

L'ÉTIQUETTE

JOURNAL

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

L. Derksen & Co. 
FINE WINES AND SPIRITS

Das Allerfeinste für Herbst und Winter

Die Tage werden kürzer, draußen wird es rauer und kühler, doch drinnen umso gemütlicher. Ein gepflegtes Glas Whisky beim wärmenden Kamin oder ein herrlicher Wein zum Abendessen in behaglicher Atmosphäre. Wir haben für Sie in dieser Ausgabe tolle Empfehlungen für die besinnlichere Zeit des Jahres.



ALLES FÜR DEN GAST SALZBURG 2016

Wie jedes Jahr präsentieren wir Ihnen auf Österreichs größter Hotel- und Gastronomiefachmesse die besten Produkte aus unserem Sortiment und beraten Sie gerne zu Fragen aus der Wein- und Spirituosenwelt. Wir freuen uns auf Ihren Besuch vom 05. - 09. November bei unserem Stand 204 in der Salzburgarena.

WAS GIBT ES NEUES?

Sie möchten gerne regelmäßig über Produktneuheiten informiert werden? Melden Sie sich mit wenigen Klicks unter www.derksen.at/newsletter für unseren Newsletter an. Wir halten Sie gerne am Laufenden!

FESTLICH SCHENKEN



Finden Sie elegante Geschenke für festliche Anlässe in unserem Geschenkskatalog!

Jetzt unter kontakt@derksen.at bestellen oder online ansehen unter www.derksen.at/festlichschenken



M. Chapoutier, Gigondas 2015, Côte du Rhône

Klares und intensives Rubinrot, sehr würzige und elegante Nase. Schwarzer Pfeffer, Erdbeermarmelade, sowie ein Hauch Graphit. Feine saftige Tannine und ein langer ausgewogener Abgang. Ein wunderbarer Begleiter zu Wildgerichten, selbstverständlich auch zum Gansel, bei entsprechender Zubereitung und Beilage.

Rebsorten:
Hauptsächlich Grenache, aber auch Syrah, Cinsault und Mourvèdre

Ein Teil wird im Eichenfass ausgebaut

Alc. 14,5% vol.

Ideal zu Wildgerichten



Die besten Speisebegleiter für Wild- und Weihnachtsgerichte!

M. CHAPOUTIER - Gigondas

Das an der Rhône gelegene Gigondas-Gebiet ist seit jeher ein Nährboden für qualitativen Wein. Nachdem eine Reblausplage die Stöcke vernichtete und eine Zeit lang Olivenanbau betrieben wurde, erhielt es nach der Reaktivierung und Wiederbepflanzung von Wein schließlich im Jahr 1971 seine A.O.C. Bezeichnung.

Der französische Weinsuperstar Michel Chapoutier, der in den 90ern das Weingut von seinem Vater übernahm und berühmt machte, bringt dort Grenachebasierte Rotweine hervor, die hinsichtlich des Stils dem benachbarten Chateauneuf du Pape ähneln.

www.chapoutier.com



Biohof Pratsch, Grüner Veltliner Rotenpüllen Vegan 2015 Weinviertel

Im Glas leuchtet der Grüne Veltliner blass-grünlich bis hellgelb. Ein Duft nach reifem Apfel, dabei elegant und feinsinnig. Ananas, Zitrus, sowie eine frische und sehr angenehme Mineralität führen zu einem langen Abgang. Der Wein wird höchsten Ansprüchen gerecht und ist der perfekte Begleiter zu Fischgerichten in der Weihnachtszeit.

Rebsorten:
100% Grüner Veltliner

Ausbau im Stahltank

Alc. 13% vol.

Perfekt zu Fisch



BIOHOF PRATSCH

Als Weinliebhaber freut man sich immer wieder, wenn man Winzer entdeckt, die Ambitioniertes hervorbringen. Weine, die einem Tag um Tag Freude bereiten.



Stefan Pratsch darf sich trotz seines jungen Alters bereits getrost zu diesen Winzern zählen. Mit der tatkräftigen Unterstützung seiner Eltern Wilhelm und Anneliese produziert er im Weinviertel exzellente Bio-weine, die bereits internationale Bekanntheit erlangt haben.

Das Wesen sieht Stefan Pratsch darin, den besonderen Charakter der Trauben und des Bodens wohlbehalten in die Flasche zu bringen. Das erreicht er in dem er mit Sorgfalt auf die Bedingungen bei der Herstellung achtet. Eine äußerst schonende Verarbeitung und genug Raum und Zeit dienen als Erfolgsrezept. Besonders stolz ist er auf die über die Jahre andauernde Lager- und Trinkfähigkeit seiner Weine.

www.pratsch.at



Château de Cruzeau, 2010 Pessac-Léognan

Der Wein zeigt in jungen Jahren einen imposanten Körper, ist dennoch ausgewogen und sehr elegant. Ein Aroma von reifen Beeren und floralen Veilchennoten. Zudem eine betonte lederartige Note in der Nase. Mit dem Alter reift das Bouquet zu kandierten Dörrfrüchten, marmeladenartigen Aromas und Noten von Wild.

Rebsorten:
55% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot und 2% Cabernet Franc

Ausbau 12 Monate im Holzfass (40% neu)

Alc. 13,5% vol.

Tolle Begleiter...



CHÂTEAU DE CRUZEAU

Das Château de Cruzeau befindet sich im Südlichen Teil der Pessac-Léognan Region in den Graves und liegt zwischen den Städten Martillac und St. Médard d'Eyrans. Es besteht seit dem 17. Jahrhundert und trägt den Namen von Jacques de Cruzeau, einem wichtigen Anwalt in Bordeaux, der nicht nur dort geboren wurde, sondern später auch den Grundstein für die dortige Weinproduktion legte.



Im 18. Jahrhundert übernahm der wohlhabende Geschäftsmann Lord Nolibois das Anwesen und machte den Wein durch seine zahlreichen Kontakte sehr bekannt. 1973 entdeckte André Lurton das Gut und brachte es in den darauf folgenden Jahren auf Vordermann, in dem er die Weingärten reaktivierte, neue Stöcke setzte und die Gebäude renovierte. Später modernisierte er zudem den Keller.

Heute umfasst das Château etwa 100 Hektar und bringt Rot- und Weißweine mit größter Finesse und über-ragender Eleganz hervor.

www.andrelurton.com



Domaine Faiveley, Mercurey 1er Cru „Clos des Myglands“, 2014 Côte Chalonnaise

In der Nase Aromen von schwarzen und roten Beeren auf einer holzigen und rauchigen Basis. Die beerige Fruchtigkeit ist auch am Gaumen zu finden. Der Wein hat eine gute Struktur und ein schönes Volumen mit samtigen Tanninen. All diese Elemente vermischen sich harmonisch und machen diesen Premier Cru seidig und herzhaft.

Rebsorten:
100% Pinot Noir

Ausbau 15 Monate im Holzfass

Alc. 13% vol.

... zum Weihnachtstruhahn.



DOMAINE FAIVELEY - Mercurey 1er Cru „Clos des Myglands“

Clos des Myglands ist eine Premier Cru Lage der Mercurey-Appellation in der Côte Chalonnaise, einer Unterregion des Burgunds. Der Name „Myglands“ kommt aller Wahrscheinlichkeit nach von der Bezeichnung „My Lands“, die ein englischer Würdenträger dieser Monopollage der Domaine Faiveley einst gegeben hatte. Sie umfasst ca. 6 Hektar und weist einen kalkhaltigen Lehm Boden auf, auf welchem ausschließlich hochwertiger Pinot Noir wächst.

Die Trauben werden direkt auf der Lage Mercurey vinifiziert und dann in Nuits-Saint-Georges in Kellergewölben gereift, wo die perfekten Konditionen für die Reifung herrschen.

www.domaine-faiveley.com

Zwischen Nord und Süd Ein Hamburger Gin auf Erfolgskurs

Nicht aus Rio und Shanghai, Bali und Hawaii – nein, aus der Hansestadt im Norden Deutschlands stammt Gin Sul, einer der wohl spannendsten Gins, der in den vergangenen Jahren seine Segel gesetzt hat.

Gestrandet an der Costa Vicentina

„Sul“, das steht für Süden – denn die Geschichte von Gin Sul beginnt nicht im Norden Deutschlands, sondern an der Atlantikküste im Süden Portugals. Bekanntlich ist ein Schiff im Hafen am sichersten. Nicht so für Stephan Garbe, Gründer von Gin Sul. Nachdem der gebürtige Hamburger einige Male Anker in Portugal geworfen hatte,



Gin Sul Gründer Stephan Garbe in der Destilliererei.

lernte er das Land, seine Menschen und die Kultur lieben, lies sich inspirieren von dem besonderen Lebensgefühl – allem voran der portugiesischen „Saudade“. Wer ein Pendant in anderen Sprachen sucht, fischt im Trüben. Denn Saudade beschreibt eine Mischung aus Wehmut, Melancholie und Sehnsucht. Eine Befindlichkeit irgendwo in der Mündung von Glück und Traurigkeit. Schwermut, die nur so in Portugal verspürt werden kann.

Um das Verlangen nach diesem Gefühl jederzeit stillen zu können, kaufte Stephan mit seiner Familie ein Haus in der idyllischen Gemeinde Odeceixe und überlegte, was er mit der Ernte des Zitronenbaumes in seinem kleinen Garten machen könnte. Als er zudem die üppig wachsenden Wacholderbeeren an der Steilküste der Costa Vicentina entdeckte, lag es für ihn auf der Hand – ein Gin muss es werden.

Kein Seemannsgarn

Auf der einen Seite beschwingt und inspiriert von Portugal, auf der Anderen auf der Suche nach Veränderung im Leben, wagte Stephan den Sprung ins kalte Wasser. Er kündigt seinen Job in Deutschland und entschließt sich seinen Traum wahr werden zu lassen. Wie heißt es so schön: Gib dir das Leben eine Zitrone, mach Limonade draus. Oder eben Gin. Und dieser brauchte für seine Eigenständigkeit noch das gewisse Etwas. Mit der Lack-Zistrose (auch als Labdanum-Zistrose oder im Fachjargon als Cistus Ladaniifer bezeichnet), einem klebrig glänzendem Kraut, welches der portugiesischen Küste seinen unverkennbaren Geruch verleiht, war Gin Sul perfekt.

Wo Backstein auf Azulejos trifft.

Hamburg sollte jedoch der Hafen bleiben. Umgeben von Backstein-Hinterhof-Idyll liegt die Altonaer Spirituosen Manufaktur, wo die Verwandlung der Saudade in Gin erfolgt. Wer die Destilliererei betritt, wird auf Anhieb von der treffenden Ästhetik begeistert sein. Genau so muss der Ort aussehen, an dem sich die besten Botanicals der Costa Vicentina mit der Idee eines Hamburgers vereinen. Portugiesische Fliesen, eingebettet in zeitgemäßen Industrial-look umringen die glänzende Brennanlage aus Kupfer – da wird neben dem Spirituosenbrenner auch jeder Innenarchitekt neidisch. Gin Sul wirft aber alte Gin-Tradition nicht über Bord – er belebt diese sogar wieder. Eine weiße Tonflasche als Behältnis geht zurück auf die Tonkrüge von Genever. Dem Urvater des Dry Gins. In der Tat ein mutiger Schritt gegen den Strom der industriellen Glasfertigung – aber genau das macht Gin Sul zum Blickfang. Im Backboard, am Esstisch, im Restaurant. Zudem schützt die Flasche vor Licht und schwankender Temperatur. Als symbolische Brücke zwischen den Hafenstädten Lissabon und Hamburg, ziert sie ein traditionelles Typschiff.

Sie schwanken noch?

Keine Frage, bei dem beachtlichen Output an neuen tollen Gins der letzten Jahre, gerät selbst der Spirituosen-Spezialist in Entscheidungsnot. Doch gut, dass es verschiedene Geschmäcker gibt.

Für Liebhaber mediterraner und starker Zitrusnoten ein Muss. Aber auch Verfechtern des klassischen Gin-Geschmacks können wir Gin Sul getrost ans Herz legen – denn er überzeugt gleichermaßen mit Ausgereiftheit und Standhaftigkeit.

Portugiesisches Lebensgefühl trifft auf Hamburger Charme. Konserviert als eigenständiger Dry Gin in einer Flasche – einer wunderschönen noch dazu.

Das sollten Sie unbedingt probieren.

★★★★★

Difford's Guide

 Bester deutscher Gin
 Etilée


Gin Sul besteht aus den feinsten Zutaten, die die portugiesische Küste zu bieten hat: Ausgezeichneter Bio-Wacholder, Rosmarin, Piment, Lavendel und große, saftige Zitronen aus der Algarve. Auch das Wasser der Lühneburger Heide, welches zur Destillation verwendet wird, sollte nicht unerwähnt bleiben.

www.gin-sul.de

 Rezeptipp
 von Roger
 Breitenegger


SAUDADES JULEP

6cl Gin Sul
 2cl Honig
 Ein paar Tropfen Olivenöl on Top.
 Mit Basilikum und Koriander garnieren,
 im Julepbecher servieren.

Der Vollblutbarkeeper Roger Breitenegger ist gebürtiger Wiener, lebt und arbeitet in Berlin und ist mit an Bord von Gin Sul.
 Folge Roger auf Instagram @roger_breitenegger



Die Sehnsucht nach diesem Julep stillen wir mit den wunderbaren Kräutern, die aufeinander abgestimmt eine eigene Komposition ergeben. Honig sorgt für angenehme Süße und das würzige Olivenöl verleiht dem Ganzen eine wunderbare nussige Aromatik.

Zubereitung: Die Kräuter in ein gefrorenes Rührglas legen und leicht andrücken. Honig und Gin dazu. Dann doppelt-gefrorenes Eis dazugeben und durchrühren. In einen frozen Julep Becher auf doppelt-gefrorenes Crushed Ice gießen und das Olivenöl darüber tropfen. Basilikum und Koriander als Garnitur sorgen für den verlockenden Geruch beim Ansetzen des Getränks.



Als ich in den 80igern meine Sommelierausbildung absolvierte, war Champagner noch nicht wirklich ein Thema in Österreich. Bekam man welchen zum Kauf angeboten, dann war dieser vorwiegend überlagert und weit entfernt von guter Qualität. Im Zuge der Ausbildung und einigen Weinreisen habe ich mich darauf konzentriert Champagner zu verkosten und zu vergleichen, Egal ob günstig, teuer, bekannt, unbekannt. Je mehr man probierte und gegenüberstellte, desto näher kam man dem Ziel, all das herauszufiltern, was guten und sehr guten Champagner ausmacht. Übrig blieben um die 10 Marken, die sich auch auf ähnlichen Preisniveau bewegten.

Einer davon ist bis heute Brut Reserve von Pol Roger, nicht nur weil es eines der letzten familiär geführten Häuser ist, sondern dieser Champagner wirklich fein und bekömmlich ist.

Die wichtigsten Gründe warum Champagner so viel Lebensfreude bringt ist so schlicht wie einfach: Zu jeder Tageszeit genießbar, ideal als Aperitiv, aber gleichzeitig auch ein toller Menübegleiter und nicht zuletzt – perfekt für zu Zweit.

www.polroger.com

Sommelier ROLAND PETROCY über Champagner...



Glenfarclas The Spirit of Independence

John Grant wurde 1805 geboren und hat 1865 die Glenfarclas Destillerie gekauft. Bis heute wird der Highland Single Malt Scotch Whisky im Familienunternehmen destilliert und reift in den eigenen Lagerhäusern der Destillerie. Einen großartigen Malt Whisky zu kreieren ist ein zeitaufwändiger Prozess. Im Herzen der Speyside hat die Familie die Fähigkeit und Tradition feiner Whisky Herstellung zu schätzen gelernt, und diese sechs Generationen weitergereicht. Bei L. Derksen & Co sind wir sehr stolz diese Erfahrungen mit Ihnen teilen zu können und empfehlen Ihnen in dieser Ausgabe 2 großartige Whiskies aus dem Hause Glenfarclas.

www.glenfarclas.co.uk

Glenfarclas
Established 1836



Glenfarclas 12 Years Old

Farbe: Kräftige Bernsteinfarben

Geruch: Frisch und angenehm leicht, Sherry Aromen kombiniert mit einer nachhaltigen, würzigen Süße und einer gewissen Eichennote.

Geschmack: Voller Geschmack, leichte Sherry Aromen mit Eichtönen, einer Andeutung von Torf und einer köstlichen süßen Sensation.

Abgang: Lang und geschmackvoll, mit einer gewissen Würze.

Eine exzellente Darstellung des Stils der Destillerie. Glenfarclas bedeutet „Glen of the Green Grassland“ – Tal des grünen Graslandes und die Frische des Geruchs erinnert an die Gräser im Frühling. Daher ist dies für George Grant (6. Generation und Sales Director) das „farclas“ Aroma.



Glenfarclas 21 Years Old

Farbe: Dunkles Bernsteinold

Geruch: Intensive, volle Aromen von Sherry, tropischen Früchten, Muskatnuss und Mandeln, nicht zuletzt mit einer leichten Zitronennote, alles zusammen vereint mit einer vanilligen süßen Rauchnote

Geschmack: Voller Körper, reich und rund, entwickelt sich langsam zu einem fruchtigen, rauchigen und würzigen Geschmack.

Abgang: Lang anhaltend, sanft mit einem rauchig, schokoladigem Gefühl im Gaumen.

Ein unglaublich runder Whisky, erfrischend und entspannend. Ein Whisky der immer ein zweites Glas wert ist. Der persönliche Favorit von George S. Grant.

Chilai - Essen und Trinken für jeden Geschmack

Chilai – ein Name, der allerlei Assoziationen mitklingen lässt. Stellt man sich einerseits etwas Exotisches, Fremdes und weit Entferntes vor, denkt man durch die ähnliche Aussprache auch an „Chillen“, Gemütlichkeit und Entspannung. Alles trifft zu.



Chilai bedeutet Kaffeehaus. Es bedeutet auch Restaurant. Und Bar bedeutet es auch. Breakfast Lunch Dinner Bar – so bezeichnet sich das Lokal selbst. Im Chilai kann man hausgemachte Burger essen und Fußball schauen. Man kann aber auch exquisite Cocktails zu Loungemusik trinken, oder um 22:00 Uhr Frühstück bestellen. Internationale Küche, typisch österreichische Hausmannskost, ein schneller Espresso auf der Shoppingtour oder ein Afterwork-Bier. Vom Schüler bis zum Universitätsprofessor im Ruhestand, vom Kleingartenbesitzer bis zum Städteplaner. Was hinsichtlich Kundschaft nur dem Wiener Würstelstand zugeschrieben wird, gehört auch im Chilai zum guten Ton. Und speaking of typical Viennese Culture – sowohl der neugierige Tourist, als auch der Verehrer der Wiener Kaffeehauskultur – sie alle kommen auf ihre Kosten. Der Kaffee ist nicht nur gut, er ist ausgezeichnet. Das Chilai hat es sich zur Aufgabe gemacht Jeder und Jedem etwas zu bieten. Ein kniffliger Grundgedanke möchte man meinen – schließlich geht der Trend stark in Richtung



„weniger ist mehr“. Klare und schmale Konzepte sind angesagt, um nicht zu überfordern oder gar einen gewissen Standard nicht halten zu können. Das Chilai beweist, dass eine große Vielfalt keine Halbherzigkeit zur Folge haben muss. Einen großen Teil dazu trägt der hohe Qualitätsanspruch bei, den Kunden sehr schätzen. Von allem nur das Beste ist höchstes Gebot. Hochwertige Produkte, die Mehlspeisen vom lokalen Konditor, das Fleisch vom regionalen Produzenten – schließlich will man auch etwas geboten bekommen. Diese Ambition wird konsequent verfolgt und hört nicht bei der Getränke- und Speisekarte auf. Auch das Personal trägt diesen Gedanken weiter und ist stets bemüht, dass sich Gäste rundum wohl und gut behandelt fühlen. „Fairness“, betont der Geschäftsführer Yasin Herdem in einem Gespräch – „Fairness in allen Bereichen“.

Hochwertige Speisen und Getränke gepaart mit einer ungezwungenen Atmosphäre. Eine Wertebeständigkeit, die hoch zu schätzen ist und die wir jedem wärmstens empfehlen können. Mit La Quintinye und G'Vine hat sich das Chilai in der Ringstraßengalerie erstklassige Produkte aus unserem Sortiment in das Barregal geholt, die genau diesem Anspruch gerecht werden.

www.chilai.at

DER CHILAI
REZEPTTIPP

G-POINT

5cl G'Vine Floraison
2cl Monin Rohrzuckersirup
2cl frischer Limettensaft
Weintrauben muddeln und alles gemeinsam double strain in ein Weinglas voll mit Crushed Ice füllen.

G'Vine steht für Harmonie und Balance. Im Unterschied zu anderen Gins dient nicht Getreidealkohol als Basis, sondern das Destillat von Trauben und Blüten der Weinreben. Ein etwas anderer Gin-Style, perfekt für Liebhaber, die nach einer spannenden Alternative suchen.



Auch erfrischende Limos mit Monin bietet das Chilai seinen Gästen.

Unsere Empfehlungen.



10 Years Tawny Vintage '97



LBV 2009 Colheita '76

POÇAS
JUNIOR
EST. 1918

Porto Poças Junior wurde 1918 gegründet und ist eine der wenigen Portweinfirmen, die sich seither im Familienbesitz befinden. Die Weine werden in der Quinta das Quartas in der Region Baixa Corgo produziert, dem ältesten Anwesen von Poças. Seit 1990 beschäftigt sich Poças neben dem klassischen Portwein mit trockenen DOC Douro Weinen von der Quinta de Vale de Cavalos und hat damit bereits große Erfolge erzielt.

WEITERE TOP-WEINE BEI L. DERKSEN & CO.

Bodega Piedra Negra, Gran Lurton 2013
95 James Suckling Punkte

Top News aus dem Hause Colle Massari!
3 Gambero Rosso Gläser für die 3 Spitzenweine:

Grattamacco, Rosso Balgheri Superiore Doc 2013

Poggio di Sotto, Brunello die Montalcino DDCG 2011

Collemassari, Montecucco Rosso Riserva Doc 2013

Auf den Spuren von Portwein

Zu Besuch beim Familienunternehmen Poças.

Wir wurden sehr stürmisch begrüßt in Porto – starker Regen und heftiger Wind sorgten schon während des Fluges für Turbulenzen. Heil angekommen in der Hafenstadt, nutzten wir die Gelegenheit und bestellten als Einstimmung auf die bevorstehenden Tage eine ausgezeichnete Plate de Fruit de Mer im Restaurant O Gaveto. Dazu gab es vorzüglich weißen Poças White Reserve Duoro DDC.



Durch das Douro-Tal

Unser erster Ausflug führte uns von Porto aus entlang des Flusses Douro, zu den Hängen, wo die Weingüter von Poças liegen. Wie das Wetter, mit dem wir leider etwas Pech hatten, zeigte sich auch die Landschaft bewegt und charaktervoll. Die Autobahn schlängelte sich durch das kurvenreiche Tal. Links und rechts davon ragten die Berge empor, übersät mit Weinreben von oben bis unten. Ein Anblick, der das Herz eines jeden Weinliebhabers höher schlagen lässt. Besonders auffällig war die Anordnung der Reben auf den Terrassen, die meist doppelreihig gesetzt und somit viel dichter als herkömmlich aneinandergereihte Rebzeilen sind.

Gut Ding braucht Weile

Angekommen in der Quinta das Quartas. (Das Wort Quinta steht für die Portweingüter im Douro-Tal) dem Zentrum der Weinproduktion von Poças, bekamen wir eine Führung durch das Depot, wo alle Weine zur Reifung in großen alten Holzfässern lagern. Nach kurzem Innehalten war die Ruhe, die von diesem Ort ausging, förmlich spürbar. Als wäre die Zeit stehen geblieben. Sinnbildlich für die entschleunigte Art der Herstellung von Portwein, die sehr viel Geduld und Ausdauer bedarf. Ausdauer, die schlussendlich belohnt wird.

Nach dem Besuch fanden wir uns im Restaurant Rui Paula ein, wo wir ein ausgezeichnetes Abendessen, begleitet von trockenen weißen und roten Poças-Weinen serviert bekamen. Passend zum Dessert gab es reiferen Port.



Das Restaurant Rui Paula DOC in Folgosa (Armamar), direkt am Fluss Douro gelegen. Foto: ruipaula.com

Am Folgetag besuchten wir die Quinta de Santa Barbara, wo die Trauben für feinste Vintages und LBV Portweine aus dem Hause Poças gedeihen. Ohne ortskundigem Gutsverwalter wäre es selbst mit Navi aufgrund der zahlreichen Kreuzungen und Abzweigungen fast unmöglich gewesen, den Weg zu finden. Und auch nicht jedes Auto würde das teils



Die Quinta de Santa Barbara



Porto



Die Sicht war trotz der tiefen Wolken atemberaubend. Der Douro entspringt in Spanien, fließt durch Nordportugal und mündet in der Stadt Porto in den Atlantik. Das malerische Fluss-tal ist mit seinen steilen Terrassen eines der beeindruckendsten Weinbaugebiete der Welt und Heimat des Portweins.

Man stelle sich die Schönheit der Wachau weit. Beeindruckt von diesem besonderen Gefühl der Seelenruhe, fuhren wir zurück nach Porto.

Als Abschluss unserer Reise erkundeten wir den Ort, der Portwein seinen Namen gegeben hat. Zweifelsohne ein Kontrastprogramm zu den Quintas-Ausflügen. Doch auch wenn die Stadt mehr pulsiert, lauter und bewegter ist, war selbst dort diese gewisse Entspannung spürbar. Es war inspirierend einerseits auf alte seltene Ports zu stoßen und andererseits moderne Drink- und Cocktailkreationen mit Portwein zu entdecken.



João Afonso von Poças & Peter bei der Quinta de Santa Barbara

Pink Port

6cl Poças Pink
1,5cl Monin Apfelsirup
1,5cl Monin Rantcho
2 Dashes The Bitter Truth Bitter Lemon
Shaken und mit Tonic aufgießen
Garnitur: Orangenzeste

...oder probieren Sie einfach mal Portwein mit Tonic!

von der Gelassenheit und Harmonie, die dem Portwein und seinem Ursprung zu Grunde liegt.

Poças Portweine sind bekannt elegant mit frischer Säure und sehr gut mit Speisen zu kombinieren. Das macht sie zu perfekten Partnern unterschiedlichster Speisen. Dabei eignet sich die Vielfalt sogar dafür, ein ganzes Degustationsmenü zu begleiten, wobei der Kreativität wenig Grenzen gesetzt werden. Die Spielarten der Portweine unterscheiden sich neben dem Alter der Rebstöcke vorwiegend in der Dauer der Lagerung im Fass und im Restzuckergehalt.



White Port: bis zu 3 Jahren im Holzfass

Reserver Dry White: bis zu 6 Jahren im Holzfass

Rosé Port: Stahltank

Tawny: mind. 3 Jahre Holzfass, Blend aus verschiedenen Jahrgängen

Colheita: mind. 7 Jahre Holzfass, Jahrgangswine

Ruby: 3 Jahre Holzfass

Special Ruby: 4-5 Jahre in großen Fässern, Marriage im Stahltank

LBV: mind. 7 Jahre Holzfass, Reifung in der Flasche

Vintage: ca. 2 Jahre im Fass, lange Reifung in der Flasche

Wichtig für den perfekten Genuss von Tawny, Ruby, Colheita und Vintage ist die ideale Trinktemperatur von max. 16-17°C. White Port und Poças Pink sollten bei 10°C genossen werden.

FRÜHSTÜCK IST FERTIG!

Schon probiert? Bringen Sie mit den fruchtigen MONIN Purées ganz einfach und bequem Abwechslung in Ihr Frühstücksjoghurt.



Heidelbeere

Yuzu

Kirsche



...denn selbstgemacht schmeckt am besten.

Bestellen Sie diese und weitere Produkte im Monin Onlineshop unter www.derksen.at



UNSERE INSPIRATIONEN FÜR IHRE KREATIONEN.

Nicht nur im Kino, auch in Kaffee- und Cocktailkreationen ein Genuss!

MONIN Sirup
POPCORN

NEU



NEU & limitiert

DROPS & DASHES LIMITED EDITION
zum 10. Jubiläum von

The BITTER TRUTH[®]



In den Geschmacksrichtungen BLOSSOM, NUT, ROOTS & WOOD.

L. Derksen & C^o 
FINE WINES AND SPIRITS

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

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



FACEBOOK.COM/L.DERKSEN.CO

WWW.DERKSEN.AT