



**ALBERT GESELLMANN**



**EINZIGARTIGE  
WEINRARITÄTEN  
AUS ÖSTERREICH**

**SELTEN  
GUT GEREIFT**





Keine Frage: Die Jugend hat ihre Reize.  
Junge Weine locken mit unverschämter Frische,  
flirten mit gewinnender Leichtigkeit. Mit Vergnügen  
erliegen wir dem Charme besonderer Früchtchen.  
Doch seien wir ehrlich: Es gibt Momente, in denen  
jugendliche Unschuld allzu gefällig wirkt – zu glatt,  
zu harmlos oder zu vorlaut. Noch ungeschliffen  
für die vielschichtigen Facetten des  
gehobenen Genusses.



Erst die Zeit prägt den interessanten Charakter.  
Nur die wenigsten können reifen, doch jeder gut  
gereifte Wein entwickelt Profil, gewinnt an Ausdruck,  
zelebriert Persönlichkeit. Mit dem Alter entfaltet  
er ein komplexes Spiel ungeahnter Harmonien.  
Er verführt uns mit Raffinesse. Jeder gut gereifte  
Wein reift anders. So einzigartig wie die Menschen,  
die mit Bravour und Leidenschaft  
dahinterstehen.



JOHANNA MARKOWITSCH



**SELTEN  
GUT GEREIFT**



# SELTEN GUT GEREIFTE WEINE

Man muss kein:e reife:r Weinkenner:in sein, um gereifte Weine zu lieben. In der Tat erstaunlich: „Lassen wir Gäste blind ein Glas probieren, ziehen so gut wie alle den gereiften Wein dem jüngeren zum Essen vor“, bestätigen uns Top-Gastronom:innen. Gereifte Weine aus Österreich überraschen immer wieder: Neugierige Einsteiger:innen sind beeindruckt, welche raffinierten Geschmackserlebnisse sich eröffnen. Und bei eingeweihten Liebhaber:innen übertrifft die regionale Vielfalt neuer Harmonien die freudigen Erwartungen.

# MACHEN JEDEN LOKALBESUCH EINZIGARTIG

Heimische Raritäten mit Reifepotenzial haben auch das Potenzial, auf jeder Weinkarte den feinen Unterschied zu machen und jeden Lokalbesuch mit neuen Hochgenüssen zu bereichern, die sonst kein anderer bietet. Denn nur Beliebtens wirkt bald beliebig. Und wer nur imitiert, verliert an Kontur. Wer jedoch das Besondere feiert und auch das Unentdeckte in perfekter Reife bietet, kann Gäste immer wieder neu begeistern. Und das auch noch zu bemerkenswert einladenden Preisen.



**GERHARD FELDHOFFER**  
Weinexperte  
Del Fabro Kolarik

# DIE VIELEN VORZÜGE

In unserem Raritätenprogramm erwartet Sie jedes Jahr eine konkurrenzlose Auswahl von über 200 selten gut gereiften Weinen aus Österreich. Jeder dieser Weine ist naturgemäß limitiert – und nur bei uns auch in stolzen Mengen erhältlich. Und jeder Wein ist einzigartig: verborgene Schätze, die wir in allen bedeutenden heimischen Weinregionen aufspüren.

# ÖSTERREICHS VERBORGENER SCHÄTZE

Wir kaufen keine reifenden oder gereiften Weine – wir entdecken sie. In unserem hauseigenen kontrollierten Reifelager achten wir auf kompromisslose Qualität, bis jeder Wein seinen Genusszeit erreicht. Unsere gereiften Raritäten sind kostbar – aber nicht kostspielig. Ein Drittel bietet sich auch glasweise an, als raffinierte Speisebegleiter oder für den puren Hochgenuss.



**BENJAMIN MAYR**  
Weinexperte  
Del Fabro Kolarik

# JUNG TALENTE ENTDECKER

Unsere 12 Weinexpert:innen bei Del Fabro Kolarik verkosten jährlich über 2.000 Weine. Für unser Raritätenprogramm stehen wir mit den besten 200 Winzer:innen Österreichs in regem Austausch und sondieren ihre Weine. Aus diesem einzigartigen Netzwerk laden wir jedes Jahr 35 ausgewählte Winzerpersönlichkeiten zu gemeinsamen wöchentlichen Verkostungen bei uns im Haus ein. Wir erkunden die Weingüter und spüren auf Fachmessen weitere Quellen auf.

# FÜR DIE HÖHERE REIFE

95 Prozent aller Weine erleben ihren Genusshöhepunkt bereits in der Blüte ihrer Jugend. Sie stürmen die Märkte und bereiten dem Gaumen unkompliziertes Vergnügen. Um unter den verbleibenden 5 Prozent die verborgenen Jungtalente mit dem Potenzial für die höhere Reife zu entdecken, setzen wir unsere gesamte Expertise und Leidenschaft ein. 120 Ausnahmerecheinungen schaffen es schließlich in unsere jährliche Auswahl an Rot-, Weiß- und Süßweinen.



**AXEL BANDELLI**  
Weinexperte  
Del Fabro Kolarik



SILVIA HEINRICH



**SELTEN  
GUT GEREIFT**



# REIFE PREIS LEISTUNG

Die heimischen Schätze sind außerdem beachtlich preiswürdig: Sie vermählen herausragende Qualität mit einem einladenden Preis. Oder wie einer unserer geschätzten Weinexpert:innen bei Verkostungen stolz verkündet: „Ich schmecke da wieder dieses unschlagbare Preis-Genuss-Verhältnis.“

# AUCH FÜR DIE GLASWEISE ENTDECKUNGSREISE

Und ein stolzes Drittel unserer gereiften Raritäten können und möchten auch glasweise serviert werden. Denn Gäste, die ein Glas seltenen Genusses einfach probieren können, möchten selten einem weiteren widerstehen – oder gleich der ganzen Flasche. Andere wiederum möchten jede Speise mit einem anderen passenden Wein kombinieren.



**JOSEF SCHWINDL**  
Weinexperte  
Del Fabro Kolarik

## VON NATUR AUS LIMITIERT

Jeder unserer gereiften Weine ist eine limitierte Besonderheit, die am Markt nicht mehr verfügbar ist. Als einziger Anbieter sind wir in der Lage, jedes Jahr eine derlei vielfältige Auswahl von rund 120 gereiften Raritäten aus allen bedeutenden Weinregionen Österreichs anzubieten – und auch in stolzen Mengen nachzuliefern.

## IHRE MENGE RESERVIERT

Ihre Weinkarte können Sie auch längerfristig planen und mit uns gemeinsam weiterentwickeln. Dank unserer beachtlichen „stillen Reserven“ garantieren wir Ihnen als besonderes Service eine konstante Verfügbarkeit Ihrer ausgewählten Kostbarkeiten. Reservieren Sie einfach die gewünschten Mengen für einen bestimmten Zeitraum.

## ABWECHSLUNG GARANTIERT

Und sobald die Jahrgangsrarität ausgeschöpft ist, stehen Ihnen weitere Neuentdeckungen in perfekter Genussreife zur Auswahl. So können Sie Ihre Gäste immer wieder aufs Neue mit charakterstarker Abwechslung begeistern.



**GERHARD FELDHOFFER**  
Weinexperte  
Del Fabro Kolarik



FRED LOIMER

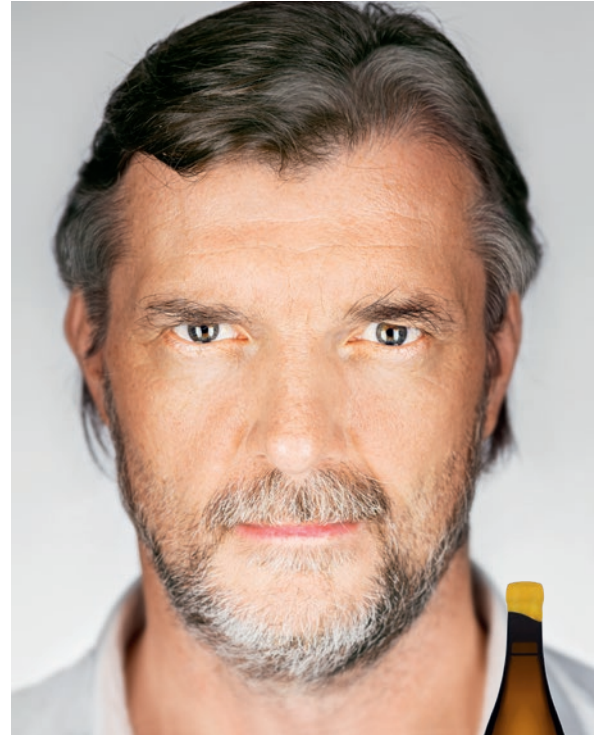


**SELTEN  
GUT GEREIFT**





HEINZ VELICH



**SELTEN  
GUT GEREIFT**



# REIFEN MUSS MAN KÖNNEN

Nur die wenigsten Weine haben Reifepotenzial. Und nur in Händen passionierter Winzerpersönlichkeiten finden Sie Ihre Meister:innen, die sie auf den Weg zur höchsten Reife bringen. Die natürlichen Anlagen wollen früh erkannt und schon im Weingarten nach allen Regeln der Kunst gefördert werden: Rebsorte, Terroir, Jahrgang und Erntezeitpunkt sind bestimmend für Säure, Gerbstoffe, Zucker (Alkohol) und Extrakt. Sie sind Werkstoffe der Winzer:innen, die im Ausbau den späteren Charakter jedes Weins prägen. Die Techniken – wie ein längeres Hefelager (Sur Lie) oder etwa die Lagerung in Barriques – sind unendlich vielschichtig.



# GENUSS MUSS MAN LIEBEN

Alle Einflüsse müssen in jeder Phase ideal zusammenspielen. Erst mit der Zeit der Flaschenreifeung holen sich die Wunderkinder ganz allein ihren alles entscheidenden Feinschliff. Jedoch nur unter konstant besten Lagerbedingungen – denn in der Ruhe liegt die Kraft der Vollendung: Die Gerbstoffe erschaffen eine samtige Textur und elegante Länge. Die Säure fügt sich harmonisch ein. Fruchtaromen wandeln sich zu komplexeren Noten wie Leder, Nuss, Honig, Unterholz bei Weißweinen oder schwarze Olive, Trüffel, Pfeffer, Tabak bei Roten. Die Farbe wechselt von Purpur zu Ziegelrot oder zu Gold.



**PETER WURM**  
Weinexperte  
Del Fabro Kolarik

# BESTENS LAGERN LASSEN

Ihren Genusszeit können Weine nur während der Flaschenreifung unter durchwegs optimalen Lagerbedingungen erreichen. Dafür sorgen wir in unserem hauseigenen kontrollierten Reifelager. Zu kostbar sind uns unsere lang gehegten Entdeckungen. Denn große Zukunftshoffnungen werden leider oft durch vermeidbare Lagerfehler im Handel, beim Transport und in der Gastronomie unumkehrbar getrübt. Die konstant kühle Temperatur und optimale Luftfeuchte verhindern das Austrocknen von Naturkorken. So bleibt die Elastizität hoch und die Luftdurchlässigkeit niedrig.

# LIEBER LIEFERN LASSEN

Der Schutz vor Licht, UV-Strahlung, Vibrationen und starken Gerüchen entscheidet ebenfalls darüber, ob ein vielversprechender Wein zu einem überwältigenden Wein heranreifen kann. Und während Sie Lagerplatz sparen und sorgenfrei bleiben, sorgen wir für die Zustellung. Sobald Sie große wie auch kleine Mengen Ihrer reservierten Weinraritäten bestellen, liefern wir dank zuverlässiger Logistik einfach just-in-time. Denn am besten ist unser Reifelager – Ihr Reifelager.



**GERHARD FELDHOFFER**  
Weinexperte  
Del Fabro Kolarik



# ALS ANTWORT EIN JA! GANZ OHNE FRAGE

Die Erfahrung unserer Kund:innen zeigt: Wer seinen Gästen im richtigen Moment passende gereifte Weine aktiv anbietet, nutzt das große Potenzial für höhere Umsätze pro Gedeck. Für diese Hochgenüsse brauchen Ihre Servicemitarbeiter:innen keine hochqualifizierte Ausbildung. Eine Vielzahl von Betrieben mit diversen gastronomischen Konzepten kann ihren Gästen gereifte Weine offerieren.

# REIFE EINSICHTEN FÜR IHRE SERVICE- MITARBEITER:INNEN

Mithilfe professionell verfasster Weinkarten, die wir bei Del Fabro Kolarik mit Ihnen individuell entwickeln können, ist schon viel erreicht. Ein versierter Umgang und die ungezwungene Kommunikation mit dem Gast lässt sich mit spielerischer Leichtigkeit erreichen. Bei unserem kompakten Training lernen Ihre Servicemitarbeiter:innen das kleine Etwas, das beim Gast den großen Unterschied macht.



# REIFE SPEISE BEGLEITER

In Begleitung von Speisen schaffen gereifte Weine unvergleichliche Harmonien und Kontrapunkte. Bei der Auswahl passender Weine lassen erfahrene Gastronom:innen ihre Gäste spontan kosten. Denn der spannende Vergleich zwischen Jungwein und gereifter Rarität spricht für sich: So gut wie immer triumphiert das Außergewöhnliche über das Herkömmliche, das Überraschende über das Erwartbare. Aus einem Glas wird oft die ganze Flasche, und einem Lokalbesuch folgen weitere in Erwartung gereifter Genussmomente.

# FÜR SINNLICHE DIALOGUE

Aus gutem Grund eignet sich ein stolzes Drittel des Sortiments an gereiften Weinraritäten bei Del Fabro Kolarik auch für den Genuss Glas für Glas für Glas. Denn einige unserer Kund:innen gehen sogar einen Schritt weiter: Die Weine werden nicht zu Speisen ausgesucht, sondern umgekehrt: Zuerst wählen wir gemeinsam einzigartige Raritäten aus – dazu bereiten unsere Kund:innen dann kongenial abgestimmte Gerichte zu. Diese Pairings werden selbstverständlich auf der Karte als Empfehlung hervorgehoben.



**MANFRED NESSL**  
Weinexperte  
Del Fabro Kolarik

# GROSSE FORMATE

Großflaschen liegen im Trend. Bei Gästen hinterlassen sie bleibenden Eindruck – ganz besonders, wenn es um Gaumenfreuden mit Seltenheitswert geht. Weine von Format reifen in großen Formaten mitunter sogar kontrollierter als in Standardflaschen. Aufwand und Handling ihrer Servicemitarbeiter:innen lassen sich damit spürbar vereinfachen. Stolze 12 Magnums servierte ein namhafter Restaurantkunde an einem Abend. Der besondere Flair blieb allen in Erinnerung – und die Ersparnis lag auf der Hand.

# UND EDELSÜSSE WELTKLASSE

Gereifte Süßweine aus Österreich gehören weltweit zur absoluten Spitzenklasse. Auch sie bieten die Chance, den Genuss Ihrer Gäste in ganz spezieller Weise abzurunden. Dabei geht es längst nicht bloß um die Frage, ob zu süßen Kleinigkeiten – oder doch zu kleinen Süßigkeiten zwischendurch. Mit Fisch- und Fleischgerichten, zu würzigem Gulasch oder scharfen Speisen aus Fernost sind die Kombinationen so vielfältig wie die Gäste. Und: Prädikatsweine wie Beerenauslesen sind dank hohem Zucker- und oft Säuregehalt quasi unkaputtbar.

Die große Auswahl unserer selten gut gereiften Weine finden Sie in der aktuellen Weinraritätenliste und unter [www.delfabrokolarik.at](http://www.delfabrokolarik.at). Ihre Berater:innen stehen Ihnen jederzeit mit Rat und Tat zur Seite.



**CHRISTOPH HESS**  
Weinexperte  
Del Fabro Kolarik





**Zentrale Wien** | Grillgasse 48 a, 1110 Wien | T +43 1 740 50 | [service.wien@delfabrokolarik.at](mailto:service.wien@delfabrokolarik.at)

**Standort Ybbs** | Bahnhofstraße 30, 3370 Ybbs an der Donau | T +43 7412 522 44 | [service.ybbs@delfabrokolarik.at](mailto:service.ybbs@delfabrokolarik.at)

**Standort Graz** | Weblinger Straße 33, 8054 Graz | T +43 316 716 520 | [service.graz@delfabrokolarik.at](mailto:service.graz@delfabrokolarik.at)

**Standort Salzburg** | Gewerbehofstraße 18, 5023 Salzburg | T +43 662 852 790 | [service.salzburg@delfabrokolarik.at](mailto:service.salzburg@delfabrokolarik.at)