



Sehen  
**PROBIEREN**  
GENIESSEN



**Genießen Sie das Leben!**  
Mit Spezialitäten frisch *vom FASS*



# Mit Genuss in eine erfolgreiche Zukunft!

Getreu unserem Motto „Sehen – Probieren – Genießen“ begeistern wir Menschen mit besten Essigen, Ölen, Weinen und Spirituosen frisch vomFASS. Und das an über 280 Standorten auf der ganzen Welt! Als langjähriges System haben wir immer wieder eingeführte Geschäfte von Partnern, die in den Ruhestand gehen, abzugeben. Werden auch Sie Ihr eigener Chef und Teil des Erfolges mit einem eigenen vomFASS-Geschäft.

Mehr Infos unter: [www.franchise.vomfass.com](http://www.franchise.vomfass.com) oder [partner@vomfass.de](mailto:partner@vomfass.de)

## WIR SUCHEN

### Franchise-Partner und -Partnerinnen für folgende Standorte:

- Berlin-West
- Bern
- Braunschweig
- Darmstadt
- Dortmund
- Düsseldorf
- Esslingen
- Euskirchen
- Frankfurt
- Freiburg
- Fulda
- Fürth
- Greifswald
- Hagen
- Hamburg
- Heidelberg
- Iserlohn
- Leipzig
- Ludwigshafen
- Mannheim
- Memmingen
- München
- Passau
- Saarbrücken
- Schweinfurt
- Schwerin
- Uelzen
- Weilheim i.OB
- Wiesbaden
- Wolfsburg
- Wuppertal

Weitere Standorte siehe unter [www.franchise.vomfass.com/standorte](http://www.franchise.vomfass.com/standorte)



## Das vomFASS-Erlebnis

### Sehen

Schauen Sie sich in aller Ruhe in den individuell geführten vomFASS-Fachgeschäften um. Eine große Auswahl feinsten Essige und Liköre aus eigener Manufaktur sowie hervorragende Öle, Weine und Spirituosen aus aller Welt werden dort frisch in der jeweils gewünschten Menge für Sie abgefüllt. Bei uns erwarten Sie individueller Service und kompetente Beratung.

### Probieren

Probieren ist das Wichtigste bei vomFASS! Wir gehen keine Kompromisse ein und verkaufen nur, was handwerklich, nachhaltig und aus besten Zutaten hergestellt wurde. Wir sind uns daher sicher, dass unsere Produkte höchsten Ansprüchen genügen und eine außerordentliche Qualität aufweisen, die auch regelmäßig durch hohe Auszeichnungen bestätigt wird.

### Genießen

Einkaufen mit Liebe und Spaß am Genuss. Kompetente Tipps helfen Ihnen abschließend dabei, Gerichte mit vomFASS-Köstlichkeiten in unvergessliche Geschmackserlebnisse zu verwandeln oder sich und anderen mit individualisierten Geschenkideen Freude zu bereiten.



## Inhaltsverzeichnis

Das vomFASS-Erlebnis	3	Edelbrände	24 – 25
Unsere Verantwortung	4	Grappa	26 – 27
ADRIAN-Manufaktur	5	Rum	28 – 29
Unsere Balsam-Essige	6 – 7	Weinbrände	
Unsere Balsam-Stars	8 – 9	(Cognac, Armagnac, Brandy)	30 – 31
Aceto Balsamico di Modena	10	Sherry	32
Olivenöle	11	Calvados	33
Nussöle	12 – 13	Whisk(e)ys	34 – 37
Samenöle	14	Gin	38
Wellnessöle	15	Weine	39
Kräuter- und Würzöle	16 – 17	Feinkost	40 – 42
Qualität	18 – 19	Impressum	43
Likörspezialitäten	20 – 22	Erklärungen zu den im Heft aufgeführten	
Edelspirituosen	23	Symbolen siehe Seite 43.	



## Unsere Verantwortung

### *vomFASS* begeistert nachhaltig durch herausragende Produkte mit regionalem Bezug und außergewöhnlichem Service

Bei allem Denken und Handeln sehen wir es als unsere Verantwortung an, die Natur und die Menschen gleichermaßen zu achten und zu respektieren.

#### Ökologische Verantwortung

Die Natur ist unser Rohstofflieferant. Daher gehen wir mit diesen Ressourcen verantwortungsvoll um und achten darauf, unser *vomFASS*-Konzept in allen Bereichen nachhaltig zu gestalten. So können Sie sich Ihre Flaschen bei uns jederzeit wieder befüllen lassen. Auch unsere Firmenzentrale in Waldburg steht mit ihrer ausgeglichenen Energiebilanz im Einklang mit der Natur. Über das Jahr gerechnet produziert das Gebäude mindestens soviel Energie wie verbraucht wird.

#### Regionale Verantwortung

Seit vielen Jahren unterstützen wir Lieferanten regionaler Erzeugnisse. Beispielsweise beziehen wir Äpfel für Produkte wie unseren Apfel Balsam-Essig oder unseren naturtrüben Apfelsaft von Streuobstwiesen der Region Oberschwaben. Damit möchten wir unseren Beitrag dazu leisten, dass der regionale Anbau von Streuobstwiesen attraktiv bleibt und den Bauern mit fairen Preisen ein Auskommen sichert.

#### Ethische Verantwortung

Wir sehen uns ebenfalls sozialen Projekten verpflichtet, wie dem Fair Trade Projekt des mehrfach für den Friedensnobelpreis nominierten Paters Shay Cullen. Er leitet auf den Philippinen die Kinderschutz- und Fairhandelsorganisation PREDA und hat es sich zur Aufgabe gemacht, für soziale Gerechtigkeit und Kinderrechte zu kämpfen.

## ADRIAN Essigmanufaktur



### Handwerkliche Herstellung seit 1840

Fest verwurzelt ist der Name Adrian Kiderlen mit hochwertigen Essig-Erzeugnissen aus den besten Rohstoffen der Welt, die die moderne, alltägliche Küche zu etwas Besonderem machen und raffinierten Gerichten den letzten Schliff verleihen.

Ihren Ursprung nahm diese Kunst bereits 1840. Im idyllischen Städtchen Ravensburg, mitten in Oberschwaben, wurde die Wein- und Essigherstellung durch die Familie Kiderlen urkundlich erstmals erwähnt. Was der Urahn Adrian Kiderlen vor über 170 Jahren begonnen hatte, haben seine Nachfahren über Generationen hinweg gepflegt, verfeinert und stetig verbessert. Handwerkliches Können verschmilzt dabei in feinsten Weise mit Erfahrung von unschätzbarem Wert.

Als Hommage an den Gründer haben seine Nachfahren in vierter Generation die **ADRIAN Manufaktur** in Waldburg bei Ravensburg ins Leben gerufen. Aus einzigartigen Früchten werden hervorragende Essige und andere Spitzenerzeugnisse hergestellt.

Ist Ihr Fruchtestsig ausschließlich aus der Frucht hergestellt? Uns liegen Natürlichkeit und das gewisse Extra derart am Herzen, dass wir keine Mühen scheuen und für unsere Balsam-Essige und Balsam-Stars zunächst Essige aus der namensgebenden Frucht herstellen. Diese bilden die fruchtige und einzigartige Basis für unsere hauseigenen, exquisiten Frucht-Balsam-Essige.

## Unsere Balsam-Essige

Die Essige der **ADRIAN Manufaktur** werden aus der namensgebenden Frucht hergestellt. Eine Seltenheit in der Produktion und Qualität, die man heute kaum mehr findet. Der Unterschied zwischen einem Essig und einem Balsam-Essig liegt im natürlichen Frucht-konzentrat, das dem Fruchtessig beigelegt wird. Das macht den Balsam-Essig im Vergleich zum Essig fruchtiger und harmonischer, er behält dabei aber seine ganze Natürlichkeit und das ausgewogene Säurespiel des Essigs.

Wir kochen regelmäßig und leidenschaftlich mit unseren Produkten und stellen Ihnen die Kochvideos gerne zum Nachkochen zur Verfügung.

▶ Tipps rund um den Genuss mit **vomFASS** finden Sie auch auf unserem YouTube-Kanal unter [www.youtube.com/vomfassag](http://www.youtube.com/vomfassag)

### Himbeer Balsam-Essig

Essigspezialität aus Himbeerssige mit eingedicktem Himbeersaft, 6 % Säure

Durch das schonende Herstellungsverfahren erhalten wir die typischen und fruchtigen, feinen Aromen der Himbeere. Verfeinern Sie Blatt- und Obstsalate sowie ausgefallene Saucen zu Fleischgerichten. Tipp: Träufeln Sie ihn über Vanilleeis. Es darf experimentiert werden!

aus hausgener Herstellung



### Honig Balsam-Essig

Essigspezialität aus Waldblütenhonig und Honigessig, 5 % Säure

Aus herrlichem Waldblütenhonig aus Süddeutschland hergestellt, ist dieser Balsam-Essig ein besonderes, süß-säuerliches Geschmackserlebnis, das wunderbar mit asiatischen Gerichten harmonisiert und zudem für Marinaden, Salatdressings und Fleischsaucen verwendet werden kann.

aus hausgener Herstellung



### Quitten Balsam-Essig

Essigspezialität aus eingedicktem Quittensaft und Quittenssige, 5 % Säure

Aus der namensgebenden Frucht gewonnen, betört dieser Balsam-Essig mit seiner feinen Fruchtigkeit und der angenehmen Säure. In Kombination mit Pistazienkernöl oder Sonnenblumenöl veredelt er z. B. Feldsalat oder Lollo Rosso.

aus hausgener Herstellung



### Wussten Sie?

... dass in den Balsam-Spezialitäten der **ADRIAN Manufaktur** so viel Frucht wie möglich steckt? Wir stellen unsere Essige direkt aus der namensgebenden Frucht her, mit einem Plus an Fruchtsaftkonzentrat



### Apfel Balsam-Essig

Essigspezialität aus eingedicktem Apfelsaft und Apelessig, im Eichenfass gereift, 5 % Säure

Das perfekte Produkt für all jene, denen regionale Herkunft wichtig ist – hergestellt aus Äpfeln von Streuobstwiesen der Region Oberschwaben. Umströmt von frischer Alpenluft, reift dieser fruchtige Balsam-Essig in Eichenfässern, ehe er Ihre Salatdressings, Marinaden und Saucen veredelt.

aus hausgener Herstellung



### Mango Balsam

Essigspezialität aus Branntweinessig (60 %) mit Mangopüree (28 %), 6 % Säure

Die philippinischen Mangos der Sorte „Carabao“ werden aus Fairem Handel bezogen und bilden die fruchtig-frische Grundlage für diesen exotischen Balsam-Essig. Der Frische-Kick für knackige Blattsalate, Obstsalate, Geflügel- und Wokgerichte.

aus hausgener Herstellung



### Granatapfel Balsam-Essig

Essigspezialität aus Granatapfelessig mit eingedicktem Granatapfelsaft, 6 % Säure

Seit Jahrtausenden findet der Granatapfel vielseitige Anwendung. Wir haben daraus einen sehr fruchtigen und ausgewogenen Balsam-Essig kreiert, der, gepaart mit Nussölen, köstliche Dressings zu kräftigen Blattsalaten zaubern lässt.

aus hausgener Herstellung



### Calamansi Balsam

Essigspezialität aus Branntweinessig mit Calamansisaft (40 %), 7 % Säure

Dieser Balsam-Essig aus der limettenähnlichen Frucht präsentiert sich mit herb-säuerlichem Aroma und Anklängen von Minze. Ein wunderbares Produkt, hergestellt mit Calamansi aus Fairem Handel, für Salatdressings und Saucen.

aus hausgener Herstellung



## Unsere Balsam-Stars

Mit der Produktlinie Balsam-Star werden die edlen Balsam-Essige auf die nächste sinnliche Ebene gehoben. Durch die beste Fruchtauslese und den hohen Fruchtgehalt erhalten die Stars ihre außergewöhnliche geschmackliche Fülle, die sie zu den Premiumprodukten unter unseren Balsam-Spezialitäten macht. Überzeugen Sie sich selbst!

### Waldhimbeer Balsam-Star

aus hausgener Herstellung



Spezialität aus eingedicktem Waldhimbeersaft und Waldhimbeeressig, ca. 4 % Säure

Wild wachsende Waldhimbeeren werden für diesen Star noch von Hand gepflückt, ausgelesen und anschließend schonend weiterverarbeitet. Die besondere Note für Nachspeisen, Fleischgerichte oder als Basis für alkoholfreie Aperitifs.

### Apfel Balsam-Star

aus hausgener Herstellung



Spezialität aus eingedicktem Apfelsaft und Apelessig, ca. 4 % Säure

Veredelt durch Reifung in Eichenfässern besticht diese Kreation aus Äpfeln von Streuobstwiesen aus der Region Oberschwaben mit konzentrierten Fruchtaromen und sämiger Konsistenz. Die natürliche und geballte Kraft reifer, aromatischer Äpfel, die Salatdressings und Geflügelgerichte glänzen lässt.

### Feigen Balsam-Star

aus hausgener Herstellung



Spezialität aus eingedicktem Feigensaft und Feigenessig, ca. 3 % Säure

Aus der Frucht der ältesten domestizierten Nutzpflanze der Welt stellen wir diese cremige Köstlichkeit her, die z. B. als Dip zur Käseplatte genossen oder zur Verfeinerung von Saucen verwendet werden kann.

### Dattel Balsam-Star

aus hausgener Herstellung



Spezialität aus eingedicktem Dattelsaft und Dattellessig, ca. 3 % Säure

Dieser Star hat sich innerhalb kürzester Zeit zu einem Bestseller entwickelt. Leicht cremig und an dickflüssigen Aceto Balsamico erinnernd, eignet sich diese süß-saure Kreation hervorragend für Salatdressings sowie zum Verfeinern von Saucen.

### Wildmango Balsam-Star

aus hausgener Herstellung



Spezialität aus Mangopüree und Mangoessig, ca. 3 % Säure

Anders als unser Mango Balsam-Essig enthält dieser Star einen Anteil an Wildmangos der Sorten Carabao und Pico. Das herrliche Zusammenspiel aus Frucht und Säure machen diesen Star mit Zutaten aus Fair Trade perfekt als exotische Zugabe zu Salaten, Nachspeisen oder auch Fleischgerichten.



### Honig Balsam-Star

aus hausgener Herstellung



Spezialität aus Blütenhonig und Honigessig, ca. 4 % Säure

Mit ausgewählten Blütenhonigen hergestellt, reift dieses wunderbare Produkt in Eichen- und Akazienfässern zur Vollendung. Ein besonderes Geschmackserlebnis, das Ihre Saucen, Desserts und Salatkreationen veredelt.

... weitere köstliche Balsam-Stars und Balsam-Essige, die nur saisonal verfügbar sind, erhalten Sie zu den entsprechenden Jahreszeiten in Ihrem vomFASS-Geschäft vor Ort oder online unter [www.vomfass.com](http://www.vomfass.com). Fragen Sie einfach im Geschäft nach!

## Weitere Essig-Spezialitäten

### Maletti Bianco

aus hausgener Herstellung



Spezialität aus eingedicktem Traubensaft und Traubenessig, 3 % Säure

Eine herrliche Fruchtigkeit, kombiniert mit prägnanter Süße, zeichnet den Maletti Bianco aus. Ein guter Schuss dieser gelb-goldenen Spezialität verfeinert Salate, Vorspeisen oder die Marinade fürs Fleisch. Perfekt auch als helle, sulfithfreie Alternative zu Aceto Balsamico.

## Aceto Balsamico di Modena

Balsam-Essige nennt man ehrfürchtig auch die Könige unter den süß-sauren Würzmitteln. Dazu zählt auch der „Aceto Balsamico di Modena“, der seit über 900 Jahren nach geheimen Rezepten in der Region um Modena (Norditalien) hergestellt wird. Die Unterschiede der verschiedenen im Handel erhältlichen Produkte liegen maßgeblich in der Herstellung. Der Aceto Balsamico di Modena wird dabei immer konzentrierter und nimmt auch Aromen der Holzfässer auf. Die speziellen Verfahren und Reifeprozesse sind auch heute oft noch ein streng gehütetes Geheimnis.



### Aceto Balsamico di Modena I.G.P. – Gold

6 % Säure, enthält Sulfite



Erwartungsvoll harren Salate und Pilze ihrer Vollendung entgegen. Überwältigend wie ein Sturm von Kräutern, Gewürzen und Honig ist dieser Aceto Balsamico in seiner Ausgewogenheit von Säure und Süße sowie seinem intensiven Duft.

### Aceto Balsamico di Modena I.G.P. – Platin

6 % Säure, enthält Sulfite



Ein wahrhaft betörender Aceto Balsamico, der getrost als Geheimtipp für die besonders anspruchsvolle Küche bezeichnet werden kann. Geradezu genial als feine Würze auf hauchdünnem Carpaccio.

### Aceto Balsamico di Modena I.G.P. – Maletti

6 % Säure, enthält Sulfite



Dickflüssig, mit einer fast unvergleichlichen Aromadichte kommt dieser Aceto Balsamico nach seiner Reifung aus Barriquefässern. Probieren Sie doch mal den Klassiker aus Modena: Erdbeeren mit Aceto Balsamico Maletti und grünem Pfeffer. Ein wahrer Genuss!

### Aceto Balsamico di Modena I.G.P. – di Famiglia

6 % Säure, enthält Sulfite



Intensiv delikater Geschmack mit sanften Essig- und Holznoten. Ein wahrhaft außergewöhnlicher Aceto Balsamico mit außerordentlicher Cremigkeit und Aromadichte. Einfach perfekt für Nachspeisen und zum Verfeinern von Carpaccio, Käse oder Eis.

## Olivenöle

Seit mehr als 7000 Jahren ist der Ölbaum bekannt und zählt damit unbestritten zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschen. Seit Jahrtausenden wird auch das aus den Oliven gewonnene Öl als besonderer Lebensquell verehrt und vielfältig verwendet: als Lebensmittel, für die Kosmetik, in Öllampen und in der Naturheilkunde. In unserem Sortiment aus hervorragenden Olivenölen unterschiedlicher Herkunft ist für jeden Geschmack etwas dabei!

### Santini

**Olivo extra vergine d'oliva**  

Angebaut und hergestellt in Italien. Olivensorten: hauptsächlich Moraiolo, Pendolino, Frantoio und Leccino. Ein unfiltriertes Olivenöl, das sich zum Klassiker in unserem Sortiment entwickelt hat. Wunderbar zu allen italienischen Gerichten und Salaten.

### San Domenico

**Olivo extra vergine d'oliva**   

Ökologisch angebaut und hergestellt in Italien. Olivensorte: Nocellara del Belice. Dieses Olivenöl mit vollmundigem Geschmack setzt einen neuen Standard. Ein Genuss zu Gemüse, Fleisch oder auch pur zu Brot.

### Agora

**natives Olivenöl extra**  

Angebaut und hergestellt in Griechenland. Olivensorte: Koroneiki. Dieses sortenreine Olivenöl mit mildem Geschmack krönt Fisch und fruchtige Salatdressings.

### Don Carlos

**Aceite de oliva virgen extra**  

Ökologisch angebaut und hergestellt in Spanien. Olivensorten: Picuda, Hojiblanca und Picual. Dieses feine Olivenöl mit nussigen Nuancen liebt die Liaison mit herzhaften Vorspeisen, typischen spanischen Tapas oder Schmorgerichten.

### Wussten Sie?

... dass die Kennzeichnung „natives Olivenöl extra“ die in der EU vorgeschriebene Bezeichnung für die höchste Güteklasse bei Olivenölen ist?

Diese werden ausschließlich mit mechanischen Verfahren und direkt aus Oliven gewonnen. „Olivo extra vergine d'oliva“ und „Aceite de oliva virgen extra“ sind jeweils die italienische und spanische Bezeichnung dieser höchsten Qualitätsstufe.



Nüsse dienen uns als wichtige Nahrungs-, Pflege- und Heilmittel und sind eine wertvolle Quelle für die ernährungsphysiologisch wichtigen einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren. vomFASS arbeitet im Bereich der Nussöle nur mit Meistern ihres Fachs – insbesondere Jean-Marc Montegottero ist ein Künstler, dessen Ölmühle in Beaujeu einem Museum gleicht, so alt sind seine Steinmühlen. Der schonende, natürliche Umgang mit den Nüssen zahlt sich aus. Um den natürlichen Geschmack noch zu fördern, werden manche Nüsse zuvor geröstet.

## Haselnussöl vierge

Huile vierge de noisettes  
aus Frankreich



Ein großartiges Öl aus dem Hause Montegottero, das sich mit seinem köstlichen, zart nussigen Geschmack wunderbar für den Einsatz bei Kuchen und Feingebäck oder auch als Finish über Pasta oder Gemüse eignet. Dieses Öl aus gerösteten Nüssen sollte nicht zu stark erhitzt werden.

## Walnussöl vierge

Huile vierge de noix  
aus Frankreich



Dieses grandiose Öl Montegotteros aus gerösteten Walnüssen bringt seinen intensiven Nussgeschmack in Verbindung mit Chicorée, Endiviansalat oder allen anderen Salaten perfekt zur Geltung. Es sollte nicht erhitzt werden, da sonst wertvolle mehrfach ungesättigte Fettsäuren zerstört werden.



## Pistazienkernöl vierge

Huile vierge de pistache  
aus Frankreich



Ein besonders edles und feines Öl aus dem Hause Montegottero, das mit seinem süß-aromatischen Charme besonders Cremespeisen und Salate, aber auch Fischgerichte verfeinert. Geheimtipp: ein Highlight über Vanilleeis! Dieses Öl sollte nur leicht erhitzt werden.

## Arganöl

aus kontrolliert biologischem Anbau  
aus Marokko



Etwa 100 kg der Mandeln der Früchte des marokkanischen Arganbaumes werden geröstet, schonend gepresst und gefiltert, um 1 kg dieses besonderen Öles zu erhalten. Es passt hervorragend zu orientalischen Speisen, zu Wild und herzhaften Salaten. Dieses Öl sollte nur leicht erhitzt werden.

## Mandelöl vierge

Huile vierge d'amandes  
douces, aus Frankreich



Dieses anspruchsvolle Öl aus Süßmandeln aus dem Hause des Öl-Virtuosen Jean-Marc Montegottero ist perfekt zum Aromatisieren von Gebäck und Süßspeisen geeignet, ebenso als feine Beigabe zu Gemüse, wie z. B. Brokkoli. Dieses filigrane Öl sollte nur leicht erhitzt werden.

## Zedernussöl

kalt gepresst, aus kontrolliert  
biologischem Anbau, aus  
Sibirien/Russland



Aus den Kernen der in der Taiga und im Altaigebirge wild wachsenden „sibirischen Zedern“ wird dieses kalt gepresste Zedernussöl gewonnen. Es ist in der Küche universell für Salate, Rohkost, Obstgerichte und helle Fleischsorten einsetzbar. Dieses Öl sollte nur leicht erhitzt werden.



## Samenöle

Kürbis, Sonnenblume, Distel, Traube, Sesam – in ihren Samen ist Fett als Energiequelle für das Keimen gespeichert. Die gesunden Lebenskräfte der Natur, wie ungesättigte Fettsäuren (z. B. Öl- und Linolsäure), Spurenelemente und Vitamine, sind die Basis für ein aktives, gesundes und vitales Leben. Ein Teelöffel Samenöl täglich, pur oder Nahrungsmitteln beigemischt, trägt erheblich zum allgemeinen Wohlbefinden bei.

### Steirisches

#### Kürbiskernöl g.g.A.

„Das grüne Gold der Steiermark“ genannt, wird dieses Öl aus den schalenlos wachsenden Kernen des steirischen Ölkürbis' hergestellt. Es verfeinert Müsli oder auch Salzkartoffeln und ist ein echter Geheimtipp auf Vanilleeis! Es sollte nur leicht erwärmt werden.



### Rapsöl

kalt gepresst, aus kontrolliert biologischem Anbau

Aus einer der ältesten Kulturpflanzen gewonnen, eignet sich dieses Öl mit leicht nussigem Geschmack und honiggelber Farbe besonders für Salate, Rohkost, Marinaden und Dips. Es ist hoch erhitzbar und damit auch zum Dünsten und Braten geeignet.



### Traubenkernöl

kalt gepresst

Aus den winzigen Kernen der Weinbeeren wird dieses Edelöl gewonnen. Mit seinem charakteristischen Geschmack nach Trauben, Trester und Nüssen sowie fruchtigen Akzenten, ist es ein Allroundtalent in der Küche – ideal zum Braten und auch für die kalte Küche.



### Sesamöl vierge

Huile vierge de sésame grillé aus Frankreich

Unser Sesamöl vierge ist durch die schonende Röstung vor dem Mahl- und Pressvorgang noch aromatischer. Der angenehme, nussige Geschmack begeistert vor allem Liebhaber von asiatischen Gerichten. Das Öl kann zum Kochen und Dünsten verwendet werden.



### Sonnenblumenöl

kalt gepresst, aus kontrolliert biologischem Anbau

Dank der schonenden Kaltpressung bleiben wertvolle Vitamine und Aromen in diesem Öl erhalten. Mit seinem angenehm milden Geschmack eignet es sich für alle Salate, Rohkost sowie für Marinaden und Mayonnaisen. Es sollte nur leicht erhitzt werden.



### Wussten Sie?

... was die folgenden Abkürzungen neben einigen unserer Produkte bedeuten?

**g.g.A. (dt.) / I.G.P. (ital.)**

= geschützte geographische Angabe

**g.U. (dt.) / D.O.P. (ital.)**

= geschützte Ursprungsbezeichnung



## Wellnessöle

Der gesundheitliche Aspekt in unserer Ernährung gewinnt immer mehr an Bedeutung. In unserem reichhaltigen Sortiment finden Sie auch eine erlesene Auswahl feinsten Wellnessöle. Aufgrund ihres zum Teil hohen Anteils an mehrfach ungesättigten Fettsäuren werden sie häufig auch als Nahrungsergänzung sowie in der Naturheilkunde und zur Körperpflege eingesetzt. Linolsäure und  $\alpha$ -Linolensäure sind mehrfach ungesättigte Fettsäuren (Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren), die zu den essentiellen Fettsäuren gehören, d. h. unser Körper kann diese nicht selbst herstellen. Sie gelten als Ausgangssubstanzen für die Produktion lebenswichtiger Stoffe, wie Hormone oder Enzyme.

### Leinsamenöl

kalt gepresst, unfiltriert, aus kontrolliert biologischem Anbau, aus Oberschwaben

Die Leinseed, aus der dieses Öl schonend in unserer eigenen Manufaktur gepresst wird, wird in Oberschwaben nach Bioland-Richtlinien angebaut. Leinöl eignet sich für die kalte Küche, z. B. zu Kartoffeln und Quark.



### Wildrosenöl

aus kontrolliert biologischem Anbau

Aus den Kernen der Wildrose, auch Hagebutte genannt, wird ein orangefarbenes Öl mit fruchtigem Geschmack gewonnen. Mit anderen Ölen gemischt, wird es für Salate und Rohkost sowie als Nahrungsergänzung und Massageöl verwendet.

### Nachtkerzenöl

kalt gepresst, aus kontrolliert biologischem Anbau

Aus den winzigen Samen der aus Nordamerika stammenden Nachtkerze wird dieses Öl mit dezemtem Geschmack gewonnen. Mit seinem hohen Gehalt an Linol- und  $\gamma$ -Linolensäure eignet es sich für die kalte Küche und wird zunehmend als Nahrungsergänzungsmittel und für die Haut eingesetzt.

### Hanfsamenöl

kalt gepresst, unfiltriert, aus kontrolliert biologischem Anbau, aus Oberschwaben

Der Hanf stammt aus Oberschwaben, wo er nach Bioland-Richtlinien angebaut wird. Durch die schonende Kaltpressung aus dem ganzen Samen erhalten wir in unserer haus-eigenen Ölmühle ein nussig aromatisches Öl mit ausgeprägtem Geschmack.



### Schwarzkümmelöl

aus kontrolliert biologischem Anbau, aus Ägypten

Aus den kleinen schwarzen Samen des Schwarzkümmels gewonnen, zeichnet sich dieses Öl durch seinen würzigen, herben Geschmack und den hohen Anteil an ätherischen Ölen aus. Gemischt mit anderen Ölen eignet es sich zu Salaten oder auch zum Würzen von Eintöpfen oder Lamm.

### W-Omega 3-6-9

#### Power-Mix

reines Pflanzenöl

Diese haus-eigene Rezeptur aus acht verschiedenen Pflanzenölen wurde für ernährungsbewusste Genießer entwickelt. Borretschöl, Hanföl, Leinöl, Weizenkeimöl, Rapsöl, Haselnussöl, Traubenkernöl und Zedernussöl sorgen für eine ideale Zufuhr von Omega-6- und Omega-3-Fettsäuren.



# Kräuter- und Würzöle

Dem Duft von frisch geernteten Kräutern, Früchten, Wurzeln und Pilzen kann kaum einer widerstehen. Schon unsere Großmütter waren daher sehr findig und haben versucht, die feinen Aromen für schlechte Zeiten einzufangen. Herrliche Kräuter- und Gewürzöle waren das Ergebnis. Auch wir haben einige erlesene Sorten dieser Öle in unserem Sortiment, die darauf warten, von Genießern zur Vollendung geführt zu werden. Damit sich der volle Geschmack entfalten kann, empfehlen wir, unsere Kräuter- und Würzöle nicht mitzukochen, sondern vor dem Servieren fein dosiert zuzugeben.

## Basilikumöl

Olio extra vergine d'oliva al basilico



Auch Königskraut genannt, entfaltet das Basilikum in Verbindung mit dem nativen Olivenöl extra seine dezente und elegante Würze. Ein Gedicht zu Tomaten- und Blattsalaten sowie zu Pasta, Risotto und natürlich Caprese.

## Rosmarinöl

Olio extra vergine d'oliva al rosmarino



Wo Rosmarin als mediterranes Würzkräuter nicht fehlen darf, ist dieses intensive native Olivenöl extra genau richtig. Der aromatische Geschmack des Rosmarins passt hervorragend zu Lamm- und Wildgerichten und gibt Bratkartoffeln ein würdiges Finish.

## Orangenöl

Olio extra vergine d'oliva all'arancia



Der fruchtige Geschmack von saftigen, reifen Orangen veredelt dieses native Olivenöl extra. Es bereichert nicht nur Fisch- und Geflügelgerichte, sondern ist auch himmlisch in fruchtigen Salaten.

## Limonenöl

Olio extra vergine d'oliva al limone



Für dieses feine Öl wurden natives Olivenöl extra und der feine Geschmack aromatischer Zitronen einzigartig vereint. Besonders Fischgerichte und Meeresfrüchte, aber auch helles Fleisch und Rohkostsalate erhalten eine überraschend frische Note.

## Chiliöl

Sonnenblumenöl (high oleic) aus biologischem Anbau mit natürlichen Aromen

High-Oleic-Sonnenblumen sind eine besondere Züchtung mit einem sehr hohen Anteil an Ölsäure. Das Öl aus diesen Sonnenblumenkernen mit der Schärfe und den süßlich-fruchtigen Aromen der Chili ist sehr gut zum Braten und Grillen geeignet. Auch für gekochte Speisen, insbesondere für Chili con Carne, wird es gerne verwendet.



## Jalapeñoöl

Olio extra vergine d'oliva al jalapeño

In der Nase ein angenehmes, fruchtiges Olivenöl, das am Gaumen den feurig-fruchtigen Geschmack der Jalapeño offenbart. Es eignet sich hervorragend zum Marinieren von Grillfleisch und Gemüse oder auch zum Verfeinern von Pasta.

## Steinpilzöl

Olio extra vergine d'oliva al fungo porcino, natives Olivenöl extra mit Aroma

Natives Olivenöl extra vermählt mit dem feinen Geschmack von Steinpilzen – ein wunderbares Geschmackserlebnis, besonders zu Nudel- und Pilzgerichten, Risotto und zum Abschmecken von Saucen. Es entfaltet sein Aroma am besten, wenn es kurz vor dem Servieren über das Gericht geträufelt wird.

## Knoblauchöl

Olio extra vergine d'oliva all'aglio

Eine feine Liaison aus dem Geschmack und der Schärfe des Knoblauchs mit der Fruchtigkeit von nativem Olivenöl extra. Das Knoblauchöl eignet sich hervorragend zum Würzen von Salaten und Pasta. Einfach kurz vor dem Servieren frisch über die fertigen Nudeln geben.



## Sonnenweide

kalt gepresstes Rapsöl, aus teilgeschälter Rapssaat mit natürlichem Butteraroma

Dieses hauseigene Öl ist laktosefrei und hervorragend zum Braten geeignet. Frei von Cholesterin bringt es einen feinen Buttergeschmack an Ihre Speisen. Perfekt z. B. zum Braten von Wiener Schnitzel.

## Weißes Trüffelöl

Olio extra vergine d'oliva al tartufo, natives Olivenöl extra mit Aroma

Das unglaublich edle Aroma dieses nativen Olivenöls extra bleibt am besten erhalten, wenn es bei warmen Speisen erst kurz vor dem Anrichten untergehoben wird. Es verfeinert Saucen, Pasta, Risotto und auch Eierspeisen.

### Wussten Sie?

... dass pro Olivenbaum jährlich durchschnittlich 20 kg Oliven geerntet werden, aus welchen dann 3 bis 4 Liter Olivenöl gewonnen werden?



▶ Weitere feine Speiseöle in Ihrem **vomFASS-**Geschäft oder online unter [www.vomfass.com](http://www.vomfass.com)



## Unsere Qualität

Das Beste ist gerade gut genug. Unter dieser Prämisse werden nur die besten Rohstoffe aus der Natur für die Herstellung der vomFASS-Produkte verwendet. Langjährige Branchenerfahrung, fairer Umgang mit den Erzeugern und intensive Beschäftigung mit dem Sortiment sind Garantien für die außerordentliche vomFASS-Qualität und ein breites Sortiment bester Herkunft.

Der intensive Kontakt zu den Erzeugern sorgt letztlich für ein Qualitätsmanagement, das die Kontrolle von der Erzeugung bis ins vomFASS-Geschäft ermöglicht. Dank höchster Güte sind unsere erlesenen Köstlichkeiten ein Geschmackserlebnis, das nicht umsonst bereits die internationale Genusswelt überzeugt hat.

### Auszug unserer vielfach ausgezeichneten Produkte ...

#### Balsam-Stars

- Apfel Balsam-Star
- Dattel Balsam-Star
- Waldhimbeer Balsam-Star
- Honig Balsam-Star
- Feigen Balsam-Star
- Heidelbeer Balsam-Star
- Maletti Bianco
- Wildmango Balsam-Star

#### Balsam-Essige

- Apfel Balsam-Essig im Eichenfass gereift
- Himbeer Balsam-Essig
- Calamansi Balsam-Essig
- Honig Balsam-Essig
- Kirschen Balsam-Essig
- Quitten Balsam-Essig
- Granatapfel Balsam-Essig
- Mango Balsam-Essig
- Maracuja Balsam-Essig
- Craft Bier Balsam-Essig

#### Speiseöle

- Agora natives Olivenöl extra
- Sonnenblumenöl kaltgepresst k.b.A.
- Santini natives Olivenöl extra
- Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
- Rapsöl kaltgepresst k.b.A.
- Walnussöl vierge
- Madonia natives Olivenöl extra
- Leinsamenöl k.b.A.
- Hanfsamenöl k.b.A.

#### Spirituosen und Liköre

- Hollow Rock German Spelt Whisky - aus Dinkel hergestellt
- Amrita Indian Single Malt Whisky
- Mackmyra "Valbo" Swedish Single Malt Whisky
- Tån y Ddraig Single Malt Welsh Whisky
- Panama Rum 20 Jahre
- Panama Spiced Rum
- Grappa Due Mondi - im Whiskyfass gereift
- Grappa Riserva Annata Vecchia 1990
- Grappa Lagrein Riserva "Botti di Gelso"
- Cognac Cuvée Paradis
- Irish Malt Likör mit Irish Single Malt Whiskey
- Erdbeerlimes
- Weinbergspfirsichlikör
- Pink Grapefruit Likör
- Orangen-Eierlikör
- Bombardino

#### Feinkost

- Whisky-BBQ-Sauce
- Senf-Kaviar
- Blütenhonig mit Cassis
- Orangen-Eierlikör-Kugeln



### Auszeichnungen



## Feinste Likörspezialitäten vom FASS

Unsere Liköre sind ganz besondere Schätze, die Ihre Sinne verzaubern werden! Ob diese nun in der Manufaktur in Waldburg hergestellt werden oder von unseren ausgesuchten, handwerklich arbeitenden Lieferanten stammen – größtmöglicher Genuss ist garantiert! Besonderer Wert wird auch auf die Grundprodukte gelegt, die strengste Kriterien erfüllen müssen, um verarbeitet werden zu dürfen. Dies spiegelt sich auch in den vielfältigen Auszeichnungen wider, die wir Jahr für Jahr für unsere Likör-Spezialitäten gewinnen. Gönnen Sie sich diese herrlichen Sinnesfreuden und genießen Sie unsere Liköre vom FASS zu vielen Gelegenheiten: Ob zu Gebäck oder Tee, als I-Tüpfelchen auf Eis oder Kuchen, als Zutat in exotischen Cocktails oder einfach pur, die Möglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. Besonders beliebt sind diese Klassiker als Geschenk für Freunde, Geschäftspartner und Verwandte.

### Weinbergspfirnsichlikör

18 % Vol.

Dieser Likör ist einer der absoluten Klassiker bei vom FASS und immer wieder ein Hochgenuss! Gut gekühlt und pur getrunken ist dieser Weinbergspfirnsichlikör ein feiner Drink für jede Gelegenheit. Ebenso erfrischend und duftig elegant ist eine Mischung mit Sekt oder FassSecco.

aus hausgener Herstellung



### Limoncino

Zitronenschalenlikör,  
32 % Vol.

Raffiniert und prickelnd, nach altem süditalienischem Rezept aus den Ölen der Zitronenschalen gewonnen – eiskalt pur oder zum Mixen.



### Wussten Sie?

... dass viele der vom FASS-Liköre in der hausgener Manufaktur in Waldburg hergestellt werden? Diese handwerklich hergestellten Spitzen-Liköre erkennen Sie an diesem Zeichen:

aus hausgener Herstellung



### Caipirinha-Limettenlikör

18 % Vol.

Diese hausgemachte vom FASS-Spezialität besticht durch ihre große Frische und das herrliche Spiel aus lebendiger Säure und feiner Süße. Ein köstlicher Likör zum Mischen oder zum reinen Genuss.

aus hausgener Herstellung



### Heidelbeerlikör

verfeinert mit Grappa  
25 % Vol.

In Italien zählt er schon seit langem zu den Trendlikören. Sie genießen diesen Likör mit Grappa Valentino am besten eiskalt „on the rocks“ oder pur zu jeder Gelegenheit.

aus hausgener Herstellung



### Holunderblütenlikör

aus Südtirol, 17 % Vol.

Ausgeprägte Duftnoten von Holunderblüten geben diesem unglaublich aromatischen Likör seine besondere Note, wobei die Fruchtigkeit im Vordergrund steht, nicht die Süße. Genießen Sie diese Likör-Spezialität gut gekühlt oder auch als die perfekte Grundlage für Ihren Hugo-Cocktail!



### Honig & Williams

Likör 30 % Vol.

Ausgesuchte Partien feinsten Williams-Birnenbrände vom Bodensee und aus dem Schwarzwald, vermählt mit erlesenem Blütenhonig, ergeben diese feinfruchtige und reine Likör-Spezialität mit dezenter Honigsüße. Ganz wunderbar eignet sich unser „Honigwilli“ zu würzigen Plätzchen, aber auch pur getrunken ein Hochgenuss!

aus hausgener Herstellung



### Pink Grapefruit Likör

16 % Vol.

Dieser feinfruchtige, bittersüße Likör wird in unserer eigenen Manufaktur für Sie hergestellt. Er ist sehr duftig, äußerst aromatisch und wunderbar vielseitig. Natürlich trinkt man ihn gern pur, auf Eis oder auch zusammen mit einem guten Roséwein als „Grapefruit Rosé“.

aus hausgener Herstellung



### Blutorangenlikör

verfeinert mit Wodka,  
17,5 % Vol.

Pur auf Eis oder gemischt mit Sekt oder Prosecco – ein echter Partyhit!



## Feinste Likörspezialitäten vom FASS

### Crème de Cassis

20 % Vol.



Crème de Cassis – ein französisches Nationalheiligtum – ist die Basis für die beliebten Aperitifs „Kir“ und „Kir Royal“. Besonders köstlich ist Crème de Cassis zum Dessert über Vanilleeis, Cremes, Crêpes und Sorbets.

### Erdbeerlimes

Erdbeerlikör mit Fruchtfleisch, 16 % Vol., nur saisonal zur Erdbeerzeit verfügbar

aus hausgener Herstellung



Für diesen süß-cremigen Erdbeerlimes werden nur die reifsten und aromatischsten Erdbeeren verarbeitet. Dieses saisonale Produkt ist ein besonderer Genuss für Desserts, Obstsalate, Bowlen, als Aperitif mit Prosecco oder Sekt. Natürlich kann man ihn auch einfach gut gekühlt pur genießen.

### Irish Malt Likör

mit Irish Single Malt Whiskey  
40 % Vol.

aus hausgener Herstellung



Basis sind ein ausgesuchter Irish Single Malt Whiskey, ein phantastischer Irish Single Malt Spirit (Whiskey in spe) und fair gehandelter Rohrzucker aus Paraguay und Mauritius. Bernsteingolden schimmert er im Glas, in der Nase deutliche Aromen von Malz und Vanille, am Gaumen Fassaromen mit angenehm malziger Süße. Anhaltender, warmer Abgang.

### Whisky-Sahne-Cremelikör

Sahnelikör verfeinert mit Whisky  
17 % Vol.

Genießen Sie den Whisky-Sahne-Cremelikör pur, on the rocks oder als Begleiter zu Kaffee oder zu Süßspeisen. Einer der beliebtesten Liköre bei vom FASS!

### Petite Poire – Kleine Birne

Spirituose, 30 % Vol.

aus hausgener Herstellung



Bester Williamsbirnenbrand wird für diese Spezialität mit Birnensaft verfeinert. So entsteht dabei eine besonders milde und fruchtige Spirituose.

## Unsere Edelspirituosen aus aller Welt

Die Welt der edlen Spirituosen ist sehr vielfältig und fast jedes Land hat einen Klassiker. Ob würzig-aromatischer London Dry Gin, mystischer Absinth oder auch traditioneller Kräutlerlikör – authentische Spitzenqualität wird immer groß geschrieben. Probieren Sie diese Spezialitäten und lassen Sie sich auf eine kleine Weltreise entführen.

### Kartäuser-Kräutlerlikör

38 % Vol.

aus hausgener Herstellung

Die ersten Hersteller dieser Art von Kräutlerlikör waren Mönche des Stammklosters des Kartäuserordens, daher sein Name. Genießen Sie unseren nach alter Rezeptur hausgemachten Kräutlerlikör leicht gekühlt, zwischendurch, nach dem Essen oder auch zum Kaffee.

### La Bonne Prune

Spirituose aus Frankreich  
40 % Vol.



Grundlage für diese edel und fein schmeckende Spirituose ist Pflaumenbrand, für den nur vollreife französische Pflaumen destilliert werden. Diese Spezialität erhält ihren einzigartigen Geschmack zuerst durch die Lagerung in Korbflaschen und danach im Eichenholzfass.

### La Vieille Poire

Spirituose aus Frankreich  
43 % Vol.



Diese feine und sehr aromatische Spirituose, die in Holzfässern aus Eiche und Kastanie reifte, wird aus der Williamsbirne, der Königin der Birnen, hergestellt.

### FassZotti

Kräutlerlikör, 30 % Vol.



Die Italiener trinken nach dem Essen einen Ramazzotti, die vom FASS-Kunden bevorzugen den Kräutlerlikör „FassZotti“. Ein klassischer Digestif mit einer angenehmen und würzigen Süße.

### Wussten Sie?

... dass es besondere Weihnachtsliköre vom FASS gibt? Immer zur Weihnachtszeit haben wir für Sie bei vom FASS besondere Likörkreationen, die wir in unserer Manufaktur herstellen. Kommen Sie in unsere Geschäfte und probieren Sie diese handwerklich hergestellten Edel-Produkte! Besonders beliebt sind diese als Präsent für Freunde, Bekannte, Kollegen und Geschäftspartner!



▶ Weitere Sorten in Ihrem vom FASS-Geschäft oder online unter [www.vomfass.com](http://www.vomfass.com)

**Unser Tipp:** Nutzen Sie auch die tollen Probierpakete, die wir in unseren Geschäften vor Ort für Sie bereithalten!

### Absinth „grün“

Spirituose mit Kräuterausügen – enthält Süßholz, 70 % Vol.

Unser kräftigster Absinth. Speziell zum Mischen, klassisch mit Wasser oder auch mit Champagner, eignet er sich am besten. Neben dem unverzichtbaren Wermutkraut werden Kräuter, wie Anis, Sternanis, Fenchel, Koriander und Süßholz zur Herstellung verwendet.



Die hohe Kunst der Destillation ist ein **vomFASS**-Spezialgebiet. Unser Angebot an Edelbränden kaufen wir deshalb entweder exklusiv bei ausgewählten Spezialisten ein oder lassen es bei ihnen nach unseren Qualitäts- und Geschmacksvorgaben speziell für Sie destillieren. Schließlich wollen wir Ihnen nur außerordentliche Produkte anbieten.

## Golden Delicious

40 % Vol.

Dieser aus Südtirol stammende Apfelbrand ist ein Jahr im Holzfass gereift – eine köstliche Spezialität.



## Williams-Christ-Birne

40 % Vol.

Die Qualität und Reife der verwendeten Williams-Christ-Birnen machen dieses Destillat so einzigartig.



## Zibärtele

Wildpflaumenwasser  
40 % Vol.

Dieser Edelbrand wird aus den besonderen Wildpflaumen gewonnen. Erst nach mindestens einem Jahr Reifezeit wird er abgefüllt. Vollfruchtig in der Nase und am Gaumen mit schön eingebundenen Fassaromen. Der besondere Abschluss für Ihr Essen.



## Marillenbrand

Aprikosenbrand  
aus Österreich, 41 % Vol.

Vollreife, am Baum ausgereifte Aprikosen (im bayrisch-österreichischen Sprachraum Marille genannt) werden eingemaischt, vergoren und dann schonend destilliert. Daraus entsteht ein wundervoll aromatischer Obstbrand, der am besten aus tulpenförmigen Destillatgläsern genossen werden sollte. Ein unvergleichlich guter Digestif.



▶ Weitere Sorten in Ihrem **vomFASS**-Geschäft oder online unter [www.vomfass.com](http://www.vomfass.com)



## Wussten Sie?

... dass Sie diese hochwertigen Edelbrände vor dem Einkauf in unseren Geschäften probieren können? So kaufen Sie nur, was Ihnen wirklich zusagt. Fragen Sie auch nach unseren individuellen Probiersets, mit denen Sie die Vielfalt unseres Edelbrände-Sortiments mit nach Hause nehmen können. Diese Probiersets eignen sich auch wunderbar als Geschenk!



## Alisier

Elsbeerenspirituose,  
40 % Vol.

Diese Spezialität aus den Vogesen wird in einem Maischeprozess vorbereitet, um dann behutsam in kleinen Brennblasen gebrannt zu werden.



## Mirabellenwasser

gereift im Eschenholzfass  
40 % Vol.

Diese ausgewählte Qualität wird zuerst zwei Jahre gelagert. Die wunderbar ausgewogene Qualität und Farbe wird während der neunmonatigen Eschenholzfasslagerung erreicht.



## Cerise Rouge – Cherry Brandy-Likör

40 % Vol.

Dieser tiefrote Fruchtbrandy verführt durch seine intensive Kirschnote. Echte Genießer gönnen sich ihn als Digestif nach einem guten, außergewöhnlichen Essen oder auch zum Abschluss eines gelungenen Tages.



## Waldhimbeergeist aus Südtirol

40 % Vol.

Nur durch die Verarbeitung einer Vielzahl echter Waldhimbeeren kann ein solch zartes und unverkennbares Aroma erzielt werden.



## Obstwasser aus Schwaben

Obstbrand aus Äpfeln  
und Birnen, 38 % Vol.

Eine schwäbische Spezialität ist der Obstler. In einem guten Obstler sind bis zu 30 % Birnenanteil. Dies gibt ihm den typisch feifruchtigen Charakter.



# Grappa

Eine der besonderen Spezialitäten Italiens ist ohne Frage der Grappa, ein Destillat, das zu den beliebtesten und edelsten überhaupt gehört. Diese wundervollen Brände werden aus dem Besten der Trauben destilliert, nämlich aus dem Trester. Hier finden sich – nach einer schonenden Verarbeitung – die meisten Aromastoffe, die dann mittels bester Brenntechnik langsam extrahiert werden. So entsteht ein Grappa, der weich, mild und ungeheuer fruchtig ist.

Unsere Auswahl ist groß und vielfältig; kommen Sie in unsere Geschäfte und probieren Sie, welcher Grappa Ihnen am meisten zusagt. Am besten passen unsere hochwertigen Grappe als Digestif nach einem festlichen Mahl, als Begleitung zu Kaffee, erstaunlich gut zu Gebäck oder auch einfach pur und solo für die schönen Stunden im Leben.



## Grappa Due Mondi

42 % Vol.



Due Mondi - zwei Welten vereinen sich in diesem edlen Destillat. Feinster Grappa aus Trester der Barbera- und Nebbioltrauben wurde für **vomFASS** nach einer sechsmonatigen Reifedauer in Eichenfässern noch einmal in Whiskyfässern der berühmten schottischen Destillen Bowmore und Glen Scotia verfeinert.

### Wussten Sie?

... dass wir bei **vomFASS** immer wieder auch ganz besondere Grappa-Raritäten in limitierter Menge anbieten? Zum Beispiel einen im Portwein- oder Rumfass gelagerten Grappa oder ganz alte Riservas, die teilweise jahrzehntelang in edlen Holzfässern lagern. Fragen Sie also immer mal wieder in Ihrem Geschäft vor Ort nach oder informieren Sie sich online über solche exquisite Sonderposten!



## Grappa Gewürztraminer

40 % Vol.

Dieses herausragende Destillat lassen wir in kleinen Mengen exklusiv für **vomFASS** brennen. So entsteht ein wundervoll aromatisches Ergebnis, das nur in limitierten Mengen zur Verfügung steht.

## Grappa di Recioto Amarone

45 % Vol.

Eine echte Spezialität aus dem Valpolicella-gebiet ist dieser ausdrucksvolle, charakterstarke über drei Jahre holzfassgereifte Grappa.

## Grappa Moscato Riserva

42 % Vol., im Holzfass gereift

Dieser Grappa wird nur aus dem Trester der Moscatotraube hergestellt und reift im Eichenfass. Sein liebliches, lebhaftes Aroma mit milden Pfirsichnuancen und sein langer Nachklang zeichnen ihn aus.

## Grappa Chardonnay

40 % Vol.

Dieser Grappa wird sortenrein aus dem Trester der Chardonnaytraube hergestellt. Langanhaltender Frucht- und Blumengeschmack und frische Noten zeichnen diesen Grappa aus.



## Grappa Riserva Annata Vecchia 1990

40 % Vol.

27 Jahre reifte dieser edle Tropfen, für den ausgesuchte Grappe aus den besten Traubensorten Norditaliens vereint wurden, in feinsten Eichenfässern. Über die Jahre entwickelte er einen unvergleichlich aromatischen, komplexen und nachhaltigen Geschmack und den unendlich langen, weichen und runden Abgang. Wäre Seide flüssig, so ungefähr würde es sich anfühlen!

## Grappa Ponte Vecchio Stravecchia

40 % Vol., 3 Jahre im Holzfass gereift

Dieser edle Grappa wird aus den Traubensorten der Toskana hergestellt. Seine Farbe ist tiefgolden, er besitzt einen herrlichen Trestergeruch und ein fruchtiges, unglaublich intensives Aroma. Weicher und langer Abgang.

## Grappa di Nebbiolo Invecchiata

42 % Vol., 3 Jahre im Holzfass gelagert

Hochwertigste Nebbiolo-Trauben, aus dem Herzen des Barolo-Weinbaugebietes, bilden die Basis für diesen feinen, hochwertigen Grappa. Seine volle Reife und sein ausdrucksvolles Aroma erhält er durch eine 3-jährige Lagerung im Eichenholzfass.

## Rum – Seele der Südsee

Rum war lange Zeit die vergessene Spirituose. Dabei war sein Einfluss auf geschichtliche Entwicklungen nicht unerheblich. Auch lebten nicht nur Sklavenhändler, Piraten und Schmuggler, sondern auch Künstler, Blendmeister und Barkeeper von ihm. Vom Getränk der einfachen Leute hat sich Rum zum echten Kult-Drink entwickelt und so erhält er immer öfter die große Anerkennung, die er nicht zuletzt durch den großen Produktionsaufwand vom Zuckerrohr zur Fasslagerung auch redlich verdient.

Um Ihnen die gesamte Bandbreite des Zuckerrohrbrandes zu präsentieren, haben wir drei Serien geschaffen, die Ihnen die Welt des Rums vom Einstieg bis zu den exquisitesten Kleinstchargen eröffnen sollen.

### Die „Spirit of ...“-Serie

In enger Zusammenarbeit mit unseren langjährigen Rum-Lieferanten haben wir Blends verschiedener Destillen zusammengestellt, die den Geist, also den „Spirit“, der genannten Herkünfte einfangen.

#### Spirit of Guatemala

46 % Vol., 4 Jahre

Rum aus Guatemala ist bekannt für sein feines und vielschichtiges Aroma. Er ist daher sowohl für den reinen Genuss als auch zum Mixen von Cocktails bestens geeignet.

#### Spirit of Barbados

43 % Vol., 5 Jahre

Barbados war eine der ersten Inseln, auf denen man begann, Rum zu brennen. Der Stil ist betont fruchtig, leicht süßlich und pur ein ganz besonderer Genuss.

#### Spirit of Cuba

42 % Vol., 5 Jahre

Der kubanische Stil zeichnet sich durch eine besondere Weichheit und Leichtigkeit aus, was die positive Lebenseinstellung der Kubaner widerspiegelt scheint.

#### Spirit of Jamaica

43 % Vol., 4 Jahre

Jamaikanischer Rum zeichnet sich häufig durch eine besondere Intensität aus, die von der hohen Konzentration von Estern bestimmt wird. Diese einmalige Fruchtigkeit macht ihn ideal einsetzbar als Basisnote in Cocktails.

### Die Special Reserve X.O. – Serie

In dieser Serie präsentieren wir Ihnen Tropfen der Extraklasse, die aus Rums verschiedener Inseln einer Region komponiert wurden. Sie zeichnen sich durch ein hohes Maß an Komplexität, Weichheit und Reife aus.

#### Fort-de-France, French Overseas Rum 45 % Vol.

Dieser hochwertige Blend besteht aus Rums der Inseln Réunion und Martinique. Auf Réunion brennt man vorwiegend Rhum Agricole, was bedeutet, dass nicht aus Melasse, sondern aus Zuckerrohr gebrannt wird. Dadurch bekommt dieser Tropfen einen ganz eigenen, komplexen Charakter, den es zu entdecken gilt!

#### Santo Domingo, Spanish Caribbean Rum 45 % Vol.

In diesem ganz besonderen Blend wurden Rums aus Kuba und der Dominikanischen Republik vereint. Er ist herrlich würzig und erinnert leicht an Kaffee und Zigarrenrauch – wie sollte es bei dieser Herkunft auch anders sein?

#### Suva, Asia Pacific Rum 45 % Vol.

Mit diesem Rum senden Fiji und Indonesien liebe Grüße! Getrocknete Bananen, Honig und würziges Holz sind die vorrangigen Geschmacksnoten. Gebrannt wurden die Rums auf Column- und Pot Still-Anlagen.

### Small Batch Single Estate Rums

Hinter dieser etwas sperrigen Bezeichnung verbergen sich wahre Rum-Juwelen. Wir durchkämmen die Rumlager dieser Welt nach kleinsten Chargen (Small Batch) ausgewählter Rums von den besten Destillen (Single Estate). Da die verfügbaren Mengen bei diesen Raritäten naturgemäß begrenzt sind, ändert sich unser Rum-Sortiment in diesem Bereich regelmäßig. Die hier im Folgenden vorgestellten Rums stehen also nur beispielhaft für die Auswahl an selektieren Spezialitäten. Bitte besuchen Sie unsere Geschäfte vor Ort oder informieren Sie sich online über das tagesaktuelle Angebot.

#### Guyana-Rum

43 % Vol., 13 Jahre, Single Estate Rum, Diamond Distillery

Die 1670 gegründete Diamond Distillery verwendet ausschließlich Melasse der lokalen Zuckerfabrik. Diese seltene Charge, die wir Ihnen anbieten dürfen, strotzt vor Noten von Karamell, Trockenfrüchten und Fassnoten und schimmert dabei tief bernsteinfarben im Glas.

#### Trinidad-Rum

45 % Vol., 9 Jahre, Single Estate Rum

Sehr viel leichter, dafür aber umso fruchtiger kommt dieser neunjährige Trinidad-Rum daher. Duft und Geschmack erinnern an frische exotische Früchte wie Maracuja und Kokos. Die Destillerie muss in diesem Fall leider geheim bleiben.

## Weinbrände vom FASS

### Cognac

Sobald der Wein aufhört zu gären, werden in der französischen Stadt Cognac die Brennblasen beheizt. Nach zwei Brennvorgängen kommt der junge Brand in die Eichenfässer, um dort mindestens zwei Jahre zu lagern und zu reifen. Die guten Sorten lagern wesentlich länger. Ca. die Hälfte des kostbaren Destillats verdunstet in den luftigen Lagerräumen. Somit erhält der verbleibende Cognac über die Jahre eine enorme Körperhaftigkeit und Farbe. Armagnac und Brandy sind die engsten Cognac-Verwandten. Sie unterscheiden sich in Anzahl und Technik der Brennvorgänge, der Lagerung und vor allem durch die unterschiedlichen Weinsorten, die für die Destillation verwendet werden.

#### Cognac Cuvée Paradis Premier Cru de Cognac

40 % Vol.,  
„Großes Gold“ als bester  
Cognac beim Internationalen  
Spirituosen-Wettbewerb 2013



Dieser Cognac ist eine absolute Rarität. Er ist eine Marriage ausgesuchter 40-50 Jahre gereifter Fässer, die wir zusammen mit Gérard Seguinot degustiert und assembliert haben. Diese Fässer stammen aus dem „Paradis“, dem Lager für die ältesten und besten Fässer, die ein jedes Cognac-Haus hat. Ein unvergleichlich vielschichtiger und konzentrierter Cognac für die besonderen Stunden im Leben.

#### Wussten Sie?

... dass Cognacs bei vom FASS aus der Grande Champagne, dem Herzstück des Cognac-Gebietes, stammen? Zudem sind alle unsere Produkte deutlich länger gereift, als das Gesetz es vorschreibt. So stellen wir sicher, dass nur außergewöhnliche Cognacs Ihre Gaumen verwöhnen.



#### Cognac Napoleon Premier Cru de Cognac

40 % Vol.

Unser charaktervoller Cognac Napoleon verbrachte mindestens 12 Jahre im Eichenfass. Er ist eine Edelspirituose, die nicht einfach getrunken, sondern genossen, ja zelebriert werden muss.

#### Cognac X.O. Premier Cru de Cognac

40 % Vol.

Speziell ausgesuchte Partien alter, besonders wertvoller Destillate ergeben diesen einzigartigen, mindestens 20 Jahre im Fass gelagerten Cognac der Extraklasse. Unglaublich verspielt, aromareich und mit einer sagenhaften Länge gesegnet. Cognac at its best!

### Armagnac

Armagnac ist ein in der Gascogne in Südfrankreich hergestellter Weinbrand, dessen Herkunft seit über 100 Jahren geschützt ist. Der ältere Bruder (erstmal urkundlich 1461 erwähnt) des Cognacs weist einige Unterschiede zu diesem auf. Allen voran ist es die in der Regel kontinuierliche, einmalige Destillation auf eine Alkoholstärke von 52 bis 63 % Vol., mit der er dann in Eichenholzfässer gefüllt wird. Nach frühestens einem Jahr – gute Qualitäten reifen zehn und mehr Jahre – wird er aus den Fässern entnommen und auf Trinkstärke von mindestens 40 % Vol. eingestellt.

#### Armagnac X.O.

40 % Vol., 10 Jahre

Dieser vorzügliche Armagnac verbrachte 10 Jahre im Fass und besticht durch seinen charaktervollen Geschmack.

#### Armagnac X.O.

40 % Vol., 25 Jahre

25 Jahre im Fasslager sind eine lange Zeit. Unser hervorragender Weinbrand aus dem Armagnac hat so seine Aromenvielfalt ausgebaut. Seine besondere Dichte, Weichheit und Harmonie verdankt er der Geduld des Kellermeisters und der langen Reifezeit in ausgesuchten Eichenfässern.

### Italienischer Brandy

Nicht (mehr) so bekannt wie der Tresterbrand Grappa ist der italienische Brandy. Verstecken muss er sich hinter den anderen europäischen Weinbränden allerdings nicht, gilt er doch als Geheimtipp unter Genießern.

#### Brandy „Riserva“ Speciale 40 % Vol., 20 Jahre

Durch die 20-jährige Lagerung in kleinen Eichenholzfässern erreicht dieser italienische Brandy seinen unnachahmlichen weichen, harmonischen Geschmack.

### Brandy de Jerez

Spanien ist das Land mit der wahrscheinlich längsten Brandy-Tradition Europas und zugleich der größte Brandy-Produzent der Welt. 90 % der spanischen Brandys kommen aus der Region Jerez de la Frontera an der Atlantikküste, aus der auch die berühmten Sherry-Weine stammen.

#### Brandy de Jerez Solera Gran Reserva, 40 % Vol.

Wie der Sherry wird auch der Brandy von Jerez nach der Solera-Methode reduziert und wandert von der oberen Fassreihe in die unterste, bevor Sie ihn bei uns probieren können. Vielfach reift ein Brandy der Qualitätsstufe Solera Gran Reserva zehn bis fünfzehn Jahre oder länger. So entsteht ein Produkt mit enormer Aromakonzentration, Weichheit und geschmacklicher Komplexität.

## Sherry

Ob Fino, Manzanilla, Amontillado, Oloroso, Pale Cream, Cream-Sherry – hinter allen Geschmacksvarianten verbirgt sich die „Solera“-Methode, das eigentliche Geheimnis der Sherryherstellung. In luftigen Hallen, ähnlich Kirchenschiffen, lagern die hölzernen Sherryfässer in Reihen aufeinander. Jeweils aus der obersten Reihe wird nach einem Jahr ungefähr die halbe Menge Wein in die darunter liegende Reihe abgefüllt, damit der junge Wein Platz hat. Zeit ist ein wesentlicher Faktor des Sherry-Reifeprozesses. Durch das Fassholz verdunstet der Wein, er reduziert sich und im Gegenzug nimmt er Sauerstoff auf. So braucht junger Sherry drei, vier Jahre bis in die unterste Fassreihe und wird dabei immer vermischt mit dem halben Fassinhalt. Was daraus wird? Kommen und probieren Sie eines der edelsten Getränke dieser Welt – Sherry aus dem Süden Spaniens.

### Sherry Fino dry

17 % Vol.

Fino ist der klassische Aperitif-Sherry, der immer schön trocken ausgebaut ist. Er begeistert durch seine hellgoldene Farbe, seinen feinen Duft und den wunderbar klaren Geschmack. Er passt besonders gut zu luftgetrocknetem Schinken oder gerösteten Nüssen.

### Sherry Cream

17 % Vol.

Der wunderbar süße Sherry Cream passt einfach herrlich zu vielen Desserts oder ist für sich getrunken gar selber eines!

### Wussten Sie?

... dass Sherry aus Andalusien stammt und auf einem ganz besonderen Boden wächst? Der weiße „Albariza“-Boden hat einen sehr hohen Kalkgehalt und speichert im Winter viel Wasser, welches den Reben dann während der heißen Sommer zur Verfügung steht. Zusammen mit dem besonderen Solera-Verfahren, den einzigartigen Traubensorten und der stetig wehenden Meeresbrise entsteht so der besondere Geschmack des Sherrys.



### Sherry Amontillado Medium

17 % Vol.

Unser Amontillado ist bernsteinfarben und mit einem intensiven, reichhaltigen Bukett ausgestattet. Er hat einen zartsüßen Geschmack mit feinen Nussaromen und passt wunderbar zum Tee oder auch zu einer hochwertigen Pastete.

## Calvados

Wenn wir den Apfel als die sündige Frucht aus dem Garten Eden betrachten, dann kann es sich bei der Normandie nur um das Paradies handeln. Guten Speiseäpfeln können sie keine Konkurrenz machen, die sauren kleinen Früchte aus der Normandie. Aber das Endprodukt kann sich auf der Weltbühne der besonderen Destillate mit Stolz zeigen.

### Calvados Reserve V.S.O.P.

40 % Vol., 4 Jahre alt

Vier Jahre hat er immerhin schon in einem Eichenfass hinter sich, der Calvados Reserve. Ausgeprägt duftet er nach knackigen Äpfeln mit leichten Vanille-Noten.

### Calvados X.O.

Destillerie Drouin, 40 % Vol.

Nur die besten Partien Calvados kommen in diesen wunderbaren Calvados, der exklusiv für vomFASS komponiert wurde.



### Calvados Napoleon

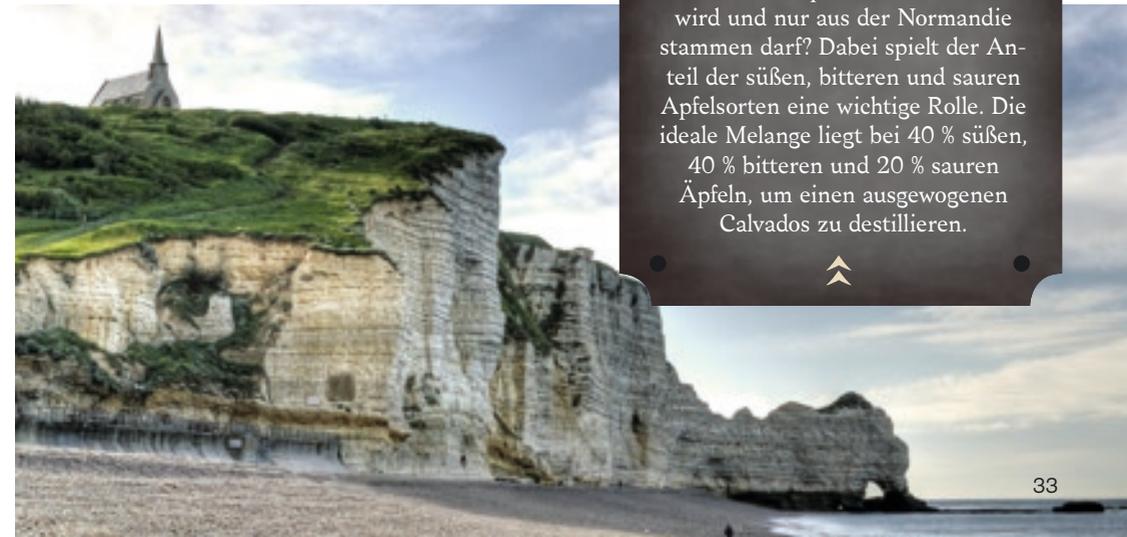
40 % Vol., 25 Jahre

Aus der Appellation Pays d'Auge, dem Herzen der Normandie, stammt dieser wertvolle Cidre-Brand. Erst nach 25-jähriger Lagerung im Holzfass ist er bereit, Ihre Sinne zu erfreuen!

▶ Weitere Sorten in Ihrem vomFASS-Geschäft oder online unter [www.vomfass.com](http://www.vomfass.com)

### Wussten Sie?

... dass Calvados aus bis zu 48 verschiedenen Apfelsorten destilliert wird und nur aus der Normandie stammen darf? Dabei spielt der Anteil der süßen, bitteren und sauren Apfelsorten eine wichtige Rolle. Die ideale Melange liegt bei 40 % süßen, 40 % bitteren und 20 % sauren Äpfeln, um einen ausgewogenen Calvados zu destillieren.





## Die Welt der Whisk(e)ys

Whisky, das „Lebenswasser“ der Schotten, wird heutzutage überall auf der Welt verehrt. Ein wahrer Whisky-Boom vollzieht sich derzeit und sorgt dafür, dass die Vielfalt der Whiskywelt noch nie so groß war wie heute. Dabei hat sich an den wichtigsten Grundlagen nichts geändert: Gute Gerste, edle Holzfässer, reines Wasser und ggf. Torf sind die wichtigen Rohstoffe für einen guten Whisky.

Die Whisky-Spezialitäten, die wir Ihnen anbieten, werden sorgfältig von und exklusiv für **vomFASS** ausgewählt und stammen nur aus den besten Häusern. Dabei liegt es in der Natur der Sache, dass diese Chargen nicht besonders groß sind; nur selten stehen sie langfristig zur Verfügung. Aber genau das macht es so spannend für Sie, denn bei **vomFASS** können Sie immer ganz individuell zusammengestellte Whiskys bester Destillieren und Herkunft probieren und nach Herzenslust einkaufen!

## Whisky aus Schottland

### • Whisky aus den Lowlands

Die Whiskys der Lowlands sind häufig etwas milder und weicher, weisen aber dennoch einen ganz eigenen, zartwürzigen Charakter auf. Wir sind besonders begeistert von den Single Grains der Region und haben immer über 20-jährige Tropfen im Angebot.

**Unser Tipp:** Nutzen Sie auch die tollen Probierpakete, die wir in unseren Geschäften vor Ort für Sie bereithalten!

### • Whisky aus den Highlands

Die schottischen Highlands sind nicht nur wunderschön, sie sind auch die Heimat bekannter und beliebter Whiskys, die von erstklassigen Destillieren stammen. Bei **vomFASS** führen wir regelmäßig Single Malts bester Destillieren dieser Region.

**Unser Tipp:** Holen Sie sich die Mystik der Highlands in unserem exklusiven Spitzenprodukt:

### „The Great Glen“

Highland Blended Malt Whisky,  
8 Jahre, 43 % Vol.

Nur ausgesuchte Highland Single Malt Whiskys bester Brennereien wurden für diesen atemberaubenden Scotch ausgesucht, der exklusiv bei **vomFASS** erhältlich ist. Zart rotgoldene Farbe, intensiv würziges Bouquet, das mit etwas Wasser eine tolle Karamell- und Toffeernote erhält, satt und kräftig würzig am Gaumen, lang anhaltend warmer Abgang.

### • Whisky von der Speyside

Entlang des Flusses Spey in der schottischen Speyside-Region liegen 48 produzierende Whisky-Brennereien, sozusagen das Herzstück der Produktion in Schottland. Von hier stammen einige der klassischsten Single Malt Whiskys überhaupt. Hier stehen Eleganz und samtige Fülle besonders im Vordergrund. Unser Sortiment ist sehr breit aufgestellt und wir führen regelmäßig ausgesuchte Partien vieler Brennereien dieser Region, wie z. B. Inchgower, Glentauchers und Tormore.

**Unser Tipp:** Probieren Sie auch unseren 10 Jahre alten „Mac Spey“ Blended Malt Whisky, der aus edlen Partien Single Malts verschiedener Speyside-Destillieren komponiert wird.

### • Whisky von der Insel Islay

Die nicht selten sehr torfigen und rauchigen Single Malt Whiskys der Brennereien auf Islay erfreuen sich derzeit einer geradezu überwältigenden Beliebtheit. Dies führt dazu, dass das Angebot manchmal leider etwas begrenzt ist, aber dennoch haben wir immer wieder faszinierende Chargen und **vomFASS**-exklusive Single-Cask-Abfüllungen ausgesuchter Brennereien, wie z. B. Bunnahabhain, Laphroaig oder Bowmore.

### „Cragabus“

Islay Blended Malt Whisky,  
43 % Vol.

Der geheimnisvolle Rauch von Islay findet sich in diesem hochwertigen Blend feinsten Single Malt Whiskys der berühmtesten und besten Brennereien dieser Insel. Rauchiger und salzig-torfiger Duft, markanter, komplexer und typischer Islay-Geschmack am Gaumen, langer Abgang und minutenlanges Nachhall. Ein Muss für Freunde rauchiger Spitzen-Malts.



## The Private Casks

# DIE FEINSTEN FÄSSER AUS UNSEREN PRIVATEN BESTÄNDEN

Wir besitzen hunderte Fässer neuen und alten Whiskys, die von Fachmännern umsorgt in Schottland reifen. Wir überwachen die Entwicklung dieser Schätze gründlich und wann immer wir das Gefühl haben, ein Fass hat das Optimum seiner Reife erreicht, geben wir es zur Abfüllung frei. Wir kennen sowohl Destillations- als auch Abfülldatum, wissen, in welchem Fasstyp unsere Whiskys lagerten und Sie halten mit einer dieser nummerierten Flaschen ein wahres Einzelstück in Ihren Händen. Schauen Sie regelmäßig in Ihrem **vomFASS**-Geschäft nach und verpassen Sie keine unserer Abfüllungen aus der Serie „The Private Casks“.

## Whiskey aus Irland

Aus den rar gewordenen, alten Beständen der Brüder Jack und Stephen Teeling stammen die Whiskey-Juwelen, die wir als Small Batches – also limitierte Auflagen – unter dem Titel „Selection Jack Teeling“ präsentieren. Lange Lagerzeiten und beste Fässer machen aus den sanften, dreifach destillierten Bränden feingliedrige und äußerst komplexe Whiskys, die Kennerherzen höher schlagen lassen, aber auch für Einsteiger zugänglich sind. Nur, solange der Vorrat reicht.

Nachfolgend geben wir Ihnen einen Überblick der aktuell verfügbaren Small Batches der „Selection Jack Teeling“:

- **Irish Blended Whiskey**

42 % Vol.

 **Matured in Bourbon Barrels**

 **10 Jahre**

- **Irish Single Malt Whiskey**

43 % Vol.

 **Matured in Bourbon Barrels**

 **15 Jahre**

- **Irish Single Malt Whiskey**

41 % Vol.

 **Matured in Sherry Casks**

 **10 Jahre**

## Wertvolle Whisky-Spezialitäten aus aller Welt

Mittlerweile wird nahezu auf der ganzen Welt Whisky gebrannt und die Qualität dieser Exoten wird immer besser. Grund genug für uns, unseren Blick zu weiten und Ihnen eine neue Generation von Brennereien vorzustellen, die ihre Wurzeln außerhalb der Traditionsherkünften Schottland und Irland haben. Hier sind nur einige Beispiele aus unserem breiten Angebot internationaler Whiskys:



### Mackmyra – Premium-Whisky aus Schweden

Aus einer fixen Idee alter Schulfreunde heraus geboren, hat die Mackmyra Distillery längst den Respekt internationaler Whisky-Kenner verdient. 1999 legten sie mit einem selbstgebauten Brennapparat los – und wurden nach dem Bau einer neuen, einzigartigen Distillery 2012 zum "European Spirits Producer of the Year" (IWSC) ernannt. Wir fühlen uns sehr geehrt, dass Mackmyra für uns zum ersten Mal einen exklusiven Blend kreiert hat, der nicht in der eigenen Flasche verkauft wird: Mackmyra „Valbo“.

### Penderyn – einzigartige Single Malt Welsh Whiskys

Mit dem Eröffnungsjahr 2004 gehört Penderyn immer noch zu den Neulingen der Whisky-Gemeinde und ist die derzeit einzige Distillery in Wales. Auf einer einzigartigen Brennapparatur wird in nur einem Brenngang ein hochreines Destillat erzeugt, welches in ausgesuchten Fässern bis zur Perfektion reift. Probieren Sie unbedingt unsere drei **vomFASS**-exklusiven Whiskys „Everyday Dram“, „Tân y Ddraig“ (Madeira Finish) und „Pen y Fan“ (Matured in Ruby Port Pipes).

### Whisky aus Indien – „Amrita“ Indian Single Malt Whisky

Bei Durchschnittstemperaturen von 36 °C lagern unsere indischen Whiskys in Holzfässern. Das erkennt man zum einen an der sehr dunklen Farbe, zum anderen auch an ihrem vollen Geschmack. Schon beim ersten Hineinriechen wird klar, dass es sich hier um einen Exoten handelt. Mango und Papaya treffen auf holzige und schwerere Aromen von Trockenfrüchten.



## GIN - die geballte Vielfalt bei vomFASS

Wenn man eines über diesen Drink wissen muss, ist es, dass Gin absolut nicht gleich Gin ist. Und dabei setzen wir ein Höchstmaß an Qualität bei den Rohstoffen bereits voraus! Die einzig feststehende Vorgabe bei den Zutaten für das Destillat aus mazerierten Kräutern und Gewürzen (auch Botanicals genannt) ist der Einsatz von Wacholder. Danach ist dem Destillateur jede Freiheit gegeben und so erfreut sich die Gin-Vielfalt auf dem Markt in diesen Tagen großer Beliebtheit.



### London Dry Gin „Harry's Finest“

40 % Vol.

Glasklar präsentiert sich unser London Dry Gin. Er ist unsere Definition eines klassischen und hochwertig hergestellten Gins, der keine Wünsche offen lässt.

**Unser Tipp:** Geben Sie eine kleine Scheibe frische Gurke mit in Ihren Gin Tonic, das verleiht eine sehr frische Note!

### Laurin's Gin

Gin aus Südtirol, 40 % Vol.

Ein Gin, so kristallklar wie ein Gebirgsbach in den Alpen und so aromatisch wie ein Kräutergarten am Mittelmeer. Feinste sonnengereifte Früchte, Blüten, Kräuter und Wurzeln verleihen dem Laurin's Gin seinen unverkennbar mediterranen Charakter.

### Gin Cheminée

40 % Vol.

Dieser auf einer kleinen Kupferblase gebrannte Gin stammt von einer kleinen Brennerei in den Vogesen. Feinste vollreife Orangen, Zimt und zehn weitere Botanicals geben ihm seinen unvergleichlich aromatischen, würzigen und herrlichen Geschmack.

### Gin des deux Léopards

40 % Vol.

Der Ursprungsregion entsprechend verbindet er die Aromen von über zwei Dutzend Apfelsorten mit Wacholder, Zitrone, Kardamom, Mandel und weiteren Botanicals zu einer vielschichtigen Komposition, die ihresgleichen sucht.

**Besonders stolz sind wir auf diesen Gin aus der eigenen Brennerei. Wacholder, Macis und Kubebenpfeffer sind nur drei der geheimen Botanicals, die unseren Longwood17 zu einem wirklich einmaligen Gin-Erlebnis machen!**

### Longwood17 Small Batch Dry Distilled Gin handcrafted by vomFASS

52 % Vol.

Diesen fantastischen und wirklich originellen Gin stellen wir bei vomFASS in kleinen

Chargen handwerklich her. Mischt man ihn mit Tonic, wird er leicht trüb, was an den enthaltenen ätherischen Ölen liegt und ein echtes Qualitätsmerkmal ist. Für maximale Frische unbedingt als Gin-Tonic mit Zitrone probieren!



## Welcher Wein darf's sein?

Ob Feierabend oder Feiertag - bei vomFASS finden sich Weine zu jedem Anlass. Was sie alle gemein haben: ausgesuchte Qualität und bestes Preis-/Leistungsverhältnis. So finden Sie bei uns junge Rote, spritzige Weiße und feine Rosé-Weine für jeden Tag genauso wie reife Edeltropfen.

### Unsere Bag-in-Box-Weine - vomFASS im wahrsten Sinne!

Ein echter Geheimtipp: Mit jedem Zapfen servieren Sie täglich frischen Wein über Wochen - in einer Qualität, wie es sie nur bei uns gibt. Schauen Sie hinter die Kulisse unserer umweltfreundlichen 3- und 5-Liter-Boxen und überzeugen Sie sich von tollen Trinkweinen, die garantiert nicht von Pappesind!



### Trebbiano del Rubicone IGT

Italienischer Weißwein

Ein lebendiger, fast schon quirliger fruchtig-frischer Weißwein. Ob solo oder im Duett mit Mineralwasser: Dieser Weiße weiß, was Spaß macht!

### Primitivo del Salento IGT rosso

Italienischer Rotwein

Einfach trinken! Ein idealer Begleiter zu rotem Fleisch - robust, mit viel Körper, Kraft und Saft. Wäre er ein Fußballer, würde er hinten in der Abwehr alles abräumen - mit 14 % Vol.!

### Merlot del Veneto IGT rosso

Italienischer Rotwein

Herrlich harmonisch und ausgewogen - dieser Wein ist quasi ein perfektes Vorbild für die ideale Ehe. Dazu fruchtbetont und mit mäßig viel Alkohol - ein schöner Trinkwein für jeden Tag (falls die eigene Ehe noch nicht ideal ist).

### Rosato Vino da Tavola

Italienischer Roséwein

Er kommt so fruchtig und elegant daher - wenn man es nicht besser wüsste, würde man ihn nicht im 5-Liter-Karton vermuten. Ab in den Kühlschrank damit (z. B. anstelle des Gemüsefachs).

**Unser Tipp:** Wein frisch vomFASS - ob aus der 3 bzw. 5 Liter Bag-in-Box oder den 10- und 20-Literfässern. Optimal für private Feiern oder als Ausschankweine für die Gastronomie!



## Feinkost vom FASS

vom FASS bietet Ihnen ein Rundum-Paket für Genießer – dazu gehören auch erlesene Produkte aus dem Feinkostbereich. Uns ist daran gelegen, ausschließlich hochwertige Spezialitäten anzubieten, die zudem mit unserem Kernsortiment an Essigen, Ölen, Spirituosen und Weinen harmonieren.

Sie erkennen diese Delikatessen ganz einfach an unserer Feinkost-Marke:

**FASSINATION**

Für jeden Geschmack ist etwas dabei – von feiner italienischer Pasta über erlesene Gewürze, schmackhafte Pestos, fruchtige Chutneys, delikate Senfe, exquisite Knabbereien, süße Verführungen und vieles mehr – ein Fest für alle Genießer!

Übrigens produzieren wir inzwischen eine Reihe an Feinkostprodukten selbst in unserer hauseigenen Manufaktur! Probieren Sie z. B. unseren herrlich knackigen Senf-Kaviar, unsere prämierte Whisky-BBQ-Sauce oder auch unsere verschiedenen Honige aus Deutschland!

## Italienische Pasta

Neben bunten Pastasorten auf Basis von Hartweizengrieß, Wasser und Weizenkeimen, führen wir auch herrliche, handwerklich hergestellte Eierteignudeln aus Südtirol im Sortiment.

## Erlesene Gewürze

Lassen Sie sich verwöhnen von einer Selektion an Gourmet-Salzen, wie z. B. Fleur de Sel und Pyramidensalz, verschiedenen Pfeffersorten und erlesenen Gewürzmischungen, z. B. zur Zubereitung von Grillmarinaden, Dips, Saucen und Rubs für Fleisch und Fisch – ganz ohne Geschmacksverstärker.

## Fruchtige Chutneys

Unsere Chutneys werden in Südtirol mit viel Handarbeit und Liebe hergestellt. Dabei werden nur die besten Zutaten verwendet und mit unseren hauseigenen Balsam-Essigen verfeinert. Wunderbar zum Dippen und Veredeln von fast jeder Mahlzeit, besonders zu Grillfleisch oder in Kombination mit Käse.

## Feinste Schokoladen

Qualität ist die oberste Maxime bei der Auswahl unserer Schokoladenprodukte. Ob Tafelschokoladen, Pralinen oder Schoko-Dragees – in traditioneller Handwerkskunst werden die feinsten Rohstoffe verarbeitet. Eine wunderbare Vielfalt, die Genießerherzen höher schlagen lässt.

## Delikate Senfe

Bei uns finden Sie Senfe in allen Variationen. Ob aus einer kleinen Manufaktur mit feinsten Frucht oder knackiger Senf-Kaviar aus hauseigener Produktion oder auch ganz klassisch Dijon-Senf aus Frankreich. Mit dieser Auswahl verfeinern Sie im Handumdrehen Saucen, Salatdressings oder auch Fleisch.



## Wundervolle Antipasti

Ob verschiedene gefüllte Oliven, gegrillte Zucchini, Auberginen und Spargel oder auch feinste Caponata oder Bruschetta – unsere italienischen Antipasti sind einfach herrlich als Vorspeise mit Weißbrot und einem Glas edlem Wein.

## Herrliche Fruchtaufstriche

Nur die besten Zutaten werden für unsere Fruchtaufstriche verarbeitet. Seien es edle Früchte in Kombination mit Alkohol, z. B. Bitterorange & Whisky oder auch Aprikose & Amaretto, oder auch herrlich frische Variationen aus unserer hauseigenen Manufaktur, wie z. B. Ingwer-Calamansi oder auch Holunderblüte mit Minze.

## Italienisches Pesto

Diese delikaten Würzsaucen, die nach traditioneller Rezeptur handwerklich in Italien hergestellt werden, enthalten hochwertige und natürliche Zutaten, wie z. B. italienisches Basilikum, Pinienkerne und natives Olivenöl extra. Eine perfekte Verbindung mit echter italienischer Pasta!



## Exquisite Snacks

Wunderbar zu einem guten Glas Wein wie auch zu Kaffee oder Tee zu genießen sind unsere herzhaften und süßen Snacks, wie z. B. Grissini oder Amaretti in verschiedenen Geschmacksrichtungen.

**Unser Tipp:** Ideal auch als Geschenk – Ihr vomFASS-Geschäft vor Ort stellt Ihnen gerne einen Präsentkorb nach Ihren Wünschen zusammen.

## Erläuterungen:

-  aus kontrolliert biologischem Anbau
-  reich an essentieller Alpha-Linolensäure, dadurch ist das Öl hitze- und lichtempfindlich
-  reich an Gamma-Linolensäure, dadurch ist das Öl hitze- und lichtempfindlich
-  reich an Vitamin E
-  reich an natürlichen Antioxidantien
-  vegan
-  aus Fairem Handel bezogen

## Impressum

### Herausgeber:

VOM FASS AG, Am Langholz 17,  
D-88289 Waldburg, [www.vomfass.com](http://www.vomfass.com)

### Inhalte/Redaktion/Konzeption:

VOM FASS AG, Am Langholz 17,  
D-88289 Waldburg, [www.vomfass.com](http://www.vomfass.com)

### Design und Satz:

Druckwerk SÜD GmbH, D-88239 Wangen

### Druck:

Druckwerk SÜD GmbH, D-88239 Wangen

### Bildnachweise/Fotos:

Bildarchiv VOM FASS AG

Unsere ökologischen Produkte werden durch folgende Öko-Kontrollstelle überwacht: DE-ÖKO-005

Alle Angaben und Ratschläge in dieser Broschüre sind sorgfältig erwogen und geprüft, dennoch kann eine Garantie nicht übernommen werden. Eine Haftung des Herausgebers bzw. seiner Beauftragten für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ist ausgeschlossen. Die Verwertung der Texte und Bilder, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung des Herausgebers nicht erlaubt. 10/18

# CLEANEATER

Ernährungs- und Fitnesstipps, Freude an frischen Zutaten und feinen Produkten, kreative Rezepte, die einfach und schnell nachzukochen sind – viel Spaß beim Entdecken.



Lecker geht auch clean. Also ohne Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. Das ist meine Devise und danach richte ich meine Ernährung.

Ich bin Mariyke. Ich bin Ernährungsberaterin und koche leidenschaftlich gerne. Vor allem mit frischen, regionalen und biologischen Lebensmitteln. Trotzdem muss ich nicht stundenlang in der Küche stehen, denn: gesunde Ernährung soll Spaß machen!

Daher sind meine Rezepte einfach nachzukochen. Was bringt schon ein sagenhaftes Rezept, wenn man es nicht in seinen Alltag integrieren kann? Schauen Sie einfach einmal in meinen Blog und lassen Sie sich inspirieren.

Immer up-to-date mit dem neuen **vomFASS**-Blog [cleaneater.de](http://cleaneater.de)

ERNÄHRUNG · REZEPTE · FITNESS



[www.vomfass.com](http://www.vomfass.com)

