



**Rommer, Zweigelt Schmalgründe 2013**  
Burgenland

Ein Zweigelt, wie es ihn wohl kein zweites Mal gibt. Ideal zum Genießen nach 2-3 Jahren Flaschenreife. Lagerpotential min 10 Jahre. Ausbau in gebrauchtem Barrique und großem Holz.

Alc. 13% vol.

Weingut Rommer  
[www.weingut-rommer.at](http://www.weingut-rommer.at)



**Koch, Pinot Noir Herrenstück 2014**  
Baden-Württemberg

Kleinbeerige, sehr aromatische Burgunderreben aus Dijon/Frankreich: 14 Tage klassische Maischegärung mit traubeneigenen Hefen, 10 Monate Reife in zweit/dritt belegten 300l und 500l Holzfässern; frische, vielfältige würzige Aromen - Waldbeeren, Cassis, Sauerkirsch, saftig mit feiner Herbe, blitzsauber und sehr trinkanimierend. Toller Sommerwein zum Grillen, gebratenem Fisch, Flammkuchen und Weichkäse.

Alc. 12,5% vol.

### NEUES WEINGUT BEI DERKSEN

#### Weingut Holger Koch & Gabriele Engesser

Konsequente Handwerklichkeit und fein gestaltete Individualität kennzeichnen das Familienweingut von Holger Koch und Gabriele Engesser. Ihre Weinberge sind auf ca. 370m, in Bickensohl, im Herzen des Kaiserstuhls gelegen. Spezialisiert sind sie auf trockene Burgunder in rot und weiß. Es kommt nur althergebrachtes kleinbeeriges, schwachwüchsiges Pflanzgut zur Verwendung. Zum Teil Selection Massale aus dem Elsass Grauburgunder, Weißburgunder, z.T. Dijon Klone aus dem Burgund wird nach biologisch-dynamischen Grundsätzen verarbeitet. Der Weinstil lässt sich kurz mit Kraft, langanhaltende Substanz, Lebendigkeit und Frische beschreiben. Dabei wird auf einen feinen Spannungsbogen Wert gelegt, der lange am Gaumen nachhält, der anregend ist und Lust auf den nächsten Schluck macht.



Weingut Holger Koch  
[www.weingut-holger-koch.de](http://www.weingut-holger-koch.de)

### WEINGUT ROMMER

Winzerin Elisabeth Rommer führt mit ihrem Mann und ihren beiden Kindern das Weingut. Golser Schmalgründe liegt in der Großlage Heideboden. Die Reben sind 56 Jahre alt und zählen zu den Ersten in Gols. Der Boden besteht aus Schotter und Schwarzerde und bringt die fruchtbetonten, eleganten Weine hervor. Der Jahrgang 2013 zeichnet sich durch ein sattes dunkles Rot aus und duftet nach Schwarzkirsche mit weißem Pfeffer und feinen Holznuancen. Am Gaumen ist er saftig - tolle Frucht, feines Tannin und schön lang im Abgang und passt perfekt zu Schmorgerichten von Wild und Rind, sowie zu kurz gebratenem dunklen Fleisch mit würziger Sauce.



Sommelier GERALD SUMMER empfiehlt...

**Madeira Wein** zählt für mich zu den außergewöhnlichsten und meist unterschätzten Weinen der Welt. Madeira bedeutet neben einer langen Geschichte auch Individualität, Komplexität und enorme Lagerfähigkeit. Durch die verschiedenen Spielarten von ganz trocken bis süß ist er ein toller Speisenbegleiter zu komplexen Gerichten. Ein weiterer gastronomischer Vorteil liegt darin, dass er einmal geöffnet, wochenlang seine Qualität hält.



**Justino's Colheita 1999**  
Portugal

Tiefgründige, saftige Nase mit Eleganz, Nüsse mit etwas Pocket Coffee, am Gaumen eine Kombination aus Schokolade & Orangenzesten, Orang Tee, tolle Balance von Süße und Säure, herrliche Länge; Trinktemperatur: 14-16 °C

Toller Begleiter zu Schokoladedesserts und Pralinen, Blauschimmelkäse mit Feigenchutney, Digestiversatz für Edelbrände.

Alc. 19% vol.

Justinos's Madeira  
[www.justinosmadeira.com](http://www.justinosmadeira.com)

**DIE ALTE POST** im steirischen Leoben bietet seinen Besuchern einen Mix aus delikater Küche zu Mittag und abwechslungsreichem Programm am Abend. In den Gemäuern des ehemaligen Hotel Post werden köstliche Cocktails und Mittagsmenüs à la Carte geboten. Eine Besonderheit des Hauses ist eine vielfältige Themen-Speisekarte, die liebevoll für Sie laufend gewechselt wird, denn Geschmäcker sind verschieden. Der Mittwoch steht im Zeichen von Cocktail und Drinks. In der Cocktailkarte findet sich für jeden Geschmack ein passender Drink. Zum Ende der Woche unterhalten Resident DJ's die Gäste mit RnB, House bis hin zu Partymusik. Einen weitläufigen Blick auf den Hauptplatz erhalten Sie im Gastgarten, wo Sie immer Gelegenheit für ein Püschchen während Ihrer Shoppingtour durch Leoben haben. Die Alte Post ist von Montag bis Sonntag geöffnet.

Die Alte Post  
[www.alte-past.at](http://www.alte-past.at)

### Zwei große Vintage Champagner für Ihre Feiertage am Ende des Jahres



#### Pol Roger Brut Vintage 2004: Charme und Körper

Der 2004er Pol Roger Brut Vintage Jahrgang ist ein Champagner in der klassischen Zusammensetzung des Hauses Pol Roger: 60% Pinot Noir und 40% Chardonnay aus den 20 Premiers Crus und Grands Crus von der Montagne de Reims und der Côte des Blancs. Dieser Jahrgang, der nur in begrenzter Menge hergestellt wurde, reift 9 Jahre lang in den Pol Roger Kellern, bevor er auf den Markt gebracht wird. Die schöne, weißgoldene Farbe ist intensiv und leuchtend, mit einer feinen, regelmäßigen und beständigen Perlage. Elegante und komplexe Mineralaromen, mit einem Duft nach weißen Blüten und frischen Quitten. Der Auftakt charakterisiert sich durch intensive und raffinierte Lebendigkeit. Dezent Aromen von Brioche, Akazienhonig und Birne betonen die Ausgewogenheit und die Komplexität des Weins, ohne seine Feinheit zu übertönen. Der Abgang, lang und anhaltend, bringt köstliche frische Grapefruit Aromen hervor. Ein hervorragender Champagner, als solcher zu genießen oder als Begleiter zum Aperitif wie zu Gänseleberpastete auf Toast. Bei Tisch ist er der perfekte Begleiter zu zarten und weichen Speisen, wie zum Beispiel Geflügel (Suprême de volaille) oder Kalbsbries mit Morcheln.

#### Pol Roger Cuvée Sir Winston Churchill 2004: Kraft und Raffinesse

Der Sir Winston Churchill, die Prestige Cuvée des Hauses, wurde Sir Winston Churchill gewidmet, angelehnt an die Eigenschaften, die er am Champagner besonders schätzte: Robustheit, Stättlichkeit und Reife. Obwohl die exakte Komposition natürlich ein streng gehütetes Familiengeheimnis ist, ist es unlegbar, dass die Formel, die ihn zu Grunde liegt, ihrem Widmungsempfänger gefallen hätte. Er pflegte selbst zu sagen: „Ich habe einen ganz einfachen Geschmack: Ich bin immer mit dem Besten zufrieden.“ Ausschließlich zusammengestellt aus Weintrauben der besten Grands Crus von Pinot Noir und Chardonnay, die bereits zu Zeiten Churchills angebaut wurden, wird diese Cuvée nur aus den allerbesten Jahrgängen hergestellt.

Die Vormacht des Pinot Noir stellt die Struktur, Tiefe und Robustheit des Ganzen sicher, während der Chardonnay ihm Eleganz, Finesse und eine gewisse Unerschämtheit gibt. Die Cuvée Sir Winston Churchill, die in nur sehr begrenzten Mengen produziert wird, bleibt mindestens 10 Jahre in den Pol Roger Kellern auf der Hefe. Die gelbgoldene Farbe mit markanten Reflexionen ist gekennzeichnet durch eine dynamische Perlage. Der elegante Auftakt beginnt mit Aromen von Limonen und frischer Butter. Zeichen großer Frische. Anschließend enthüllt der Wein eine große Komplexität aus leicht getoasteten Aromen, Rosinen und kandierten Früchten. Der Geschmack ist kraftvoll, ausgewogen und dezent zugleich und bestätigt die verschiedenen Aromen, die bereits beim Bouquet aufgefallen sind. Der Abgang ist verblüffend anhaltend und offenbart Aromen von Kieferhonig und Limetten. Ein Champagner mit kräftigem Charakter, dessen Stärke, runde Harmonie und Frische perfekt zu 18-Monate-lang gereiftem Grana Parmesan, Kapaun oder Kalbsbries mit Morcheln passt.



EXQUISITE PRODUKTE  
IN SCHÖNEN GESCHENKVERPACKUNGEN  
FÜR BESONDERE ANLÄSSE...



L. Derksen & Co.  
FINE WINES AND SPIRITS

L. DERKSEN & CO. GMBH  
SENEFELDERSTRASSE 4,  
2100 LEOBENDORF

+43 (0) 2262 68142-0  
INFO@DERKSEN.AT

# L'ÉTIQUETTE

JOURNAL

GENUSS TRIFFT LEIDENSCHAFT Zeitung der Firma L. Derksen & Co..

L. Derksen & Co.  
FINE WINES AND SPIRITS

## Die erste Ausgabe von L'Étiquette ist da!

### Das Derksen-Team im Gespräch mit Geschäftsführer François Brouard



### Die Vinexpo gehört zu Bordeaux wie ein guter Wein zu einem köstlichen Gericht

Vinexpo, die internationale Wein- und Spirituosenmesse hat sich seit 1981 zum wichtigsten Zusammentreffen aller Beteiligten im Wein und Spirituosen Business etabliert. Für unser Derksen-Team ist es zum beständigen Privileg geworden die Reise nach Bordeaux anzutreten und die Vinexpo zu besuchen, die alle zwei Jahre stattfindet. In akribischer Detailarbeit wird jeder Tag durchgeplant. Lieferantentermine werden vereinbart. Fokuspunkte für neue Produkte werden gesetzt und das Team wird eingeteilt um die Möglichkeiten dieser Messe bestens nutzen zu können, immerhin erstreckt sich das Messeareal über 135.000 m². Beginnt man bei der Eingangshalle und arbeitet sich vor bis zur letzten Halle hat man eine Strecke von über 1,7 Kilometer zurückgelegt. Jedoch nicht nur die Messe selbst ist für unser Team ein Erlebnis. Sehr gerne gehen wir abends den Einladungen diverser Châteaux nach, bei denen wir die Möglichkeit haben außergewöhnliche, rare und exklusive Weine zu probieren. Für unser Team ist es eine Bereicherung und immer eine Reise wert!



Bei einem unserer belebten Meetings ist die Idee einer Derksen-Zeitung entstanden. Wir möchten unsere Kompetenz in Getränkefragen zeigen, unsere Lieferanten und Produkte vorstellen, eine saisonale Informationsplattform für unsere Großhändler und Kunden bieten, mit Rezeptanregungen usw. Unser Team besteht aus Genussmenschen, die mit Leidenschaft ihrer Arbeit nachgehen und auch das hoffen wir in unseren Ausgaben zeigen zu können, nicht umsonst ist unser Motto: GENUSS TRIFFT LEIDENSCHAFT!

*Wir wissen natürlich, dass Derksen 1950 gegründet wurde und Ihre Eltern Mitbegründer waren, aber können Sie uns dazu noch mehr Details erzählen, immerhin war es 5 Jahre nach dem 2. Weltkrieg, also nach in der Besatzungszeit.*

**F. Brouard:** Genau wurde Derksen von Francis Brouard, meinem Vater und Louis Derksen und zwei anderen Gesellschaftern gegründet, die alle bis Anfang der 60er Jahren aus der Firma ausgeschieden sind, sodass ab dahin die Firma nur noch von meinem Vater und meiner Mutter, Jacqueline geführt wurde. In den Anfängen, also noch zur Besatzungszeit, war das Sortiment sehr begrenzt, einige Spirituosen und Champagne wurden nicht nur in Österreich vertrieben. Es wurden Eigenmarken (Guillot, DeVillie) aufgebaut, die großteils selbst produziert und abgefüllt wurden.

*Da Ihre Wurzeln aus Frankreich kommen, liegt der Weinschwerpunkt natürlich bei französischen Weinen, aber wenn wir uns unser Sortiment heute betrachten, war die Entwicklung enorm.*

**F. Brouard:** Bereits in den 60er Jahren wurde begonnen das Weinsortiment auszubauen (u.a. Calvet) und der Vertrieb in ganz Österreich wurde aufgebaut und strukturiert. Seit damals ist Derksen der Partner des Grosshandels im Bereich Wein und Spirituosenimport.

*Welche entscheidenden Entwicklungssprünge hat es noch gegeben?*

**F. Brouard:** Mit der EU-Annäherung Österreichs haben sich die Einfuhrbedingungen radikal verändert, sodass die Eigenproduktion nicht mehr gerechtfertigt war. Diese wurde dann mit dem Umzug nach Leobendorf 2001 komplett aufgegeben bzw. ausgelagert. Ein ganz wesentlicher Entwicklungssprung konnte bereits 1994 eingeleitet werden, als die Partnerschaft mit Monin begann, die zu einer unglaublich erfolgreichen und spannenden gemeinsamen Erfolgsgeschichte wurde. Das war dann auch der Grundstein, für das heutige umfangreiche und starke Sortiment.

*Was macht Derksen in Ihren Augen aus?*

**F. Brouard:** Erstens, Derksen steht für Qualität, Marken mit Niveau und absolute Kundenorientiertheit, quasi „nichts von der Stange“. Zweitens, der Mensch steht im Vordergrund, dies leben wir in allen Unternehmensbereichen, mit den unterschiedlichsten starken, spannenden Charakteren meiner Mitarbeiter, Lieferanten und Kunden.

*Das kann man nur untermauern und eines steht fest, wir ruhen uns nicht auf unseren Lorbeeren aus.*

**F. Brouard:** Ganz genau, wir haben noch einiges in der Pipeline.

Besuchen Sie uns auf der „Alles für den Gast“ in Salzburg von 07.-11. November 2015 in der Arena, Stand 204.

### MONIN SCHABLONE

Für die perfekte Kaffee-Verzierung!



**PIMENTO** ist ein einzigartiges und innovatives Getränk aus Tonic, Ingwer und Chili-Pfeffer. Ohne Alkohol und trotzdem kräftig im Geschmack.

Der erste Schluck ist die Überraschung aus Ingwer und etwas Zitrus, danach der Chili-Kick, heiß und erstaunlich. You'll love the kick!



### Cerbaia, Chianti Classico 2009 Toskana

90% Sangiovese  
10% Merlot  
Schönes dunkles Rubinrot mit leuchtenden Spitzen, im Duft reife süße Heidelbeeren, zart minzige Frische, vielschichtig mit einem Hauch von den klassischen Chiantis, am Gaumen saftig, sehr körperreich, auch hier ein subtiles Zusammenspiel von reifen süßen dunklen Beeren, elegante durchaus frischere Säure, die den Chianti sehr lebhaft macht und reifes aber noch kräftiges Tannin. Unbedingt dekantieren!

Alc. 14,5 % vol.



### Château du Retout 2011 Bordeaux

34ha, in Cussac-Fort Médac, Haut Médoc Cru Bourgeois  
62% Cabernet Sauvignon  
33% Merlot  
5% Petit Verdot

12 Monate Ausbau in Barriques, französischer Eiche, davon 30% neue Fässer

Alc. 13 % vol.



### Laibach, Pinotage 2013 Stellenbosch

Mittleres bis dunkles Granatrot; im Vordergrund typische dunkle erdige Aromen; Waldboden, Pilze und feine würzige Noten. Mit der Luft präsentiert sich eine feine Röstaromatik und ein intensiver Duft nach frisch gemahlenem Kaffee. Am Gaumen erdig, wärmend und elegant.

Gut eingebundenes Tannin. Eine schöne Länge und wieder Pilze im Abgang.

Alc. 14,5% vol.

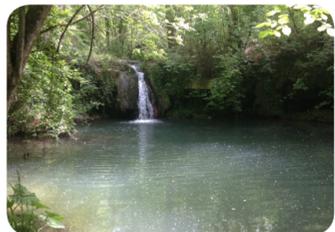
### CERBAIA

Ein ganz besonderes Weingut. Nun manche mögen denken, schon wieder ein Wein aus der Toskana, aber hier treffen einige Faktoren zusammen die Cerbaia so speziell machen. Erst mal die Familie, Birgit - eine waschechte Wienerin lernt Louis Marie Chollet (Ch. Plaisance) kennen und beide gründen ihre Familie in der Toskana. Dann der Boden, der ideal nach südost bis südwest ausgerichtet ist und verschiedene Bodenstrukturen aufweist, wie Kalkstein und Sedimentboden mit Fossilien. Zu guter Letzt wird komplett auf den Einsatz von chemischen Spritzmitteln verzichtet.

Fattoria Cerbaia  
[www.aziendacerbaia.com](http://www.aziendacerbaia.com)



Ein Familienfoto vor den Weinreben in der Toskana



Bei diesem Wasserfall machte Louis, Birgit einen Heiratsantrag



### CHÂTEAU DU RETOUT

Liebe auf den ersten Schluck - Château du Retout 2011, ein echter Charmeur, verführerisch im Duft, spontan, kräftig-satte Farbe, fein und klar am Gaumen, harmonisch, ein Bordeaux-Schnäpchen in Perfektion, für jetzt und die Zukunft.

Dank René Gabriel konnten wir dieses Weingut mit dem Jahrgang 2005 entdecken. Seit dem erfreut uns das Ehepaar Hélène und Frédéric Soual auch in den kleinen Jahrgängen mit einem herrlich ehrlichen Wein.

Château du Retout  
[www.chateau-du-retout.com](http://www.chateau-du-retout.com)

### LAIBACH VINEYARDS

Der Südafrikaner ist der ideale Begleiter zu Wildgerichten im kommenden Herbst! Vor ein paar Jahren war der Boom „Neuer Welt“ Weine und somit auch der Einfluss auf die heimische Gastronomie zweifelsfrei stärker als in jüngster Vergangenheit. Daher möchten wir die Aufmerksamkeit auf die spannende rote Rebsorte Pinotage lenken, die man fast ausschließlich in Südafrika findet. Wie wir wissen, handelt es sich dabei um eine Kreuzung aus den Rebsorten Cinsault und Pinot Noir. Da die Sorte Cinsault gerne auch als Hermitage bezeichnet wurde, fand sich in der Kurzform aus „Pinot Noir und Hermitage“ der Name Pinotage. Diese Rebsorte fühlt sich in einem heißen und trockenen Klima am wohlsten. Dieser Umstand spiegelt sich auch in der Traube wider, die wiederum den Wein prägt, dem sie somit Kraft und Charakter verleiht. Das Weingut, dessen Geschichte bis 1818 zurückreicht, wurde von Friedrich Laibach 1994 übernommen und grundlegend modernisiert. Am Simonsberg gelegen, verleihen dessen charakteristischen tiefröte Böden in Kombination mit der kühlen maritimen Brise der False Bay den Weinen viel Körper, aber auch eine unglaubliche Komplexität.

Laibach  
[www.laibachwines.com](http://www.laibachwines.com)



## Trinkbare Erinnerungen, Kostbare Momente Marie Brizard - Int. Bartender Seminar - Ein Bericht von Reinhard Pohorec

Bordeaux, allein der Name lässt Genießern und besonders Getränkeenthusiasten das Wasser im Munde zusammenlaufen. Denken doch die meisten Leute zu allererst an die edlen vinophilen Gewächse des linken, rechten Ufers und Entre-deux-Mers, so

schlummert im Verborgenen noch so manch anderer Schatz. Marie Brizard ist als Traditionsunternehmen ein Garant für höchste Qualität im Bereich der Liköre und Sirupe auf Basis bester, natürlicher Ingredienzien. In diese Welt einzutauchen ist ebenso integraler Bestandteil der Marie Brizard Competition, wie der internationale Austausch mit Bartendern und Fachkräften rund um den Globus. Neue Bande zu knüpfen, alte Freundschaften wiederzubeleben und all dies in dem einzigartigen Umfeld der Stadt Bordeaux und seiner kulinarischen Schätze, Blicke hinter die Kulissen des Hauses Marie Brizard - unvergessliche Momente, die einen solchen Wettbewerb auszeichnen.

Auf Jahrhunderte voller Geschichte blickt der Betrieb zurück und mitten im Geburtsort versammeln sich die Bartender zum „International Bartender Seminar“ - kurz IBS - so der offizielle Titel des Wettkampfs. Doch das dichtgedrängte Programm bietet so viel mehr als ein schlichtes Kräfteressen - in erster Linie soll jeder

Teilnehmer Erfahrung und Inspiration mit nach Hause nehmen können. Sei es durch Workshops über Themen wie Molekulare Techniken, Innovationen am Kaffee & Drink Sektor oder die „Cocktail Paintings“ der berühmten Buddha Bar Gruppe: für jeden Geschmack ist Spannung geboten. Persönliches Highlight ist natürlich der ausgedehnte Werksbesuch und das hautnahe Erleben der Abläufe und Produktionsprozesse. Es ist ein stets beeindruckendes und tiefst bescheiden machendes Gefühl, wenn man vor Kupferbrennkesseln, Edelstahlanks oder so „profanen“ Dingen wie Verpackungsanlagen, Versandwaagen für Kartanagen und ähnlichem steht - all die Details und mühevollen Kleinarbeit, die vom Saatkorn bis zur fertigen Flasche nötig sind. Genau hier wird einem wieder bewusst, welche Liebe und Wertschätzung in einem Produkt stecken und wie sorglos und selbstverständlich oft damit umgegangen wird. Spätestens beim Abschlussdinner und nach all der Anspannung und dem Druck, die ebenso zu einer Competition gehören, besinnen sich die Bartender wieder der großartigen Erinnerungen, die diese Tage in Bordeaux ausmachen, man plaudert über längst vergangene Zeiten der Historie, neue Ideen und das großartige Miteinander, dass die Branche, unsere Profession und unser Handwerk so besonders und wertig machen. Bis man sich wieder einmal trifft, in der Welt oder dem Genussstädtchen mitten in Frankreich.

MARIE BRIZARD  
[www.mariebrizard.com](http://www.mariebrizard.com)



### CHEZ MARIE

2 cl Marie Brizard Essenz Tarragon  
1 cl Marie Brizard Essenz Rosemary  
1,5 cl Monin Sirup Brombeere  
2,5 cl Apfelsaft  
2,5 cl La Quintinye Dry

Garnitur: „bouquet garni“ aus getrockneten Kräutern und Blumen  
Zubereitung: im Glas gerührt  
Glas: Cocktailschale oder Schale

Marie Brizard Competition - IBS 2014

REZEPT  
KREATION  
von Reinhard  
Pohorec



### REINHARD POHOREC

Wein- und Spirituosenexperte,  
Consultant bei „Spirits Journey“  
und Bartender im Wiener „Tür 7“

Folge Reinhard auf Instagram  
@spiritsjourney

[www.spirits-journey.com](http://www.spirits-journey.com)

WEITERE TOLLE  
REZEPTE FINDEN SIE  
IN DER AKTUELLEN  
AUSGABE DES  
DERKSEN  
REZEPTHEFTES...



REZEPT  
TIPP  
von Átila  
Molnár

Átila Molnár  
Monin Beverage  
Innovation Director,  
Central Europe



### E.T. (ESPRESSO-TONIC)

Fülle 2 cl Mojito Mint Sirup in ein Glas, dann füge Eiswürfel hinzu und fülle alles mit Tonic auf.  
Anschließend einen frischen heißen Espresso übergießen, mit Minze-Blätter dekorieren.

## Melrose, here we come! Kalifornische Gelassenheit in Grinzing



Seit Juni 2015 ist die kulinarische Landschaft des idyllischen 19. Wiener Gemeindebezirks um ein Glanzstück reicher. Jedoch nicht, wie sich vielleicht vermuten lässt, um einen weiteren gemütlichen Heurigen, sondern um das kalifornische Restaurant „Melrose“ in der Grin-



zinger Straße 1. Westküsten-Gelassenheit im Zentrum der Wiener Gemütlichkeit - wobei im Falle des Melrose das eine das andere keineswegs ausschließt. Schon der erste Blick in das neue Restaurant von Betreiber Georg Entler und Herbert Broneder spricht für sich - Hier wurde wirklich an alles gedacht. Sowohl im großzügigen Gastraum welcher sich über 2 Stockwerke erstreckt, in der noblen Weinlounge, dem beschaui-

chen Gastgarten, oder aber auch in der eleganten Wave Bar ist von den Sitzbezügen bis hin zu den Tischkärtchen alles stimmig. Die Detailverliebtheit des Teams, zu welchem auch Küchenchef Jeffrey Bartolome und Barspezialist Andreas Obermeier gehören, zieht sich durch alle Bereiche und hört längst nicht bei der Restaurantgestaltung auf. „Wir wollen mit dem Melrose eine Bereicherung sein“, verrät Entler, der seit 1992 oft nach Kalifornien reiste und die dortige von asiatischen, mediterranen und südamerikanischen Einflüssen geprägte Cuisine, zu schätzen lernte.

Dieses Ziel wird konsequent in der wohlgedachten Speisekarte verfolgt, welche nicht bloß vom Golden State inspiriert ist, sondern ausschließlich kalifornische Küche bietet. Papayas und Avocados soweit das Auge reicht - in erfrischenden Salaten aber auch als Saucenvariation zu den leckeren Steaks vom Josperrgrill. Das Angebot soll Gäste auf den Geschmack bringen, sie in die Welt der Kalifornischen Küche einführen, aber keinesfalls überfordern. „Keep it simple“ ist unser Motto. Alles was für den Gast kompliziert sein könnte, wollen wir vermeiden“, betont Entler im Gespräch. Diese sympathische Einfachheit wird von Gästen sehr geschätzt und bewegt viele dazu das Melrose auf Anhieb in die Liste der Lieblingsrestaurants aufzunehmen.

Wer sich vorab noch etwas auf die kulinarischen Exkursion zu the Land of Milk and Honey vorbereiten will sollte auf jeden Fall die wunderbaren Tastingangebote wahrnehmen, bei denen man zu einem schmackhaften Preis neue Kreationen ausprobieren kann.

### Wine & Spirits

Eine Besonderheit im Melrose ist die stilvolle Wave Bar, welche neben der Vielfalt an erfrischenden Drinks und köstlichen Cocktails auch Snacks wie Nachos und Burger bietet. Wie auch im Hauptgasträum, schmücken schicke Schwarzweiß-Fotografien und Portraits von Monroe und Co. die Wände und enthüllen zu den Klängen von Sarah Vaughan's „Broken Hearted Melody“ Hollywoodnostalgie als eine große Inspirationsquelle des Melrose. Auch die Namen bekannter Filmcharaktere, etwa aus legendären Tarantino Streifen, sollen zukünftige Cocktailkreationen schmücken, verrät Entler.

Mit im Programm der Gourmetkür von June aus Blüten der Ugni Blanc, Merlot, Cabernet Sauvignon Rebsorten. Bartender Daniel Hafner zaubert daraus eine köstliche



Cocktailvariation. Weiters ist der Garantido mit brasilianischem Pura Brasil Cachaca, frischen Himbeeren und echtem hausgemachten Vanillezucker nicht nur ein purer Genuß, sondern auch ein wahrlicher Augenschmaus. Natürlich sollte auch keinesfalls die exquisite Weinlounge unerwähnt bleiben. Edle Tropfen aus Argentinien



wie der Bodega Piedra Negra Torrontes von Lurton, der australische Late Harvest Muscat der Brown Brothers, oder der südafrikanische Pinotage der Laibach Vineyards, sowie weitere internationale Weine aus Brasilien, Peru, Mexiko und lokale österreichische Weine zählen zum erlesenen Sortiment.

MELROSE  
[www.melrose-vienna.at](http://www.melrose-vienna.at)

Bestellen Sie Monin Produkte bequem im Monin  
Onlineshop unter [WWW.DERKSEN.AT](http://WWW.DERKSEN.AT)



**MONIN**  
ULTIMATE TASTE  
ULTIMATE CREATIVITY

### MELON TWIST

2 cl Monin Melonen Sirup  
3 cl Rum  
7 cl Caribos Cranberrysaft  
7 cl frischer Orangensaft



REZEPT  
TIPP  
von Stefan  
Haneder



### STEFAN HANEDER

8-facher Staatsmeister und Vize-Weltmeister im Showbarkeeping, ist Inhaber der der Cocktailbar Acanto (acanto-bar.at) und des „fahrbar“-Catering (fahrbar.at) in Freistadt. Er arbeitet schon seit 14 Jahren mit Monin. Bei den etlichen Bewerben, bei denen Stefan bereits sehr erfolgreich teilgenommen hat, überlässt er nichts dem Zufall und daher freut es uns besonders, dass man in all seinen Wettbewerb-Drinks Monin findet. In unserer ersten Ausgabe dürfen wir seinen Lieblingscocktail vorstellen.

AB  
SEPTEMBER

DIE NEUEN GESCHMACKSRICHTUNGEN VON MONIN  
**BROWNIE UND PUMPKIN SPICE**

