne, Zimt.	ITALIEN	18	750	-	6
4	VER05711	CARLO ALBERTO RISERVA RED SUPERIORE	VERMOUTH DI TORINO ROSSO SUPERIORE	Elegant. Frische Früchte, Kirsche, Tonkabohne, Zimt.	ITALIEN	18	750	TC	6
5	VER05709	CARLO ALBERTO RISERVA WHITE SUPERIORE	VERMOUTH DI TORINO BIANCO SUPERIORE	Elegant. Kompott, Holunderblüten.	ITALIEN	18	750	-	6
6	VER05712	CARLO ALBERTO RISERVA WHITE SUPERIORE	VERMOUTH DI TORINO BIANCO SUPERIORE	Elegant. Kompott, Holunderblüten.	ITALIEN	18	750	TC	6
7	VER05710	CARLO ALBERTO RISERVA EXTRA DRY SUPERIORE	VERMOUTH DI TORINO EXTRA DRY SUPERIORE	Zart und dennoch trocken. Mandeln und pflanzliche Noten.	ITALIEN	18	750	-	6
8	VER04980	CARLO ALBERTO RED	VERMOUTH DI TORINO ROT	Perfekt für die Mixologie. Elegant. Frische Früchte, Kirsche, Tonkabohne, Zimt.	ITALIEN	17	1000	-	6
9	VER04981	CARLO ALBERTO WHITE	VERMOUTH DI TORINO WEISS	Perfekt für die Mixologie. Elegant. Kompott, Holunderblüten.	ITALIEN	17	1000	-	6
- JEFFERSON -									
10	LIQ04942	JEFFERSON AMARO IMPORTANTE	LIQUEUR AMARO	Ausgewogene, zitrusfruchtige Noten mit grasigem Abgang und angenehmer Bitterkeit.	ITALIEN	30	700	-	6
11	LIQ05957	JEFFERSON AMARO IMPORTANTE	LIQUEUR AMARO	Ausgewogene, zitrusfruchtige Noten mit grasigem Abgang und angenehmer Bitterkeit. Geschenkbox inklusive.	ITALIEN	30	700	GB	6
12	LIQ05192	JEFFERSON AMARO IMPORTANTE MAGNUM	LIQUEUR AMARO	Ausgewogene, zitrusfruchtige Noten mit grasigem Abgang und angenehmer Bitterkeit, Große Flasche.	ITALIEN	30	1500	-	6
13	LIQ04942-B	JEFFERSON AMARO IMPORTANTE TAILOR MADE PACK	LIQUEUR AMARO	Tailor Made: limitierte Version mit zwei Gläsern	ITALIEN	30	700	PB	1
14	LIQ06867-B	JEFFERSON AMARO IMPORTANTE ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA	LIQUEUR AMARO	Komplex und ausgewogen, Zitrusduft, Gras- und Bitterabgang. Mignon-Glasflaschen mit praktischem Tischaufsteller.	ITALIEN	30	10X50	EB	1
- ROGER -									
15	LIQ07215	AMARO TENERE SOTTO BANCO	LIQUEUR AMARO	Starker Geschmack mit Noten von Zitrusfrüchten, Enzian und Chinarinde. Frech.	ITALIEN	25	700	-	6
16	LIQ07215-A	AMARO TENERE SOTTO BANCO	LIQUEUR AMARO	Starker Geschmack mit Noten von Zitrusfrüchten, Enzian und Chinarinde. Frech. Geschenkbox inklusive.	ITALIEN	25	700	GB	6
17	BIT06857-B	AMARO TENERE SOTTO BANCO ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA	LIQUEUR AMARO	Starker Geschmack, mit Zitrusduft, Enzianwurzel, Chinarinde. Rau. Mignon-Glasflaschen mit praktischem Tischaufsteller.	ITALIEN	25	10X50	EB	1
- MADAME MILU -									
18	LIQ05859	MADAME MILU DA BERE AL BISOGNO	LIQUEUR VON AROMATISCHEN KRÄUTERN	Balsamischer Likör mit starken grasigen Noten und nahezu würzigen Tönen.	ITALIEN	45	700	-	6
19	LIQ05973	MADAME MILU DA BERE AL BISOGNO	LIQUEUR VON AROMATISCHEN KRÄUTERN	Balsamischer Likör mit starken grasigen Noten und nahezu würzigen Tönen. Geschenkbox inklusive.	ITALIEN	45	700	GB	6
20	LIQ06868-B	MADAME MILU DA BERE AL BISOGNO ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA	LIQUEUR VON AROMATISCHEN KRÄUTERN	Balsamisch. Melisse, Fenchel, Absynth. Mignon-Glasflaschen mit praktischem Tischaufsteller.	ITALIEN	45	10X50	EB	1
- BERGAMOTTO FANTASTICO -									
21	LIQ05895	BERGAMOTTO FANTASTICO	LIQUEUR ZITRUSFRÜCHTE	Parfümierte und ausgewogene Noten von Zitrusfrüchten, seidig und frisch.	ITALIEN	32	700	-	6
22	LIQ05974	BERGAMOTTO FANTASTICO	LIQUEUR ZITRUSFRÜCHTE	Parfümierte und ausgewogene Noten von Zitrusfrüchten, seidig und frisch. Geschenkbox inklusive.	ITALIEN	32	700	GB	6
23	LIQ06860-B	BERGAMOTTO FANTASTICO ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA	LIQUEUR ZITRUSFRÜCHTE	Zitrusfruchtig, ausgewogen, seidig mit bitterem Ausgang. Mignon-Glasflaschen mit praktischem Tischaufsteller.	ITALIEN	32	10X50	EB	1
- DIAMANTE -									
24	LIQ05966	DIAMANTE ACQUA DI CEDRO	LIQUEUR ZITRUSFRÜCHTE	Parfümiert und mit einem frischen und delikaten Geschmack von Zitrusfrüchten.	ITALIEN	25	700	-	6
25	LIQ05966-A	DIAMANTE ACQUA DI CEDRO	LIQUEUR ZITRUSFRÜCHTE	Parfümiert und mit einem frischen und delikaten Geschmack von Zitrusfrüchten. Geschenkbox inklusive.	ITALIEN	25	700	GB	6
26	LIQ06861-B	DIAMANTE ACQUA DI CEDRO ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA	LIQUEUR ZITRUSFRÜCHTE	Duftig mit reinem frischem Geschmack. Mignon-Glasflaschen mit praktischem Tischaufsteller.	ITALIEN	25	10X50	EB	1

Legende: GB: Geschenkbox Standard WGB: Geschenkbox Holz MGB: Geschenkbox Metal DGB: Geschenkbox Deluxe GGP: Geschenkverpackung Glas OGP: Sonstige Geschenkverpackung DB: Ausstellungsbox C: Kanister ● Biologisch/Organisch ● Glutenfrei ● Limitierte Auflage



1. LIQ04245-01 2. LIQ04245-01A 3. VER05707 4. VER05711 5. VER05709 6. VER05712 7. VER05710



8. VER04980 9. VER04981 10. LIQ04942 11. LIQ05957 12. LIQ05192 13. LIQ04942-B



14. LIQ06867-B 15. LIQ07215 16. LIQ07215-A 17. BIT06857-B 18. LIQ05859 19. LIQ05973



20. LIQ06868-B 21. LIQ05895 22. LIQ05974 23. LIQ06860-B 24. LIQ05966 25. LIQ05966-A 26. LIQ06861-B

ART. NR.	PRODUKT	KATEGORIE - TYPISCHE MERKMALE	ANMERKUNGEN	HERKUNFT	% VOL.	MENGE ML.	PACKUNG	BOX
- GIOCONDO -								
27	LIQ07104	GIOCONDO, CAFFÈ CABARET	LIQUEUR	Ausgewogen, Zitrusduft mit typisch bitterem Kaffeebohngeschmack. Mit langem weichem Abgang.	ITALIEN	23	700	- 6
- ABRACADABRA -								
28	LIQ06378	ABRACADABRA LIQUIRIZIA VENDUTA IN TUTTO IL MONDO	LIQUEUR	Reine Süßholzwurzeln aus Kalabrien.	ITALIEN	25	500	- 6
29	LIQ06859-B	ABRACADABRA LIQUIRIZIA VENDUTA IN TUTTO IL MONDO ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA	LIQUEUR	Stark und mineralisch, nur reinste Lakritzenwurzel aus Kalabrien.	ITALIEN	25	10X50	EB 1
- INTERVALLO -								
30	LIQ06499	INTERVALLO, AMARO DA SALOTTO	LIQUEUR AMARO	Ein sanfter „Amaro“-Likör, perfekt für die Meditation. Enzian, Absinth, Lorbeer, Salbei.	ITALIEN	28	500	- 6
31	LIQ06499-A	INTERVALLO, AMARO DA SALOTTO	LIQUEUR AMARO	Ein sanfter „Amaro“-Likör, perfekt für die Meditation. Enzian, Absinth, Lorbeer, Salbei. Geschenkbox inclusive.	ITALIEN	28	500	GB 6
32	LIQ06866-B	INTERVALLO AMARO DA SALOTTO ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA	LIQUEUR AMARO	Samtig, meditativ. Karde, Enzianwurzel, Absynth, Salbei und Majoran. Mignon-Glasflaschen mit praktischem Tischaufsteller.	ITALIEN	28	10X50	EB 1
33	LIQ06499-B	INTERVALLO AMARO DA SALOTTO CON BORSELLO CUOIO	LIQUEUR AMARO	Samtig, meditativ. Karde, Enzianwurzel, Absynth, Salbei und Majoran. Mignon-Glasflaschen mit praktischem Tischaufsteller.	ITALIEN	28	500	PA 1
- DOPOLAVORO -								
34	LIQ06507	DOPOLAVORO ESERCIZIO DA BERE	LIQUEUR APERITIF AUF WEINBASIS	Bitterer Cocktail, perfekt als Vorabendgetränk, trinkfertig.	ITALIEN	18	500	- 6
35	LIQ06507-A	DOPOLAVORO ESERCIZIO DA BERE	LIQUEUR APERITIF AUF WEINBASIS	Bitterer Cocktail, perfekt als Vorabendgetränk, trinkfertig. Geschenkbox inclusive.	ITALIEN	18	500	GB 6
36	LIQ06862-B	DOPOLAVORO ESERCIZIO DA BERE ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA	LIQUEUR APERITIF AUF WEINBASIS	Angenehm und ausgewogen, amaro zum täglichen Konsum oder als Aperitif. Mignon-Glasflaschen mit praktischem Tischaufsteller.	ITALIEN	18	10X50	EB 1
- FRACK -								
37	LIQ05456-01	FRACK AMARO SERALE	LIQUEUR AMARO/APERITIF	Komplex und lustig, mit weinigen, zitrusfruchtigen und grasigen Noten. Der Abgang ist bitter.	ITALIEN	24	500	- 6
38	LIQ05456-01-A	FRACK AMARO SERALE	LIQUEUR AMARO/APERITIF	Komplex und lustig, mit weinigen, zitrusfruchtigen und grasigen Noten. Der Abgang ist bitter. Geschenkbox inclusive.	ITALIEN	24	500	GB 6
39	LIQ06863-B	FRACK AMARO SERALE ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA	LIQUEUR AMARO/APERITIF	Komplex und wild, mit Weingeschmack, Zitrusfrüchten und Kräutern. Stark bitterer Abgang. Mignon-Glasflaschen mit praktischem Tischaufsteller.	ITALIEN	24	10X50	EB 1
- WASHINGTON -								
40	LIQ07102	WASHINGTON WASHINGTON AMARO DI ARANCE ED ERBE	LIQUEUR	Zitrusfruchtig, sonnig, komplex, voll und bleibend.	ITALIEN	28	700	- 6
- MERAVIGLIOSO -								
41	LIQ07106	MERAVIGLIOSO MERAVIGLIOSO SPIRITO AMARO	LIQUEUR	Balsamisch, ausgeprägt mediterran. Bitter.	ITALIEN	25	700	- 6
- VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE -								
42	LIQ07028	VECCHIO MAGAZZINO DOGANALE EXPERIENCE BOX	LIQUEUR	Ideal Probe der 11 Produkte vom Vecchio Magazzino Doganale, alles innerhalb einer Experience-Box.	ITALIEN	V	11 X 50	PA 1
43	LIQ07201-A	TAILOR MADE BETTER BITTER JEFFERSON E ROGER	LIQUEUR AMARO	Eine edle Schachtel, die der Hochzeit zweier großer Liebenden gewidmet ist: Jefferson und Madame Milu.	ITALIEN	V	2 X 700	OGP 1
44	LIQ07202-A	TAILOR MADE MATRIMONIO JEFFERSON E MADAME MILU	LIQUEUR	Eine edle Schachtel mit bitteren Noten: Jefferson + Roger.	ITALIEN	V	2 X 700	OGP 1
- ROUGE -								
45	BIT05296	ROUGE	BITTER ROT	Ideal zum Mixen, abgerundeter und leicht bitterer Geschmack, 17 Kräuter und fruchtiges Bouquet.	ITALIEN	25	1000	- 6
46	BIT05444	ROUGE WHITE	BITTER WEISS	Ideal zum Mixen, abgerundeter und leicht bitterer Geschmack, 17 Kräuter und fruchtiges Bouquet.	ITALIEN	25	1000	- 6
47	BIT05443	ROUGE SIXTY	AROMATIC BITTER	Eine intensive Note für die raffiniertesten Zubereitungen.	ITALIEN	60	50	- 6
- JEFFERSON BITTER -								
48	BIT05055	JEFFERSON TINTURA	AROMATIC BITTER	Amaro Jefferson's Urtinktur. Reinheitsgrad.	ITALIEN	60	100	- 12
- MR THREE & BROS -								
49	LIQ06169	MR THREE & BROS FALERNUM	LIQUEUR	Intensiv, samtig, Nelke, Zitrone, Mandel, Ingwer, Piment.	ITALIEN	17	500	- 6
- XILA -								
50	LIQ07123	XILA	LIQUEUR	Likör auf Mezcal-Basis mit der Verwendung von geräuchertem Chili und schmackhaften Ancho de Puebla. Mit Geruchsnoten von karamellisierten Ananas, Lavendel, Hibiskusblüten, Nelken, Zimt und schwarzem Pfeffer.	MEXIKO	40,5	700	- 6

Legende GB: Geschenkbox Standard WGB: Geschenkbox Holz MGB: Geschenkbox Metal DGB: Geschenkbox Deluxe GGP: Geschenkverpackung Glas OGP: Sonstige Geschenkverpackung DB: Ausstellungsbox C: Kanister ● Biologisch/Organisch ● Glutenfrei ● Limitierte Auflage



27. LIQ07104



28. LIQ06378



29. LIQ06859-B



30. LIQ06499



31. LIQ06499-A



32. LIQ06866-B



33. LIQ06499-B



34. LIQ06507



35. LIQ06507-A



36. LIQ06862-B



37. LIQ05456-01



38. LIQ05456-01-A



39. LIQ06863-B



40. LIQ07102



41. LIQ07106



42. LIQ07028



43. LIQ07201-A



44. LIQ07202-A



45. BIT05296



46. BIT05444



47. BIT05443



48. BIT05055



49. LIQ06169



50. LIQ07123



ART. NR.	PRODUKT	KATEGORIE - TYPISCHE MERKMALE	ANMERKUNGEN	HERKUNFT	% VOL.	MENGE ML.	PACKUNG	BOX
- MANDRAGOLA -								
51	LIQ05200	MANDRAGOLA	LIQUEUR VON AROMATISCHEN KRÄUTERN	● Ein echter „Amaro“, frisch, balsamisch, komplex, hartnäckig. Noten von Früchten, Blättern und Wurzeln.	ITALIEN	45	500	- 6
52	LIQ05304	MANDRAGOLA BIG SIZE	LIQUEUR VON AROMATISCHEN KRÄUTERN	● Ein echter „Amaro“, frisch, balsamisch, komplex, hartnäckig. Noten von Früchten, Blättern und Wurzeln. Große Flasche.	ITALIEN	45	2000	- 2
53	LIQ05305	MANDRAGOLA MIGNON	LIQUEUR VON AROMATISCHEN KRÄUTERN	● Ein echter „Amaro“, frisch, balsamisch, komplex, hartnäckig. Noten von Früchten, Blättern und Wurzeln. Miniaturflasche.	ITALIEN	45	50	- 12
- TORO -								
54	LIQ07002	TORO CENTERBA	LIQUEUR AMARO	● Kräftig und intensiv, mit deutlichen Kräuternoten, extrahiert dieser Centerba, auch dank seines hohen Alkoholgehalts, alle typischen Aromen der Kräuter der Abruzzen mit leichter würziger Note im Abgang.	ITALIEN	55	700	- 6
55	LIQ07001	TORO GENZIANA	LIQUEUR	● Charakteristisch bitter, mit balsamischen Anklängen, die an Latschenkiefer erinnern.	ITALIEN	25	700	- 6
56	LIQ07000	TORO CENTUCA	LIQUEUR	● Aromatisch, mit deutlichen Noten von Kräutern und Sternanis. Der Abgang ist überraschend, frisch und trocken.	ITALIEN	38	700	- 6
- 1716 -								
57	BIT06261	1716 CLASSIC	AROMATIC BITTER	● Originalrezept, komplexe natürliche Aromen aus haitianischem Rum, Kardamom, Limette, Früchten und Gewürzen.	HAITI	43	150	- 5
58	BIT06262	1716 RESERVE SPECIAL	AROMATIC BITTER	● Komplexe natürliche Aromen vom haitianischen Rum, Zimt, Kardamom, Zitrusfrüchte, Karamell Brulée.	HAITI	43	150	- 5
59	BIT06263	1716 CHAQUEQUE	AROMATIC BITTER	● Natürliche Aromen des haitianischen Rums, Zuckerrohr, Grapefruitkerne, gebrannter Zucker.	HAITI	43	150	- 5
60	BIT06264	1716 GRAND AVELINO	AROMATIC BITTER	● Süßlich, aromatisch, würzig mit Noten von Sternanis.	HAITI	30	150	- 5
61	BIT06265	1716 PIMENT GINGEMBRE	AROMATIC BITTER	● Aromen von haitianischem Rum, Mole (Mischung aus Kakao und verschiedenen mexikanischen Gewürzen), Kakao, Chili, Ingwer, komplexe bittere Würze.	HAITI	43	150	- 5
62	BIT06266	1716 PACK COLLECTION	AROMATIC BITTER	● Bittere Auswahl mit typisch haitianischen Aromen.	HAITI	V	5X150	- 1
- DASHFIRE -								
63	BIT06947	DASHFIRE AROMATIC BITTER DASHFIRE CHINESE INSPIRED	AROMATIC BITTER	● Bitter mit Mandarine, Tamarinde, Ingwer, Ginseng, Sichuanpfeffer und Gewürzen.	USA	35,9	50	- 6
64	BIT05424	DASHFIRE MOLE CACAO & SPICE INFUSED	AROMATIC BITTER	● Bitter mit Kakaonibs, Johannisbeeren, Ancho-Chili und Gewürzen.	USA	38	50	- 6
65	BIT05425	DASHFIRE CHAIWALLA CHAI TEA	AROMATIC BITTER	● Bitter mit Ingwersaft, Tee und Gewürzen.	USA	29	50	- 6
66	BIT05426	DASHFIRE VINTAGE ORANGE BOURBON BARREL AGED NO.1	AROMATIC BITTER	● Bitter mit Bourbon, frischer Orangenschale, Angelikawurzel, Gewürzen, Reifung in Holzfässern.	USA	41	50	- 6
67	BIT05427	DASHFIRE OLD FASHIONED	AROMATIC BITTER	● Bitter mit frischer Orangenschale, Gewürze.	USA	40	100	- 6
68	BIT07230	DASHFIRE JERRY THOMAS DECANTER	AROMATIC BITTER	● Inspiriert durch den Illustrius Mixologist, frische Orangen- und Zitronenschalen, Rosinen, Gewürze.	USA	36	100	- 6
69	BIT05429	DASHFIRE SPICED APPLE	AROMATIC BITTER	● Infusion von Äpfeln, getrocknete rote Preiselbeeren, Wacholder, Enzianwurzel und Gewürze.	USA	35	100	- 6
70	BIT05430	DASHFIRE CLASSIC CREOLE	AROMATIC BITTER	● Bitter mit Infusion von Granatapfel, Johannisbeeren, Hagebutten, Enzianwurzel und Gewürzen.	USA	39	100	- 6
71	BIT07231	DASHFIRE ORANGE	AROMATIC BITTER	● Infusion von Orangenschalen, leicht würzig. Große Volatilität.	USA	34	100	- 6
72	BIT05432	DASHFIRE SICHUAN PEPPERCORN	AROMATIC BITTER	● Unverwechselbar aromatisch-würzig, ausgesuchte Getreidesorten in der Mazeration.	USA	38	100	- 6
73	BIT05433	DASHFIRE BAY LEAF	AROMATIC BITTER	● Leicht bittere Angelikawurzeln und pflanzliche Noten, die typisch für frische Lorbeerblätter sind.	USA	38	100	- 6
74	BIT05434	DASHFIRE STAR ANISE	AROMATIC BITTER	● Zarte Präsenz am Gaumen, die ein anhaltendes Bouquet garantiert.	USA	38	100	- 6
75	BIT05435	DASHFIRE LAVANDER	AROMATIC BITTER	● Die Blüten und getrockneten Stängel von „Lamiaceae lavandula“ verleihen eine charakteristische bittere Note.	USA	38	100	- 6
76	BIT05436	DASHFIRE CARDAMOM	AROMATIC BITTER	● Edle Würze mit harzigen Noten, leicht bitter und süßlich mild-würzig.	USA	38	100	- 6
77	BIT05437	DASHFIRE CINNAMON	AROMATIC BITTER	● Die Schärfe verleiht dem Aufguss eine außergewöhnliche Ausgewogenheit. Einzigartiger Geschmack.	USA	38	100	- 6
78	BIT05438	DASHFIRE LIME	AROMATIC BITTER	● Limettenfrische, Engelswurz, leicht bittere Noten und Struktur.	USA	34	100	- 6
79	BIT05439	DASHFIRE GRAPEFRUIT	AROMATIC BITTER	● Pinke Grapefruit und Gewürze für eine „prickelnde“ Geschmacksveränderung.	USA	35	100	- 6
80	BIT05440	DASHFIRE ALLSPICE	AROMATIC BITTER	● Kostbarer Jamaika-Pfeffer verschmilzt mit einem Bouquet von Gewürzen.	USA	38	100	- 6
81	BIT05441	DASHFIRE LEMON	AROMATIC BITTER	● Zitronenschale, Angelikawurzel.	USA	35	100	- 6
82	BIT05442	DASHFIRE HIBISCUS	AROMATIC BITTER	● Orientalische und blumige Zitrusnoten unterstreichen die Frische der Zubereitung.	USA	38	100	- 6
83	BIT05834	DASHFIRE CLOVE	AROMATIC BITTER	● Mild würzige, holzige und Nelkennoten.	USA	38	100	- 6

Legende GB: Geschenkbox Standard WGB: Geschenkbox Holz MGB: Geschenkbox Metal DGB: Geschenkbox Deluxe GGP: Geschenkverpackung Glas OGP: Sonstige Geschenkverpackung DB: Ausstellungsbox C: Kanister ● Biologisch/Organisch ● Glutenfrei ● Limitierte Auflage



51. LIQ05200 52. LIQ05304 53. LIQ05305 54. LIQ07002 55. LIQ07001 56. LIQ07000 57. BIT06261 58. BIT06262 59. BIT06263



60. BIT06264 61. BIT06265 62. BIT06266 63. BIT06947 64. BIT05424 65. BIT05425 66. BIT05426



67. BIT05427 68. BIT07230 69. BIT05429 70. BIT05430 71. BIT07231 72. BIT05432 73. BIT05433 74. BIT05434



75. BIT05435 76. BIT05436 77. BIT05437 78. BIT05438 79. BIT05439 80. BIT05440 81. BIT05441 82. BIT05442 83. BIT05834



FRUTTILI



WALLEN



Thuva / Þuía (ausgesprochen Thoo-Wah) ist ein nicht industriell hergestellter isländischer Brennivín. Destilliert wird er aus Schafgarbe (Pflanze), Kreuzkümmel und Süßgras, auch bekannt als Bisongras. Charakteristisch für die Insel aus Eis und Feuer, hergestellt von der Brennerei Brunnur, die bereits für ihren Himbrimi-Gin bekannt ist. Ein perfekter Mix aus einem Hauch von Nordwinden und einem Wikinger in einem weichen Drink.

Kein gewöhnlicher Birnenlikör; sondern ein Liqueur de Poire et Cognac. Eau de Vie von Birne und Cognac, keine andere Alkoholart in unseren Paires de Vie. Ergaenzt durch eine Prise Bourbon-Vanille aus Madagaskar. Ein unverwechselbares Produkt, das zusammen mit den Grandes Distilleries Peureaux kreiert wurde, deren Geschichte im Jahr 1864 beginnt. Fast zwei Jahrhunderte lang widmete man sich der Herstellung von Obstbränden. Seit 1864 beginnt die Arbeit des Brennmeisters im Herzen der Obstgärten. Dort beobachtet er den Anbau und wendet sein tiefes Wissen über die Sorte, das Terroir, sowie die Anbau- und Erntemethoden im Feld an. All dies ist die Grundlage ihres Savoir-faire. Noten von süßer Birne vermischen sich mit der Würze von Birnen- und Cognac-Alkoholen, begleitet in der Nase und im Mund von Blumen und weißen Früchten, gefolgt von Aprikose, Madagaskar-Vanille und gebranntem Zucker.

POIRES DE VIE

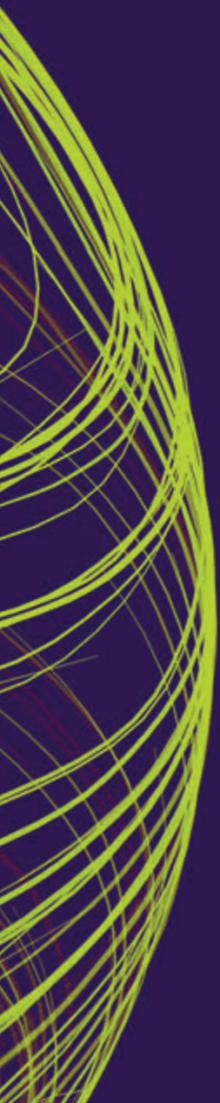


ART. NR.	PRODUKT	KATEGORIE - TYPISCHE MERKMALE	ANMERKUNGEN	HERKUNFT	% VOL.	MENGE ML.	PACKUNG	BOX
- POIRES DE VIE -								
COG07245	POIRES DE VIE LIQUOR DE POIRE & COGNAC	COGNAC	Kümmel, grüner Apfel, Himbeere, ein Wikingergetränk.	FRANKREICH	30	700	-	6
- THUVA -								
AVT06893	THUVA	ACQUARVIT	Feinster Likör aus Birnsaft umhüllt mit einem Hauch von Cognac.	ISLAND	38	500	-	

Legende GB: Geschenkbox Standard WGB: Geschenkbox Holz MGB: Geschenkbox Metal DGB: Geschenkbox Deluxe GGP: Geschenkverpackung Glas OGP: Sonstige Geschenkverpackung DB: Ausstellungsbox C: Kanister ● Biologisch/Organisch ● Glutenfrei ● Limitierte Auflage

YUGEN

3



SAKE

SAKARI

Sake oder Nihonshu ist ein traditionelles japanisches alkoholisches Getränk, das durch Fermentation von Reis hergestellt wird. Erst mit der Geburt des Nassanbaus wurde der Loji-Kin-Schimmel entdeckt, dessen Enzyme in der Lage sind, komplexe Stärke in Zucker umzuwandeln. Hierdurch wird das Kauen, welches die erste Methode zur Herstellung von Sake ist, nutzlos und ist die typische Keimung in der Herstellung von Bier und Getreide-destillaten. Je stärker das Korn vor der Fermentation geglättet wird, desto besser ist die Qualität des Produktes. Das Herz der Bohne ist in der Tat der reichste Teil von Shimpaku. Dies ist die Stärkekomponente, die dem Sake seine Qualität, die Komplexität und dessen Duft verleiht.

Basierend auf der verwendeten Reissorte, die sich grundsätzlich von der Art unterscheidet die wir normalerweise essen und basierend auf dem Prozentsatz der Glättung des Kornes, werden die verschiedenen Arten des Sakes unterschieden. Das bestehende Sortiment umfasst verschiedene Sake-Sorten: den fruchtig-blumigen Junmai-Genshu (Koshiibuki geglättet auf 70%), den kräftigen und intensiven Kikka (Menkoina geglättet auf 65%), den feinen und eleganten Koi-Koi (Miyamanishiki geglättet um mindestens 60%) und der Saylori aus dem ersten Aufguss in der Pressphase mit typisch mineralischen Anklängen.



SAKARI

Maison Nihonsakari, Lieferant des Kaiserhauses von Japan, ist einer der besten Sake-Hersteller Japans. Das Unternehmen zeichnet sich dadurch aus, dass es dem gesamten Produktionsprozess,

vom Anbau bis zur Fermentierung des Reiskorns, besondere Aufmerksamkeit schenkt. Bei der Herstellung des Endprodukts wird die bestmögliche Qualität des Rohmaterials gewährleistet. In unserer Auswahl finden Sie so-

wohl populärere Versionen - die aber dennoch schätzenswert sind - als auch höhere und komplexere, wie den nicht pasteurisierten Sake Namazake. Ein kleiner Tipp? Wie wäre es, Sake wie Wein zu servieren? Das steigert den Umani.



1. SAK06394 2. SAK06395 3. SAK06739 4. SAK06738 5. SAK06740



6. SAK06741 7. LIQ06742-01 8. SAK06386 9. SAK06385-A

ART. NR.	PRODUKT	KATEGORIE - TYPISCHE MERKMALE	ANMERKUNGEN	HERKUNFT	% VOL.	MENGE ML.	PACKUNG	BOX
- SAKARI -								
1	SAK06394	SAKARI KANJUKU UMESHU NIHONSHU BLEND	SAKE UMESHU	Mandel, Pflaume, weisse Blumen. Abgerundet.	JAPAN	10	720	- 12
2	SAK06395	SAKARI KANJUKU UMESHU MUROKA GENSHU	SAKE UMESHU	Mandel, gelbe Früchte, Pflaume, langer Abgang.	JAPAN	19	720	- 12
3	SAK06739	SAKARI JUNMAI DAIGINJO (NO.11)	SAKE	Meist Umami, mit leichtem Stärke- und Kräutraroma.	JAPAN	15	720	- 6
4	SAK06738	SAKARI DAIGINJO (NO.12)	SAKE	Trocken, mit Blumen- und Kräutraromen.	JAPAN	16	720	- 6
5	SAK06740	SAKARI JUNMAI GINJO (NO.13)	SAKE	Trocken, wird im Abgang samtig und fruchtig.	JAPAN	15	720	- 6
6	SAK06741	SAKARI JUNMAI SAKE (NO.14)	SAKE	Aromatisch und dennoch trocken. Mit leichtem Blumenaroma.	JAPAN	13	720	- 6
7	LIQ06742-01	SAKARI YUZU SAKE (NO.21)	SAKE	Zitrusfruchtig, mit typischem Yuzuaroma und starker Umamistruktur.	JAPAN	8	700	- 6
8	SAK06386	SAKARI FUGA JUNMAI DAIGINJO	SAKE	Ausschließlich mit Yamada-Nishiki-Reis hergestellt, sehr reichhaltig und komplex.	JAPAN	16	720	- 6
9	SAK06385-A	SAKARI SOUHANA JUNMAI DAIGINJO	SAKE	Gut ausgewogen zwischen Umamiaroma aus Reis und weichem Abgang.	JAPAN	15	720	AC 6

Legende: GB: Geschenkbox Standard WGB: Geschenkbox Holz MGB: Geschenkbox Metal DGB: Geschenkbox Deluxe GGP: Geschenkverpackung Glas OGP: Sonstige Geschenkverpackung DB: Ausstellungsbox C: Kanister ● Biologisch/Organisch ● Glutenfrei ● Limitierte Auflage

CANNA MIELE

RUM
CANE SPIRIT DRINK

A



RON DEL BARRILITO



Im Jahr 1871 kehrte Pedro Fernandez nach Abschluss seines Studiums in Frankreich in seine Heimat Hacienda Santa Ana in Bayamon, Puerto Rico, zurück und hatte die Idee, einen Rum zu kreieren, der den besten französischen Brandys und Cognacs ähnelte. Zunächst wurde sein Rum nach französischem Vorbild nur von seiner Familie und seinen Gästen ge-

trunken, die sich direkt aus dem Fass bedienten, sodass die treuesten Trinker ihn „Ron del Barrilito“ tauf-

ten. Seit 1880 verwendet die Familie Fernandez dieselbe geheime Formel und dieselbe Reifungsmethode, um ein einzigartiges Zuckerrohrdestillat herzustellen, das von Generationen von Liebhabern geschätzt wird. Ron del Barrilito ist ein handwerklich

hergestellter Premium-Rum, der von vielen Experten als einer der besten Rums der Welt angesehen und oft mit den elegantesten und feinsten französischen Cognacs verglichen wird. Die Hacienda Santa Ana befindet sich inmitten der Zuckerrohrplantagen der Familie Fernandez, die die Liebe zum Rum und die Einfachheit zur Philosophie ihres Unternehmens gemacht hat.

CHARANI



CHR07113

Charanda ist ein Zuckerrohrdestillat das typisch für die Region Michoacán in Mexiko ist. Die Marke, eine der emblematischsten der Charanda-Industrie, hat dieses neue Produkt für den Jugendmarkt entwickelt, der die Aufgabe haben wird, die jahrhundertalte Tradition des Getränks zu bewahren. Für das Design der Flasche ließen sie sich von alten Formaten und einem Design mit weichen Linien inspirieren. Auf dem Etikett sticht die Verwendung der Schrift Ambroise hervor, die im Gegensatz zu der in Vitric-Technik auf das Glas der Flasche aufgebracht Karte der Region einen modernen und zugleich eleganten Kontrast erzeugt.

KLÉREN



RUM06544

Moscoso Distillers stellt seit 1925 in Haiti Kléren her. Kléren ist das kreolische Wort für den Clairin. Jules Moscoso kam Anfang 1900 aus der Dominikanischen Republik und ließ sich in Leogane nieder, nicht weit von Port-au-Prince, dem wichtigsten Zentrum der haitianischen Wirtschaft und der Zuckerrohrproduktion seit Jahrhunderten. Auch wenn die offiziellen Dokumente das Jahr 1925 als Geburtsjahr der Brennerei angeben, hat der Vorfahre von Jules' Frau bereits seit drei Generationen Kléren hergestellt und verkauft.

Die ursprüngliche Ausrüstung, mit der der Kléren destilliert wurde, bestand aus einer Kombination von diskontinuierlichen Brennblasen und kreolischen Destillationskolonnen mit 5 oder 6 Platten aus Kupfer. Diese wurden durch die Einwirkung von direkter Hitze oder heißem Wasser

angetrieben. Nachdem die Brennerei einige Jahre lang geschlossen und verlassen war, wurde sie von Michal Moscoso renoviert. Michal Moscoso beschloss, die Brennerei zu renovieren und dabei die alten, nicht mehr genutzte Ausrüstung zu verwenden; er verwandelte alle Kupfer-, Stahl- und anderen Materialien, die er im Lande fand, in nützliche Werkzeuge für die Brennerei.

Moscoso Distillers produziert heute 4 Arten von Kléren, Traditional 22, Gewinner der Silbermedaille des Rhumfest 2017 in Paris, Methode St. Michel, ein Rhum, der ähnliche Eigenschaften wie Grand Arome aufweist, sehr selten und begehrt ist, Reserve des Vip, kreiert von Brennmeister Beauvoir Leriche mit sehr langsamer Gärung und Destillation, und den ersten nach Italien importierten Kléren Vieux, der aus Madame Mevz Zuckerrohr hergestellt und in kleinen Holzfässern verfeinert wird.



1. RUM06761

2. RUM04093-01

3. RUM04094-01

4. RUM06760

5. RUM06759

6. RUM06544



7. RUM06547

8. RUM06545

9. RUM06546

10. CHR07113

11. RUM07143

12. RUM07142

ART. NR.	PRODUKT	KATEGORIE - TYPISCHE MERKMALE	ANMERKUNGEN	HERKUNFT	% VOL.	MENGE ML.	PACKUNG	BOX
- HACIENDA SANTA ANA -								
1	RUM06761	HACIENDA SANTA ANA	RUM AGED	Stark, ideal in Mixology.	PUERTO RICO	69	700	- 6
- RON DEL BARRILITO -								
2	RUM04093-01	RON DEL BARRILITO TWO STARS	RUM AGED	Mindestens 3 Jahre in verkohlten Eichenfässern gereift.	PUERTO RICO	43	700	- 6
3	RUM04094-01	RON DEL BARRILITO THREE STARS	RUM AGED	6 bis 10 Jahre in verkohlten Eichenfässern gereift. Stark.	PUERTO RICO	43	700	TC 6
4	RUM06760	RON DEL BARRILITO FOUR STARS	RUM AGED	Komplex, strukturiert, Kastanienhonigaroma und Gewürze. Sehr langer Abgang.	PUERTO RICO	43	700	DGB 2
5	RUM06759	RON DEL BARRILITO FIVE STARS	RUM AGED	Mächtig und luxuriös, elegant. Ein Kunstwerk aus Rohrzucker.	PUERTO RICO	43	700	C 2
- KLÉREN -								
6	RUM06544	KLÉREN NASYONAL METODE ST. MICHEL	RUM RHUM PETIT	Pflanzlich, reife Früchte, Honignoten, salziger Geschmack, adstringierend ... Chew up!	HAITI	43	700	GB 6
7	RUM06547	KLÉREN TRADITIONNEL 22	RUM	Vesou - reiner Zuckerrohrsaft, frisches Gemüse, Birne, gut abgerundeter Geschmack, mineralischer Abgang.	HAITI	55	700	GB 6
8	RUM06545	KLÉREN RÉSERVE DES VIP BEAUVOIR-LERICHE	RUM	Süße Kräuter, Heu, Pflaume, milde Noten von Bittermandel und reifer Mango.	HAITI	57,5	700	GB 6
9	RUM06546	KLÉREN BARRIQUE VIEUX	RUM RHUM VIEUX	Der erste „Kléren Vieux“: gemahlener Mais, Kakao, exotische Früchte, Salzlake.	HAITI	50	700	GB 6
- CHARANI -								
10	CHR07113	CHARANI	CANE SPIRIT DRINK CHARANDA	4 kreolische Maissorten, Rohrzucker und Weizen. Ein typisches Getränk aus der Tradition der Maya.	MEXIKO	46	700	- 6
- PALMARÉ -								
11	RUM07143	PALMARÉ MIEL	LIQUEUR DI RUM	Honig mit Rum, ein authentisch kanarisches Getränk.	SPANIEN	30	700	- 6
12	RUM07142	PALMARÉ CARRAMELO	LIQUEUR DI RUM	Rum mit Karamell, ein süßes Getränk von den Kanarischen Inseln.	SPANIEN	30	700	- 6

Legende GB: Geschenkbox Standard WGB: Geschenkbox Holz MGB: Geschenkbox Metal DGB: Geschenkbox Deluxe GGP: Geschenkverpackung Glas OGP: Sonstige Geschenkverpackung DB: Ausstellungsbox C: Kanister ● Biologisch/Organisch ● Glutenfrei ● Limitierte Auflage

AQUILA VIVA

5

WHISKY
WHISKEY

Man sagt, dass der Geschmack des japanischen Whiskys aufgrund des besonderen Klimas und des japanischen Lebensstils so unverwechselbar ist. Er enthält die verführerischsten Destillate, die für einen ausgewogenen, sanften und raffinierten Geschmack sorgen und das Ergebnis einer Vielzahl von Gärungs- und Destillationsprozessen sind. Kensei verkörpert diese Parameter perfekt, denn er ist ein Blend aus japanischen Prestige-Whiskys, die in kleinen Eichenfässern in einem kleinen Dorf zwischen Kanagawa und den Bergen von Nagano gereift sind. Hier in Kiyokawa - der Name des Ortes bedeutet nicht zufällig „reiner Fluss“, was auf die wichtige Rolle des Wassers im Herstellungsprozess hinweist - spiegeln Harmonie und Ausgewogenheit den Stil dieses Blended Whisky wider, der die japanische Kultur der Samurai Kensei ehrt. Eine Ausgewogenheit, die in der Nase wahrgenommen werden kann und sich durch verführerische Noten von frisch geschnittenen Blüten, Trockenfrüchten und einem Hauch von Eiche auszeichnet. Am Gaumen ist er angenehm mit einer samtigen Textur und Noten von süßen Gewürzen. Der Abgang ist anhaltend, warm und fruchtig.



WH105363

KENSEI



WH106379

SIERRA NORTE

Die Berge der Sierra Norte im mexikanischen Bundesstaat Oaxaca gelten weltweit als wahres Paradies der Artenvielfalt. Das von den Gipfeln abfließende extrem reine Wasser ermöglicht eine reiche Flora und eine außergewöhnliche Fauna. Ebenso außergewöhnlich ist die Tatsache, dass die Bauern in diesem Gebiet die direkten Nachfahren der Bauern sind, die vor 7000 Jahren Mais anbauten. Die Destillation in Sierra Norte begann, als der Brennmeister Douglas French beschloss, alte Maissorten aus Oaxaca zu verwenden, um eine einzigartige und außergewöhnliche Reihe von Whiskys zu kreieren. Jede Sorte wird

separat destilliert und reift in französischen Eichenfässern, bis sie ihre spezifischen Eigenschaften erhält. Dank seiner Brennerei ist es Douglas gelungen, die Abwanderung aus dieser Region in die Großstädte einzudämmen, indem er den wirtschaftlichen und kulturellen Wert der alten Maissorten, die er mühsam wieder gewonnen hat, anerkannte und den Einheimischen wesentlich bessere Lebensbedingungen bot. Eine Art „Agrarpatenschaft“, die jeden Schluck Sierra Norte nicht nur zu einem Gaumenschmaus, sondern auch zu einem sinnvollen Beitrag für die Zukunft unseres Planeten macht.



COPYRIGHT © COMPAGNIA DEI CARAIBI

CATSKILL

Die Catskill Distilling Company ist eine der ersten Farm-Destillieren im Staat New York, die eine gesetzliche Genehmigung erhalten hat. Nachdem er die Kunst der Destillation in Italien erlernt hatte, eröffnete Monte Sachs 2008 diese Mikro-Destillerie in Bethel im Bundesstaat New York, nur wenige Kilometer von dem Ort entfernt, an dem 1969 das Woodstock-Festival stattfand, mit dem er bis heute eine starke idealistische Verbindung pflegt. Die Konzertmusik des Bethel Woods Center for the Arts erklingt in wöchentlichen Aufführungen, während die in der Stray Cat Gallery geschaffenen Kunstwerke an den Wänden des Dancing Cat Saloon ausgestellt sind. Um Catskill-Destillate am besten schätzen zu können, ist es wichtig, den Einfluss zu verstehen, den die natürlichen Rohstoffe des Gebiets mit sich bringen. Das unglaubliche Wasser des Staates New York in Kombination mit innovativen Methoden und handwerklichem Können lassen Produkte von außergewöhnlicher Qualität und unverwechselbarem Charakter entstehen. Von lokal angebautem Getreide über Obst aus lokalen Obstgärten bis hin zu Gemüse, das in der Nähe der Brennerei angebaut wird, verkörpert Catskill den Geist der „landwirtschaftlichen“ Brennerei und zeigt gleichzeitig eine starke Unterstützung für die lokale Gemeinschaft. Alle Spirituosen werden in kleinen Chargen aus den aus Deutschland importierten 650-Liter-Doppelbrennblasen destilliert.



1. WH105363



2. WH105362



3. WH105363-R



4. WH106379



5. WH106380



6. WH106381



7. WH106382



8. WH104951



9. WH104950



10. WH104949



11. WH104952



12. WH104953



13. WH106137



14. WH106136



15. WH106138



16. WH106139

ART. NR.	PRODUKT	KATEGORIE - TYPISCHE MERKMALE	ANMERKUNGEN	HERKUNFT	% VOL.	MENGE ML.	PACKUNG	BOX
- KENSEI -								
1	WH105363	KENSEI	WHISKY BLENDED	Kakao und junge Bäume, am Gaumen vollmundig, mit Noten von tropischen Früchten und weißen Blumen.	JAPAN	40	700	-
2	WH105362	KENSEI	WHISKY BLENDED	Kakao und junge Bäume, am Gaumen vollmundig, mit Noten von tropischen Früchten und weißen Blumen. Geschenkbox inclusive.	JAPAN	40	700	GB
3	WH105363-R	KENSEI	WHISKY BLENDED	Kakao und junge Bäume, am Gaumen vollmundig, mit Noten von tropischen Früchten und weißen Blumen. Geschenkbox inclusive.	JAPAN	40	700	TGB
4	WH106379	KENSEI SINGLE GRAIN	WHISKY SINGLE GRAIN	Ein Single Grain aus Japan. Destilliert und abgefüllt in einer einzigen Destillerie.	JAPAN	42	700	-
5	WH106380	KENSEI PURE MALT 3 YO	WHISKY PURE MALT	Reiner Malt Whisky, Blend aus ausschließlich Single Malts. 3 Jahre gereift.	JAPAN	44,5	700	-
6	WH106381	KENSEI PURE MALT 5 YO	WHISKY PURE MALT	Reiner Malt Whisky, Blend aus ausschließlich Single Malts. 5 Jahre gereift.	JAPAN	40	700	-
7	WH106382	KENSEI 5 YO PEATED	WHISKY PURE MALT	Getorfter Whisky aus reinem Gerstenmalz, gemischt aus Single Malt. 5 Jahre gereift.	JAPAN	40	700	-
- CATSKILL -								
8	WH104951	CATSKILL WICKED WHITE	WHISKEY	Geschnittenes Gras, Kürbis mit verbrannter Schale, Abgang von Haselnuss und Moos.	USA	45	700	-
9	WH104950	CATSKILL FEARLESS STRAIGHT WHEAT	WHISKEY	Verführerisch, Birne, Apfel, Gelbblatt und Eisenkraut. Weicher Charakter mit leichtem Abgang.	USA	42,5	700	GB
10	WH104949	CATSKILL STRAIGHT RYE	WHISKEY RYE	Rohrzucker und junge Holzige Noten, im Abgang Kokosnussnoten und Gewürze.	USA	42,5	700	GB
11	WH104952	CATSKILL MOST RIGHTEOUS BOURBON	WHISKEY BOURBON	Noten von Honig und dunkler Schokolade, Baiser, gerösteten Erdnüssen und einem Hauch von Gewürzen.	USA	42,5	700	GB
12	WH104953	CATSKILL THE ONEONLY BUCKWHEAT	WHISKEY WHEAT	Tabakblätter, Ausgewogenheit zwischen süßer und salziger Note, schwarzer Pfeffer und verbranntes Heu.	USA	42,5	700	GB
- SIERRA NORTE -								
13	WH106137	SIERRA NORTE 85% MAIZ NEGRO	WHISKEY SINGLE BARREL	Vanille, Mandeln mit Tintenfischschokolade, grüne Apfelnoten und ein leichter Hauch von süßem und fruchtigem Geschmack.	MEXIKO	45	700	-
14	WH106136	SIERRA NORTE 85% MAIZ BLANCO	WHISKEY SINGLE BARREL	Gerösteter Mais, karamellisiertes, buttriges Popcorn, gegrillte Ananas, rote Chilischoten und Asche.	MEXIKO	45	700	-
15	WH106138	SIERRA NORTE 85% MAIZ AMARILLO	WHISKEY SINGLE BARREL	Maraschino-Kirsche, Ananasschalen und reife Kochbananen. Kuchen, Vanilleglasur und Mandel.	MEXIKO	45	700	-
16	WH106139	SIERRA NORTE 85% MAIZ MORADO	WHISKEY SINGLE BARREL	Pflaume, rote Früchte und Aprikose, geröstete Walnuss, Süße im Abgang mit weichem Nachhall.	MEXIKO	45	700	-

Legende: GB: Geschenkbox Standard WGB: Geschenkbox Holz MGB: Geschenkbox Metal DGB: Geschenkbox Deluxe GGP: Geschenkverpackung Glas OGP: Sonstige Geschenkverpackung DB: Ausstellungsbox C: Kanister ● Biologisch/Organisch ● Glutenfrei ● Limitierte Auflage

COPYRIGHT © COMPAGNIA DEI CARAIBI

PAN DE ALMA

6

TEQUILA
MEZCAL
RAICILLA
SOTOL
BACANORA
POX



LA DAMA

TEO06344



La Dama stammt aus dem Bundesstaat Jalisco - Mezaca Canyon Heights. Dieser hochwertige Tequila wird aus biologisch angebauten blauen Webber-Agaven hergestellt. Sobald sie ihre volle Reife erreicht haben (ca. 8 Jahre), werden sie von Hand in einer Waldumgebung von „jimadores“ geerntet, die die traditionelle „tepuá“, eine Art Axt, verwenden, die im Laufe der Jahrhunderte eigens zum Schneiden von Agaven geschaffen wurde. Um deren Charakter und Besonderheit zu bewahren, werden die Piñas 36-40 Stunden lang in Ziegelöfen gekocht und dann mit einer „tahona“, einer traditionellen Steinradmühle, wie die italienischen Steinmühlen und Olivenmühlen, gemahlen. Die Rohstoffe werden dann unter der weisen Anleitung des Maestro Tequilero fermentiert und doppelt destilliert. Das Ergebnis ist eine Agavenspirituose mit aromatischen Düften von Birne, Anis, Nelke, Rosmarin und Zitrone, die am Gaumen außerordentlich ausgewogen und gleichzeitig cremig und weich ist. Dama Tequila ist jedoch nicht nur ein sehr angenehmes Getränk, sondern kümmert sich auch um die Menschen, die Bevölkerung Jaliscos und die Umwelt, was durch verschiedene Initiativen zur Erziehung der Kinder vor Ort, die von dem einheimischen Künstler Manuel Ramirez kuratiert werden, und durch Initiativen für die Arbeiter zur Verhinderung von Abwanderung und Verstärkung deutlich wird. Dieses Ziel wird auch durch die Herstellung von Etiketten auf der Basis von recycelten Agavenfasern demonstriert. Die Flaschen bestehen zu 100 Prozent aus recyceltem Glas - ein weiterer Beweis dafür, dass der Schutz unseres Planeten höchste Priorität hat. Für Dama Tequila sind Ethik und Ökologie zwei Werte, die Hand in Hand gehen, eine ganzheitliche Sicht der Welt, ein Weg, eine Reise zum guten und schönen Leben. Dama Tequila stellt sich dem, was kommt, fest verwurzelt in der Vergangenheit.

123

123 Organic Tequila konzentriert sich auf die Natur und die Qualität des Produkts, angefangen bei den Rohstoffen und den Produktionsprozessen. Es überrascht nicht, dass für die Herstellung dieser Tequilas hauptsächlich erneuerbare Ressourcen verwendet werden, ohne Pestizide oder chemische Düngemittel, wodurch der Verlust von Wasser und Boden auf ein Minimum reduziert wird. Die verwendeten Blauen Agaven sind aus biologischem Anbau, und der daraus hergestellte Tequila wird in vollständig recycelten Flaschen verkauft. 123 Organic Tequilas stehen in engem Zusammenhang mit dem kulturellen Erbe, der traditionellen Herstellung von Tequila und dem reinen Ausdruck des Terroirs, in dem die Agaven wachsen. Diablito ist eine extrem limitierte Auflage des Extra Añejo und vervollständigt die Palette dieser einzigartigen und unverwechselbaren Tequilas. Für die Herstellung dieses exklusiven Tequilas werden ausschließlich Bio-Agaven verwendet, die in einer Höhe von 6000 Fuß angebaut werden. Sie werden 38 Stunden lang in einem Steinofen gebrannt; das entstandene Destillat reift 40 Monate lang in Fässern aus amerikanischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 114 Litern.

TEO04944



PECHUGA

MEZ07038



Pechuga (von pecho, Brust) ist das Destillat, in das der Mezcalero-Meister all seine Liebe steckt. Es ist ein Produkt das für besondere Anlässe wie eine Taufe, eine Hochzeit oder die eigene Beerdigung des Meisters entwickelt wurde. Kurz gesagt, der Pechuga ist wie seine Etymologie andeutet ein Destillat, das von Herzen kommt. Technisch gesehen wird Mezcal mit saisonalen Kräutern, Früchten und Gewürzen angereichert und dann redestilliert. Im oberen Teil der Destillierblase, zwischen Sockel und Montera ist ein weiteres Aroma aufgehängt: das Fleisch, das Huhn, Pute, Leguan, Hirsch sein kann. Für jeden Geschmack ist etwas dabei und manchmal wird anstelle von Fleisch Mole verwendet, der Sauerteig, aus dem die typisch mexikanische Sauce auf Basis von Gewürzen, Chili und Kakao hergestellt wird ... kurz gesagt, eine große Vielfalt an Aromen. Das Interessante ist, dass jedes einzelne Element während des Destillationsprozesses zusammenwirkt um dem Destillat eine komplexe, einzigartige und besondere Aromenpalette zu verleihen, genau wie der Anlass, zu dem es getrunken wird.

R. A.

YUU BAAL

MEZ05407



MEZ04541



Erde (YUU) und Feuer (BAAL): das erinnert an die heilige Vereinigung dieser beiden natürlichen Elemente. Die Worte, die diese Produkte bezeichnen, erinnern an die beiden Elemente, die sie hervorbringen. Yuu Baal bezeichnet einen handwerklich hergestellten Mezcal, der die uralten und tief verwurzelten Traditionen der Mezcal-Meister von Oaxaca respektiert. Es vereint Produzenten, die ihren Mezcal aus der Pflege ihrer Ländereien gewinnen, auf denen die Agave gepflanzt und geerntet wird. Jeder Mezcal stellt einen bemerkenswerten Ausdruck des Terroirs des Dorfes dar, in dem er hergestellt wird. Es werden verschiedene Agaven verwendet, um jeder Flasche einzigartige Eigenschaften zu verleihen. Der Espadin ist raffiniert und gut definiert, wodurch er ausgewogen und aromatisch wird. Tepezate ist eine der interessantesten Agaven, die in Oaxaca wachsen. Sie benötigt 25 bis 35 Jahre, um ihre Reife zu erreichen, und wächst an extrem steilen Hängen. Tobala ist eine der am meisten geschätzten Agaven, die sich durch einen äußerst komplexen und artikulierten Geschmack auszeichnet. Madrecoixue schließlich ist eine wilde Agavenart, die nur in begrenzten Mengen wächst und einige der weltweit einzigartigsten Destillate mit exklusiven organoleptischen Merkmalen hervorbringt.

Mit einer jahrhundertelangen Geschichte und Techniken, die von Generation zu Generation weitergegeben werden, ist Raicilla Ninfa eine handwerklich hergestellte Spirituose, die aus der Maximiliana-Agave gewonnen wird, die in der mexikanischen Sierra Madre endemisch ist. Aus dem Herzen der Piñas entwickelt sich ein Bouquet von leicht zitrischen, blumigen Aromen, zu dem der Kontrast zwischen süß und rauchig, der bei der Behandlung entsteht, eine Spirituose ins Gleichgewicht bringt, die Sie auf eine außergewöhnliche sensorische Reise mitnehmen wird. Die reifen Agaven werden an

den Hängen der Sierra Madre geerntet und dann in oberirdischen Öfen aus ausschließlich lokalem Eichenholz gebacken; nach einer mindestens 24-stündigen Backzeit wird der Ofen durch Hammerschläge geöffnet. Der beste Teil der gebackenen Agaven wird ausgewählt, von Hand geschnitten und zur Gärung in Eichenfässern gelagert. Am Ende dieser Phase wird die Agave in die Destillieranlage gebracht, wo sie zu Raicilla wird. Der gesamte Prozess dauert nicht weniger als sieben Tage, und aus einer Tonne Agave werden fast 80-100 Liter des fertigen Produkts gewonnen. Große Dinge brauchen Zeit.



DESERT DOOR

Der Lone Star State, Texas. Texas und die Wüste, die Wüste und der Wüstenlöffel, der Wüstenlöffel und Sotol - der einzige und ursprüngliche Geist aus Texas. Seit mehr als zehntausend Jahren nutzen die Eingeborenen das Dasyllirion Wheeleri und den Wüstenlöffel. Die Piñas, als Nahrungsmittel oder als fermentiertes oder destilliertes Getränk, und die Blätter, als Bauelement für fast alles. Mit der Ankunft der Konquistadoren wurden im sechzehnten Jahrhundert Methoden der Destillation eingeführt; die Geschichte von Sotol wurde dort geboren. Die Spirituose, die vor allem diese Wüstengebiete charakterisiert, verliert sich an der mexikanischen Grenze, faszinierend und rein wie das Land, aus dem sie stammt.



COYO TE



Sotol Coyote enthält die Essenz dessen, was wild, rein und natürlich ist. Er ist eine der wenigen mexikanischen Spirituosen, die seit Jahrhunderten nach denselben überlieferten Praktiken hergestellt werden, eine Kombination aus Wissenschaft und Kunst. Jede Flasche enthält ausschließlich den destillierten Nektar eines einzigen Dasyllirion, des Wüstenlöffels, einer Pflanze, die wild in den Wüsten von Sonora und Chihuahua im hohen Norden Mexikos wächst.



SEIS14



SOT06205

Carlos Aragón Herrera, Maestro Sotolero aus Aldama, Chihuahua, produziert diesen handwerklichen Sotol auf seiner Hacienda Casa Ruelas auf der Grundlage von Dasyllirion Texanum, einer Unterart des in diesem Gebiet an der Grenze zu den Vereinigten Staaten endemischen Dasyllirion Wheeleri. Die wilden Piñas werden nach einer Reifezeit von 18 bis 25 Jahren geerntet und dann im oberirdischen Ofen der Casa Ruelas gebacken. Nach dem mechanischen Mahlen und der Gärung unter freiem Himmel in offenen Holzfässern - damit die einheimischen Hefen die typischen Noten dieses Destillats aus dem Norden Mexikos entfalten können - wird es anschließend zweimal in kupfernen Brennblasen im arabischen Stil destilliert. Das Ergebnis ist eine saubere und transparente Spirituose, die in der Nase Aromen von Kräutern, feuchter Erde und neuem Holz aufweist; am Gaumen ist sie mild und hat Aromen von frisch gemähtem Gras und Mineralien. Der Abgang ist lang mit holzigen Noten und lang anhaltend.

ORO DE COYAME



Er entstand in Coyame del Sotol, einem Dorf, das nach der edlen Spirituose benannt wurde und deren Tradition bewahrt. Die Ernte erfolgt auf die gleiche Weise wie bei der Agave. Danach wird der Kern des Dasyllirion fein geschnitten und 5 bis 7 Tage in Zementfässern fermentiert, die dann in einer alten Kupferbrennblase kontinuierlich destilliert werden. Was einem auf den ersten Blick auffällt, sind die silbrigen und kristallinen Reflexe. Seine zarte Persönlichkeit und seine komplexen Aromen erinnern an seinen Ursprung, die Erde, feine Anklänge an Eichenholz und eine kritische Note von reifer Zitrone und Zitronengras.



RANCHO TEPÚA

Für die Herstellung von Bacanora Rancho Tepúa werden ausschließlich Pacifica-Agaven verwendet, die 36 Stunden lang in unterirdischen Öfen gebrannt und anschließend bis zu zehn Tage lang in Edelstahlbehältern mit wilden Hefen vergoren werden. Anschließend wird er zweimal in einer Brennblase aus Kupfer und Stahl im arabischen Stil destilliert. Der Alkoholgehalt variiert je nach Herstellungsart. Rancho Tepúa Bacanora spiegelt die Erfahrung von Maestro Bacanorero Roberto Contreras in seinem Labor Rancho Tepúa in Aconchi, im Bundesstaat Sonora, wider. Roberto repräsentiert die fünfte Generation von Bacanoreros; er lernte die Herstellung von Bacanora von seinem Vater, Don Lalo. Seine Familie stellt Bacanora seit dem Verbot (zwischen 1915 und 1992) in einer Reihe von kleinen, auf der Ranch versteckten Destillieren her.

Der Pox wird aus der Destillation von Zuckerrohr und Mais aus Chiapas gewonnen; diese ganz besondere Spirituose stammt aus der schamanischen Tradition der Maya und wird für zeremonielle Zwecke verwendet. Pox steht in der Sprache der Tzotzil für Medizin, Behandlung; so war es und so wird es seit Jahrhunderten wahrgenommen. Nach einer kurzen Gärung in Eichenholz mit ausgewählter Hefe wird der Mais- und Zuckerrohrmost zweimal in einer Kupferbrennblase destilliert. Dieses Metall verleiht dem Produkt eine bemerkenswerte Sanftheit. Pox Siglo Cero - Ideal zum Trinken pur oder zum Erleben in der Mixologie - reagiert gut auf die Mazeration von Früchten und Gewürzen, im Einklang mit der Tradition und als Aperitif, mit der einfachen Zugabe von Eis und Soda.



ART. NR.	PRODUKT	KATEGORIE - TYPISCHE MERKMALE	ANMERKUNGEN	HERKUNFT	% VOL.	MENGE ML.	PACKUNG	BOX
- LA DAMA -								
1	TEQ06344	LA DAMA	TEQUILA 100% AGAVE	Aromen von Birne, Anis, Hefe, Nelke, Rauch, Zitrone, grüner und gekochter Agave, Rosmarin. Am Gaumen fruchtiger, kräuteriger, süßer und agaveartiger Geschmack.	MEXIKO	40	700	- 6
- 123 -								
2	TEQ04944	123 UNO ORGANIC BLANCO	TEQUILA 100% AGAVE	Erdig, Zitrusfrüchte und Kräuternoten. Mineralisch.	MEXIKO	40	700	- 6
3	TEQ04945	123 DOS ORGANIC REPOSADO	TEQUILA 100% AGAVE	6 Monate in Weißbeiche, gekochte aromatische Agave, Anis und Zitrusfrüchte.	MEXIKO	40	700	- 6
4	TEQ04946	123 TRES ORGANIC AÑEJO	TEQUILA 100% AGAVE	Elegante holzige Noten, duftende Agave, Zitrusfrüchte und leichte Noten von.	MEXIKO	40	700	- 6
- YUU BAAL -								
5	MEZ04537	YUU BAAL JOVEN	MEZCAL AGAVE ESPADIN	Geräuchertes Fleisch, getrocknete Papaya, Orange, frischer Blütenstaub, ein Hauch von Frühlingsblumen.	MEXIKO - OAXACA	40	700	- 3
6	MEZ05407	YUU BAAL JOVEN WILD ESPADIN	MEZCAL AGAVE ESPADIN	Geschmacksexplosion von geräuchertem Fleisch, getrockneter Papaya, Orange, frischem Blütenstaub. Intensiv.	MEXIKO - OAXACA	46	700	- 3
7	MEZ07038	YUU BAAL PECHUGA	MEZCAL AGAVE ESPADIN		MEXIKO - OAXACA	40	700	- 3
8	MEZ04538	YUU BAAL REPOSADO	MEZCAL AGAVE ESPADIN	6 Monate in Weißbeiche, weich und gesalzen mit einer Note von Toffee-Karamell.	MEXIKO - OAXACA	40	700	- 3
9	MEZ04539	YUU BAAL AÑEJO	MEZCAL AGAVE ESPADIN	12 Monate in Weißbeiche. Holzaroma, getrocknete Früchte, Noten von geräucherten Pflanzen.	MEXIKO - OAXACA	40	700	- 3
10	MEZ04541	YUU BAAL JOVEN MADRECUIXE	MEZCAL AGAVE MADRECUIXE	Erdig, feuchter Lehm, Leinen, Anis und Fenchel, nur eine Spur von Rauch, Blütenblätter.	MEXIKO - OAXACA	40	700	- 3
11	MEZ04540	YUU BAAL JOVEN TOBALA	MEZCAL AGAVE TOBALA	Wildblumen, Zitronengras, trockener Stein, Nelke, weich und verführerisch.	MEXIKO - OAXACA	40	700	- 3
12	MEZ04542	YUU BAAL JOVEN TEPEZTATE	MEZCAL AGAVE TEPEZTATE	Bis zu 35 Jahre für einen Piña, süße pflanzliche Noten von Wildblumen, gekochte Blumen.	MEXIKO - OAXACA	40	700	- 3
13	MEZ06187	YUU BAAL EXPERIENCE	MEZCAL AGAVE	5 Destillationen in einer Größe von 500 Stück geben Ihnen die Möglichkeit zu einer Vertikalverkostung im Land von Oaxaca.	MEXIKO - OAXACA	40	6X500	- 1
- NINFA -								
14	RAI06128	NINFA	RAICILLA	Klarheit und Reinheit, grüne Noten und trocken am Gaumen, meditativ.	MEXIKO - SIERRA MADRE OCCIDENTAL	40	700	- 3
- DESERT DOOR -								
15	SOT06230	DESERT DOOR	SOTOL FROM TEXAS	Rauhe und kräftige, grasige und saure Noten auf einem sandigen Boden.	USA	40	700	- 6
- COYOTE -								
16	SOT07196	COYOTE DEL TRIUNFO DEL DESIERTO VIBORA	SOTOL	Grün, erdig, mineralisch. Herzhaft und mit vollem Körper.	MEXIKO	45	700	- 6
17	SOT06147	COYOTE TRIUNFO DEL DESIERTO DURANGO	SOTOL SAN ANTONIO DURANGO	Getrocknete Früchte, Mandeln mit mineralischen Noten, buttriger Abgang mit Hefenoten.	MEXIKO SAN ANTONIO - DURANGO	43	700	- 6
18	SOT06146	COYOTE TRIUNFO DEL DESIERTO CHIHUAHUA	SOTOL ALDAMA CHIHUAHUA	Zitrus- und Rauchnoten in einem mineralischen und krautigen Körper.	MEXIKO ALDAMA - CHIHUAHUA	50	700	- 6
- SEIS14 -								
19	SOT06205	SEIS14 GRAND SOTOL JOVEN	SOTOL ALDAMA CHIHUAHUA	Trockenes Land, warm, pflanzliche Noten, Lakritze, wilder Fenchel, geräuchert, geröstet. Chlorophyll.	MEXIKO ALDAMA - CHIHUAHUA	45	700	- 6
- ORO DE COYAME -								
20	SOT06203	ORO DE COYAME	SOTOL COYAME DEL SOTOL	Warme Wüste. Kräuter mit einem kalkhaltigen Abgang, typisch für das Land von Coyame.	MEXIKO ALDAMA - CHIHUAHUA	48	700	- 6
- RANCHO TEPUA -								
21	BAC06151	RANCHO TEPUA BLANCO	BACANORA AGAVE PACIFICA	Die trockene Gärung verleiht ihm Säure und Bitterkeit, ursprüngliche Noten der Destillation.	MEXIKO - RIO DE SONORA	44,5	700	- 6
- SIGLO CERO -								
22	POX06174	SIGLO CERO	PDX	4 kreolische Maissorten, Rohrzucker und Weizen. Ein typisches Getränk aus der Tradition der Maya.	MEXIKO - CHIAPAS	40,5	700	- 6

Legende GB: Geschenkbox Standard WGB: Geschenkbox Holz MGB: Geschenkbox Metal DGB: Geschenkbox Deluxe GGP: Geschenkverpackung Glas OGP: Sonstige Geschenkverpackung DB: Ausstellungsbox C: Kanister ● Biologisch/Organisch ● Glutenfrei ● Limitierte Auflage



1. TEQ06344 2. TEQ04944 3. TEQ04945 4. TEQ04946 5. MEZ04537 6. MEZ05407 7. MEZ07038



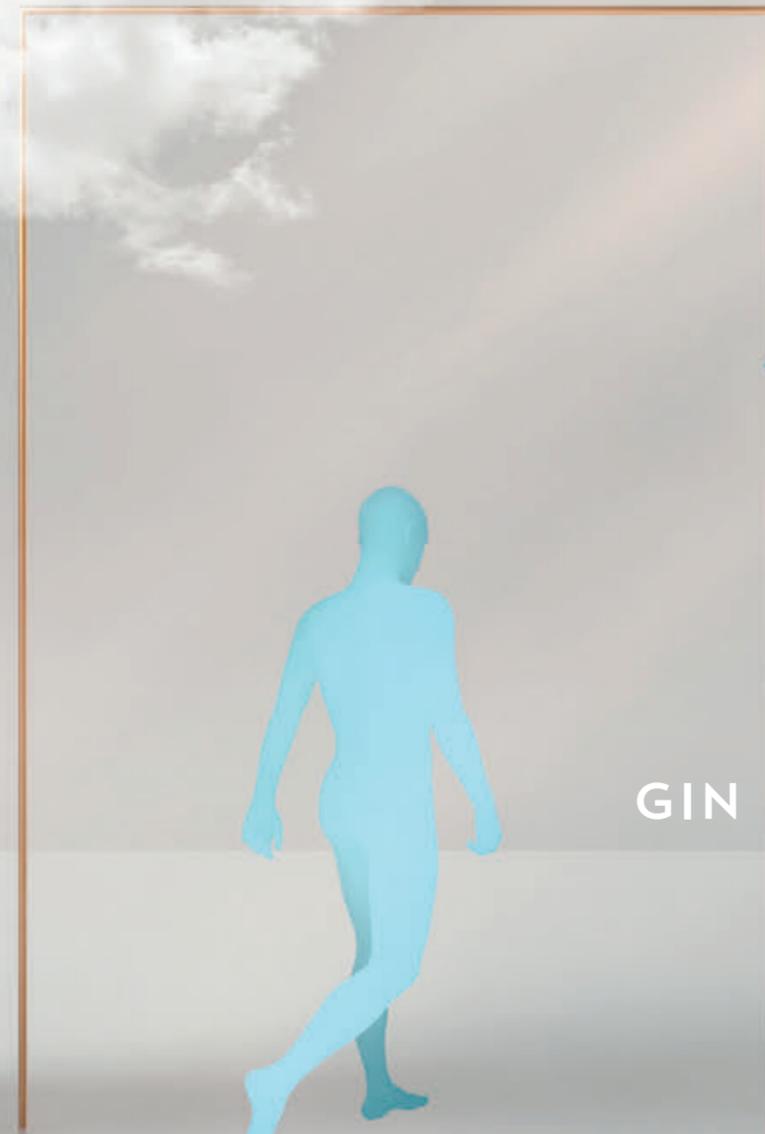
8. MEZ04538 9. MEZ04539 10. MEZ04541 11. MEZ04540 12. MEZ04542 13. MEZ06187 14. RAI06128



15. SOT06230 16. SOT07196 17. SOT06147 18. SOT06146 19. SOT06205 20. SOT06203 21. BAC06151 22. POX06174



LOGIN



GIN





GIN07216

GIL



Der Authentic Rural Gin - ein kostbares Destillat - wurde durch die Entdeckung des Ginepro Spontaneo von Rocca Imperiale zufällig kreiert. Diese ungewöhnliche Beere hat eine rote Farbe und eine beachtliche Größe; das Aroma hat einen mediterranen und harzigen Charakter und verleiht dem Destillat einen na-

türlich runden Geschmack. Gil war der Arzt auf dem Schiff, das 1871 zusammen mit Roger und Jefferson in Kalabrien Schiffbruch erlitt; dieses Produkt ist der Persönlichkeit dieses alchemistischen Arztes gewidmet. Es werden vier Botanicals destilliert (die Destillation erfolgt separat in Brennblasen), denen einige natürliche Infusionen aus ka-

labrischen Botanicals hinzugefügt werden, darunter Zitronen der IGP Rocca Imperiale, Bitter- und Süßorangen aus dem Familiengarten Bisignano, Bergamotte aus Pellarò, Oregano aus Palombara und Lavendel aus Cozzo Carbonaro. Ohne auf industrielle Filter zurückzugreifen, weist dieser Gin eine hellgelbe Farbe auf. Sehr ländlich.

GIL PEATED



GIN05528-01

Der alchemistische Arzt Gil erwähnt in einigen seiner Schriften Heilschlamm; die Mitarbeiter des Vecchio Magazzino Doganale haben nach jahrelanger Forschung einen kostbaren Schatz im Herzen ihrer Erde entdeckt - Torf. Dieser außergewöhnliche Rohstoff wird verbrannt, während der wilde Wacholder von Rocca Imperiale seinen Rauch absorbiert, um schließlich destilliert zu werden.

Die ländliche Assemblage findet unter vier destillierten Botanicals statt, denen einige natürliche Infusionen hinzugefügt werden, darunter IGP Rocca Imperiale Zitronen, Bisignano Bitter- und Süßorangen aus dem Familiengarten, Bergamotte von Pellarò, Oregano von Palombara und Cozzo Carbonaro Lavendel. Der Farbton kann von Charge zu Charge variieren, von gelb bis bräunlich.

Gil Peated Torbato Italiano ist der erste und einzige getorfte Gin der Welt; sein rauchiger und mineralischer Geschmack macht ihn perfekt für den reinen Genuss; er ist jedoch unglaublich außergewöhnlich in der Mixologie.

STRANGER & SONS



GIN07098

Stranger & Sons Gin wird von der Third Eye Distillery in Goa, Indien, destilliert und besteht aus neun zutiefst indischen Pflanzenstoffen. Es ist eine zeitgenössische Ode an landwirtschaftliche Vielfalt, Unternehmerteil und schöne indische Traditionen. Eine Spirituose aus Indien, die den Geist Indiens einfängt. Das Rezept für Stranger & Sons Gin soll den Gründern von einem Fabelwesen mit zwei Schwänzen und drei Augen überliefert worden sein, das ihnen im Traum erschien. Die neun Pflanzenstoffe stammen

von lokalen Farmen, Märkten und Gewürzhändlern in Goa, während Frauen einer lokalen Selbsthilfegruppe das manuelle Schälen und Entkernen frischer indischer Zitrusfrüchte unterstützen. Die ganzen Gewürze werden mit frischer Zitruschale kombiniert und der Spirituose hinzugefügt, die dann in den Destillierkolben gegeben und mit der Single-Shot-Methode destilliert wird, wodurch maximale Treue zu den botanischen Aromen garantiert wird. Das Motto von Stranger & Sons lautet: „In einer seltsamen Situation ist niemand ein Fremder“.



GIN07124

GIN07125

BOSQUE

Bosque Craft Gin ist ein argentinischer handwerklicher Gin, der in Patagonien von der berühmten Brauerei Temple hergestellt und fermentiert wird. Bei der Auswahl der verwendeten Pflanzenstoffe strebt das Unternehmen nach höchster Qualität und größtmöglicher Einhaltung der Geschmäcker und Düfte, die die Identität dieses außergewöhnlichen Landes am besten zum Ausdruck bringen, und wendet sich hauptsächlich an lokale Produzenten. Bei der Mazeration werden da-

her neben dem wilden Wacholder aus Patagonien, dem eigentlichen Grundstein dieses Produkts, Kardamom, Koriander, Orangenblüten, Zitronenverbene, Grapefruitschalen, Zitronenschalen und Nelken verwendet. Während einige der Botanik als dazu beitragen, ein aromatisches Profil zu schaffen, das wie dieses Land die Grenzen des Bekannten beherrscht, erinnern andere an subtile sensorische Widersprüche, die ein leichtes Kribbeln mit einer sehr runden Süße abwechseln. In jedem Detail erweist sich Bos-

que Craft Gin als handwerkliches Spitzenprodukt, das Ergebnis einer fast wahn sinnigen Aufmerksamkeit, die jeder Produktionsphase gewidmet wird. Ein Beispiel ist vor allem die Tatsache, dass nach vier Destillationen nur das „Herz“ der Partie abgefüllt wird, von dem Kopf und Nachlauf weitgehend verworfen werden. Das Ergebnis ist ein Produkt, das ebenso komplex zu beschreiben wie faszinierend zu trinken ist. Wenn Sie nach einer Reise ans Ende der Welt suchen, ohne Ihren Platz zu verlassen, wissen Sie, wo Sie anfangen müssen.

SAKARI

N. 209



GIN04064

Registered Distillery No. 209. Diesen Schriftzug fand Leslie Rudd in einer alten Scheune neben dem Keller im Napa Valley, den er 1999 gerade gekauft hatte. 209 war die Lizenznummer, die die Bundesregierung der 1870 von William Sheffer gegründeten Brennerei in der Nähe des Kellers zugewiesen hatte. Dies brachte ihn auf die Idee, die alte Brennerei wieder aufleben zu lassen. Nachdem er den Bau einer tausend Liter fassenden kupfernen Brennblase in Auftrag gegeben hatte, begann er mit der Destillation von Gin auf der Grundlage eines Rezepts, das bis zur endgültigen Version 87 Mal geändert wurde. Im Gegensatz zu den London Dry Gins, bei denen der Wacholder überwiegt, ist der Gin No. 209 delikater, mit stärker akzentuierten Zitrus- und Gewürznoten. Bergamotte, die Nase ist frisch mit blumigen Noten.

SAKARI



GIN07141

Maison Nihonsakari, Lieferant des Kaiserhauses von Japan, ist einer der besten Sake-Hersteller Japans. Das Unternehmen zeichnet sich dadurch aus, dass es dem gesamten Produktionsprozess, vom Anbau bis zur Fermentierung des Reiskorns, besondere Aufmerksamkeit schenkt. Bei der Herstellung des End-

produkts wird die bestmögliche Qualität des Rohmaterials gewährleistet. In unserer Auswahl finden Sie sowohl populärere Versionen - die aber dennoch schätzenswert sind - als auch höhere und komplexere, wie den nicht pasteurisierten Sake Namazake. Ein kleiner Tipp? Wie wäre es, Sake wie Wein zu servieren? Das steigert den Umani.

夙川

HIMBRIMI



GIN06824

Vor fünf Jahren beschloss der isländische Künstler Óskar Ericsson, einen Gin zu kreieren, der ein hervorragender Begleiter für die abenteuerlustigen Fischer der isländischen Wildnis sein könnte. Inspiriert von den Düften der Kräuter, die an den Flussufern wachsen, wurde dieser Gin zu einer Hommage an den Fluss selbst und wurde nach Himbrimi benannt, dem isländischen Taucher, der im täglichen Leben eines isländischen Fischers allgegenwärtig ist. Um die bestmögliche Qualität zu gewährleisten, erntet Óskar persönlich jeden Sommer die balsamischsten Pflanzen und nummeriert jede produzierte Flasche von Hand. Old Tom Gin Himbrimi ist ein relativ starker und süßer Old Tom, der sich durch Noten von Honig und Lavendel auszeichnet und die für die isländische Wildnis nach den Regenfällen typische Erdigkeit mitbringt. Dry Gin Himbrimi ist ein typischer trockener Gin, bei dem die aromatischen Noten von Wacholderbeeren mit einzigartigen krautigen und blumigen Noten kombiniert werden, die die Einzigartigkeit der Insel aus Eis und Feuer repräsentieren.

400 CONIGLI



GIN06486-01

GIN06492-01

Gin 400 Conigli fängt die Essenz des „selbstgemachten Gins“ ein, ohne dabei die Suche nach dem perfekten Gleichgewicht zwischen den charakteristischen Pflanzenstoffen zu vergessen. 400 Conigli (Kaninchen) steht für 400 Gottheiten aztekischen Ursprungs, die über unser ländliches und manchmal nebliges Land wachen, das so weit entfernt und doch so nah an Mexiko liegt. Gin 400 Conigli ist ein von Großbritannien inspirierter Gin nach italienischer Art, der sich die Reichtümer der Erde zunutze macht. Er wird durch die Destillation von Trentiner Wacholder hergestellt und mit weiteren botanischen Spirituosen sowie aromatischen Früchten vermischt. 400 Conigli deckt den Bedarf an Fertigprodukten für die Mixologie, die mit neuen Cocktails auf Gin-Basis experimentiert.

ART. NR.	PRODUKT	KATEGORIE - TYPISCHE MERKMALE	ANMERKUNGEN	HERKUNFT	% VOL.	MENGE ML.	PACKUNG	BOX
- GIL -								
1	GIN07216	GIL THE AUTHENTIC RURAL GIN	GIN DRY	Natürlich rund, mit mediterranen Aromen von Buschwerk und Zitrusfrüchten.	ITALIEN	43	700	- 6
2	GIN07216 -A	GIL THE AUTHENTIC RURAL GIN	GIN DRY	Natürlich rund, mit mediterranen Aromen von Buschwerk und Zitrusfrüchten. Geschenkbox inclusive.	ITALIEN	43	700	GB 6
3	GIN05528-01	GIL ITALIAN PEATED	GIN RURAL	Kalabrischer Torf. Zitronig mit vollmundigen, rauchigen Noten, zarter Küstenwacholder.	ITALIEN	43	500	- 6
4	GIN05528-01-A	GIL ITALIAN PEATED	GIN RURAL	Mineralisch, zitrusfruchtig, getorft mit kalabrischem Torf.	ITALIEN	43	500	GB 6
5	GIN06865-B	GIL THE AUTHENTIC RURAL GIN ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA	GIN DRY	Mineralisch. Bergamotte und karamellierte Zitrusfrüchte. Herzhaft. Mignon-Glasflaschen mit praktischem Tischaufsteller.	ITALIEN	43	10X50	EB 1
6	GIN06864-B	GIL ITALIAN PEATED ESPOSITORE MIGNON DA BORSETTA	GIN RURAL	Mineralisch, zitrusfruchtig, getorft mit kalabrischem Torf. Mignon-Glasflaschen mit praktischem Tischaufsteller.	ITALIEN	43	10X50	EB 1
- BOSQUE -								
7	GIN07124	BOSQUE CRAFT NATIVO	GIN MATE	Wacholder, Zitronenschalen, Koriander, Orangenblüten, Kardamom, Nelken, Eisenkraut, Grapefruitschalen.	ARGENTINIEN	42	500	- 4
8	GIN07125	BOSQUE CRAFT ALTA MONTANA	GIN	Beste zeitgenössischer Gin bei den World Gin Awards 2022.	ARGENTINIEN	53	500	- 4
- STRANGER & SONS -								
9	GIN07098	STRANGER & SONS	GIN	Zu den 8 Zutaten gehören neben Wacholder ein Bouquet aus lokal angebauten und handverlesenen Gewürzen sowie ein Set aus vier indischen Zitruschalen.	INDIEN	42,8	700	- 6
- SAKARI -								
10	GIN07141	SAKARI SHUKUGAWA	GIN	Mit eleganten Zitronen- und Tannen Nuancen, würzig im Geschmack. Eine neue Vision der japanischen Tradition.	JAPAN	41	700	- 6
- NO. 209 -								
11	GIN04064	NO. 209	GIN LONDON DRY	Klassisch, kräftig, pfeffrig, zitrisch mit Bergamotte-Aromen. Die Nummer 1 in den USA.	USA	46	700	- 6
12	GIN04063	NO. 209 POURING	GIN LONDON DRY	Klassisch, kräftig, pfeffrig, zitrisch mit Bergamotte-Aromen. Die Nummer 1 in den USA.	USA	46	1000	- 6
13	GIN04926	NO. 209 SAUVIGNON BLANC BARREL RESERVE	GIN AGED DRY	Blumige Nase, gerösteter Weizen, feine Gewürze. Leichte Süße von Zitrusfrüchten.	USA	46	700	- 6
14	GIN04927	NO. 209 CABERNET SAUVIGNON BARREL RESERVE	GIN AGED DRY	Weinaroma, mit einer starken Tanninnote. Abgerundet und angenehm.	USA	46	700	- 6
15	GIN04928	NO. 209 CHARDONNAY BARREL RESERVE	GIN AGED DRY	Ausgewogenheit zwischen Kräuternoten, Gewürzen und weiniger Säure. Ausgezeichnet pur.	USA	46	700	- 6
- SEIS14 -								
16	GIN06204	SEIS14 GINTOL	GIN ALDAMA CHIHUAHUA	Mit einer Basis aus Desyllion, grünen Noten, Kardamom, Koriander, Wacholder und Walnusschalen im Mund.	MEXIKO	45	700	- 6
- HIMBRIMI -								
17	GIN06824	HIMBRIMI WINTERBIRD EDITION	GIN LONDON DRY	Wacholderbeeren, arktischer Thymian und Angelikablüten.	ISLAND	40	700	- 6
18	GIN06823	HIMBRIMI OLD TOM	GIN OLD TOM	Süßes Gin, komplex und blumig mit langem samtigem Abgang.	ISLAND	40	700	- 6
- 400 CONIGLI -								
19	GIN06486-01	400 CONIGLI VOLUME 1 COFFEE NB	GIN	Monobotanisch Starke Noten von Kaffee.	ITALIEN	42	500	- 4
20	GIN06487-01	400 CONIGLI VOLUME 2 ROSEMARY NB	GIN	Monobotanisch Wacholder und Rosmarin.	ITALIEN	42	500	- 4
21	GIN06488-01	400 CONIGLI VOLUME 3 CARDAMOM NB	GIN	Monobotanisch Wacholder und Kardamom.	ITALIEN	42	500	- 4
22	GIN06489-01	400 CONIGLI VOLUME 4 PEACH NB	GIN	Monobotanisch Wacholder und venezianischer Pfirsich.	ITALIEN	42	500	- 4
23	GIN06490-01	400 CONIGLI VOLUME 5 LAVANDER NB	GIN	Monobotanisch Wacholder und Lavendel.	ITALIEN	42	500	- 4
24	GIN06491-01	400 CONIGLI VOLUME 6 DOGES PEPPER NB	GIN	Monobotanisch Wacholder und Pfefferkörner.	ITALIEN	42	500	- 4
25	GIN06492-01	400 CONIGLI VOLUME 7 LEMON VERBENA NB	GIN	Monobotanisch Wacholder und Eisenkraut.	ITALIEN	42	500	- 4
26	GIN06493-01	400 CONIGLI VOLUME 8 BASIL NB	GIN	Monobotanisch Wacholder und Basilikum.	ITALIEN	42	500	- 4
27	GIN07198	400 CONIGLI BOX 8 MINIATURES	GIN	Ein Set mit Miniaturen Flaschen in einer edlen Box mit allen 400 Conigli.	ITALIEN	42	400	DGP 8

Legende GB: Geschenkbox Standard WGB: Geschenkbox Holz MGB: Geschenkbox Metal DGB: Geschenkbox Deluxe GGP: Geschenkverpackung Glas OGP: Sonstige Geschenkverpackung DB: Ausstellungsbox C: Kanister ● Biologisch/Organisch ● Glutenfrei ● Limitierte Auflage



1. GIN07216



2. GIN07216-A



3. GIN05528-01



4. GIN05528-01-A



5. GIN06865-B



6. GIN06864-B



7. GIN07124



8. GIN07125



9. GIN07098



10. GIN07141



11. GIN04064



12. GIN04063



13. GIN04926



14. GIN04927



15. GIN04928



16. GIN06204



17. GIN06824



18. GIN06823



19. GIN06486-01



20. GIN06487-01



21. GIN06488-01



22. GIN06489-01



23. GIN06490-01



24. GIN06491-01



25. GIN06492-01



26. GIN06493-01



27. GIN07198



PUR M E N T E

VODKA

S



Sauber und delikater, Onegin Vodka ist ein Premium-Vodka auf höchstem Niveau. Er hat seinen Namen von Jewgeni Onegin, dem Protagonisten des Versromans von Aleksandr Puschkin, der als einer der großen Klassiker der russischen Literatur gilt. Er wird ausschließlich in der Destillation in St. Petersburg aus hochwertigem Weizen und dem reinsten Wasser des Ladogasees hergestellt. Wie die fiktive Figur, nach der er benannt ist, ist Onegin ein feuriger und überwältigender Geist. Er zeichnet sich durch eine Süße durch Noten von Mandeln, getrockneten Aprikosen und weißen Rosinen aus. Am Gaumen überrascht er mit Vanillenoten, gefolgt von einem Hauch Honig. Angenehm schmeichelnd und perfekt in einem sehr edlen Mix.

KEYRYE



Keyrye ist ein reiner Roggenwodka, der siebenmal destilliert wird. Unter den Getreidearten wird Roggen traditionell für die Herstellung von Wodka verwendet, vor allem in Osteuropa; da er gegen raues Klima resistent ist, kann er in den kalten Ebenen Polens und Russlands problemlos angebaut werden. Aufgrund ihrer hervorragenden Eigenschaften verleiht sie dem Destillat eine frische und strukturierte Note. Keyrye zeichnet sich durch sein faszinierendes und delikates Aroma aus, das an die Kräuter der Ostseeküste und leicht geröstetes Roggenbrot erinnert. Die Eigenschaften dieses großartigen Premium-Wodkas sind heute für alle Barkeeper für die tägliche Mixologie zugänglich.

VULCANICA



Handgefertigt und destilliert aus sizilianischem Getreide, das an den Hängen des Ätna – dem größten aktiven Vulkan Europas und UNESCO-Weltkulturerbe – angebaut wird, ist Vulcanica ein einzigartiger Wodka seiner Art. Dieses Produkt wurde mit der Absicht entwickelt, den ersten Premium-Wodka der Insel zu schaffen, Innovationen zu schaffen und gleichzeitig den Anbau in Sizilien zu unterstützen, die Umwelt zu respektieren und die Artenvielfalt alter Getreidearten zu bewahren. Diese haben in der Regel geringere Erträge, aber zwei große Vorteile: Sie benötigen wenig oder keine Pestizide und sind glutenarm. Die Körner werden in kleinen Chargen mit einer Destillationskolonne aus Kupfer mazeriert, fermentiert und destilliert: Dadurch entsteht ein weiches und raffiniertes Destillat, das die wahre Essenz Siziliens widerspiegelt.

ART. NR.	PRODUKT	KATEGORIE - TYPISCHE MERKMALE	ANMERKUNGEN	HERKUNFT	% VOL.	MENGE ML.	PACKUNG	BOX
- ONEGIN -								
VOD06774	ONEGIN	VODKA	Angenehm süße Noten mit einem Hauch von Mandeln. Eleganter und leicht trockener Abgang.	RUSSIA	40	700	-	6
- KEYRYE -								
VOD05120	KEYRYE	VODKA RYE	Reiner Roggenwodka, perfekt für die Mixologie.	POLEN	40	1000	-	6
- VULCANICA -								
VOD07027	VULCANICA SICILIANA	VODKA	Transparent und kristallin im Glas. Präzise und angenehme florale Anklänge eröffnen die Nase, die sich dann in Noten von Gewürzen und rauchiger Mineralität entfaltet.	ITALIA	40	700	-	6
VOD07030	VULCANICA SICILIANA	VODKA	Transparent und kristallin im Glas. Präzise und angenehme florale Anklänge eröffnen die Nase, die sich dann in Noten von Gewürzen und rauchiger Mineralität entfaltet.	ITALIA	40	50	DB	10

Legende GB: Geschenkbox Standard WGB: Geschenkbox Holz MGB: Geschenkbox Metal DGB: Geschenkbox Deluxe GGP: Geschenkverpackung Glas OGP: Sonstige Geschenkverpackung DB: Ausstellungsbox C: Kanister ● Biologisch/Organisch ● Glutenfrei ● Limitierte Auflage

SOLOW



MPF



AND
LET ME
HAVE
FUN

AZIENDA PRODUTTORI TAPPORASO



Hätte vor vielen Jahren eine Videokamera das Geschehen in einem kleinen Gebiet zwischen den Langhe und dem Roero aufgezeichnet, so wäre sie sicherlich auf die Blicke der Kinder gerichtet gewesen, die gebannt auf das schauten, was ihre Väter und Großväter taten; die Art und Weise, wie sie den Wein behandelten, war für sie so anziehend, dass sie es ihnen ohne Worte beibringen konnten. Es war ein unbewusstes Lernen, die Kinder schauten aus dem Fenster und beobachteten Karawanen, die zu unbekanntem Zielen aufbrachen. Mit der gleichen Begeisterung, mit der sie davon träumten, zu rauben, beobachteten sie die Karawanen, die nach Hause zurückkehrten. Es ist immer noch rätselhaft, wann genau diese Kinder, die nur den natürlichen Drang hatten, ihre Väter nachzuahmen, lernten, auf die Stimme der Erde und die Zyklen des Lebens zu hören, aber genau das ist geschehen. Diese Lebenszyklen sorgten dafür, dass die Kinder dieser Männer und Frauen den Platz der vorangegangenen Generationen einnehmen konnten und die Azienda Produttori Tapporaso zu dem machten, was sie heute ist:

ein Wanderprojekt, das das Reisen und die Entdeckung zu seinen Eckpunkten machte. Tapporaso ist die Übersetzung derjenigen, die gelernt haben, mit der Instabilität umzugehen, es ist vielseitig und flexibel, wenn es auf einen Globus zeigt, indem es in den Ländern, die es erforscht, nach jenen präzisen suggestiven Beweisen sucht, die jeder Reisende zu erkennen gelernt hat, indem er sie von der Wiege an mit allen Sinnen erlebt hat. Diese Wahrnehmung ist nicht unfehlbar, und sie ist der Grund, warum Reisen oft länger dauern Sie erfordern zwischendurch Umwege, und meistens führen sie zu Orten, an denen man den perfekten Geschmack findet, den man mit nach Hause nehmen kann. Ein Tapporaso ist ein spielerischer Alchemist, eine bestimmte Kategorie von Menschen: diejenigen, die ihre Geschichte mit den Dingen kontaminieren, denen sie auf ihrer Reise begegnet sind, um sie zu verschmelzen und jedes Mal etwas Neues zu erfinden. Wie bei einer Liebesgeschichte sind die Schwingungen von grundlegender Bedeutung und führen so auf den Weg großer Entdeckungen.

ART. NR.	PRODUKT	KATEGORIE - TYPISCHE MERKMALE	ANMERKUNGEN	HERKUNFT	% VOL.	MENGE ML.	PACKUNG	BOX
- AZIENDA PRODUTTORI TAPPORASO -								
MPF0002	AZIENDA PRODUTTORI TAPPORASO MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO ROSSO	MPF ROT	Noten von Weinreben, starker Hauch von reifen Trauben. Ein fröhliches und schmackhaftes Getränk.	ITALIEN	6,5	750	-	6
MPF0001	AZIENDA PRODUTTORI TAPPORASO MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO BIANCO	MPF WEISS	Typische Noten von Zitrusfrüchten und Blumen, umgeben von einer außergewöhnlichen Sanftheit.	ITALIEN	6,5	750	-	6
MPF0003	AZIENDA PRODUTTORI TAPPORASO MOSTO D'UVA PARZIALMENTE FERMENTATO ROSATO	MPF ROSE	Noten von Rosen und reifen gelben Früchten, gepaart mit Frische und Saftigkeit.	ITALIEN	6,5	750	-	6

Legende: GB: Geschenkbox Standard WGB: Geschenkbox Holz MGB: Geschenkbox Metal DGB: Geschenkbox Deluxe GGP: Geschenkverpackung Glas OGP: Sonstige Geschenkverpackung DB: Ausstellungsbox C: Kanister ● Biologisch/Organisch ● Glutenfrei ● Limitierte Auflage



COMPAGNIA DEI CARAIBI DEUTSCHLAND GMBH
LORSCHER STR. 14 - 68519 VIERNHEIM

Telefon (+49) 0 62 04 - 78 98 175

E-mail info@compagniadecaraibi.de

Internet www.compagniadecaraibi.de

Ust.-IdNr. DE 354 875 105

Handelsregister Darmstadt • HRB: 103912

GESCHÄFTSFÜHRER EMANUELE SERRATORE

EIN UNTERNEHMEN DER
COMPAGNIA DEI CARAIBI S.P.A. SOCIETA' BENEFIT
Via Ribes, 3 - 10010 Colleretto Giacosa (TO) - Italien



